



MAXTRIS

*Un confetto a portata
di "click"*

DI ALESSANDRA CARLONI

Un piccolo confetto può racchiudere una grande storia, un secolo di storia nel caso della Italiana Confetti Maxtris dei fratelli Dario e Nicola Prisco. L'azienda, partita come semplice laboratorio, si è evoluta fino a diventare un complesso industriale che oggi produce 180 quintali di confetti al giorno ed è protagonista da decenni sul mercato italiano con i confetti Maxtris, in forte espansione verso quelli esteri. Il successo della Italiana Confetti nasce dall'impiego di materie prime di alta qualità: mandorle siciliane, spagnole e californiane, nocciole campane e piemontesi tutte selezionate con attenzione e quindi tostate. La frutta secca tostata viene ricoperta di cioccolato e confettata con zucchero sciolto, con un procedimento rigoroso lungo fino a 12 ore. Il confetto classico con la mandorla di Avola viene ancora prodotto in bassine di rame, come tradizione vuole. Dopo una lucidatura con prodotti naturali come la cera d'api e la cera carnauba, il confetto Maxtris è pronto per il controllo qualità prima di arrivare al cliente. La Italiana Confetti rappresenta il connubio ideale tra un'anima artigianale e l'innovazione tecnologica, tra tradizione e innovazione. È stata la prima azienda del settore a dare vita a una nuova concezione del confetto, come spiega Nicola Prisco: "il confetto è il simbolo del matrimonio, è carico di significati, ma ci siamo proiettati anche verso un consumo quotidiano del confetto, da degustare come un cioccolatino o un semplice snack". In questa prospettiva la tanto amata confettata, ancora oggi protagonista dei banchetti nuziali, di battesimi e comunioni, oggi - grazie a Maxtris - è molto richiesta per party esclusivi, feste di compleanno e il confetto è riconosciuto anche come "coccola" nella pausa caffè. Dario Prisco sottolinea che la storia e l'esperienza centenaria della Italiana Confetti è caratterizzata da sempre da una costante proiezione verso il futuro: "non smettiamo di investire per migliorarci, per innovarci di anno in anno e distinguerci per qualità e originalità delle nostre proposte, conservando ben saldi i valori che da sempre guidano la nostra azienda". In quest'ottica la Italiana



Il successo della Italiana Confetti nasce dall'impiego di materie prime di alta qualità: mandorle siciliane, spagnole e californiane, nocciole campane e piemontesi tutte selezionate con attenzione e quindi tostate. La frutta secca tostata viene ricoperta di cioccolato e confettata con zucchero sciolto, con un procedimento rigoroso lungo fino a 12 ore.

Confetti ha inaugurato un Concept Store Maxtris in Via Calabritto, nel salotto di Napoli, "per dare a tutti i nostri rivenditori un'idea di una moderna confetteria" - come spiega Nicola Prisco.

La raffinata boutique, dove il confetto si propone come sfizio ideale per ogni occasione, è stata curata nei minimi dettagli dall'architetto Michele Piccolo che ha realizzato un'atmosfera molto particolare tra ampolle di vetro che ricordano le vecchie drogherie e moderni scaffali nei quali confezioni di confetti dai gusti più disparati (frutta, ricotta, sfogliatella, babà, caprese, pastiera e tanti altri) si espongono a mo' di libri.

Questo è possibile grazie all'ormai noto packaging di Maxtris raffinato e originale al contempo. Lo store mette a disposizione dei suoi clienti una piattaforma e-commerce - www.confettimaxtriscalabritto.it - per poter scegliere e acquistare i confetti con un click. "L'apertura al commercio online è irrinunciabile per l'ampia possibilità di scelta, prezzi più bassi dei negozi e velocità di consegna sta assumendo un ruolo centrale nell'economia" - spiega Dario

Prisco, rappresentante della nuova generazione della Italiana Confetti, che si occupa del marketing e dei rapporti con l'estero. I fratelli Prisco da anni condividono con un testimonial d'eccezione, il wedding planner Enzo Miccio, una comune visione dell'universo eventi caratterizzata dalla cura dei dettagli, dal forte senso estetico, da raffinatezza e professionalità. La competenza, intesa come conoscenza profonda del proprio lavoro, dei propri obiettivi e di come raggiungerli, è determinante nell'affrontare ogni sfida lavorativa e gli amministratori di Italiana Confetti hanno puntato molto su questo fattore anche nel selezionare il team di operai e maestri confettieri. Che dire, "squadra che vince non si cambia" e allora gli auguriamo e ci auguriamo altri cento anni di confetti italiani autentici e inimitabili da assaporare nei momenti di gioia e spensieratezza. ■



Nicola Prisco



È stata la prima azienda del settore a dare vita a una nuova concezione del confetto, come spiega Nicola Prisco: "il confetto è il simbolo del matrimonio, è carico di significati, ma ci siamo proiettati anche verso un consumo quotidiano del confetto, da degustare come un cioccolatino o un semplice snack".