



QUOMI E ACADEMIA BARILLA INSIEME PER UN NUOVO MODO DI CUCINARE LA PASTA

Milano, 16 maggio 2016 - [Quomi](#), startup dell'incubatore Digital Magics, che offre il servizio di food delivery per ricevere, a casa o in ufficio, ingredienti italiani di alta qualità già dosati per iniziare subito a cucinare, **stringe una partnership con Academia Barilla**, il primo centro internazionale fondato a Parma da Barilla per diffondere e promuovere la Cultura Gastronomica Italiana nel mondo.

Ogni settimana, tra le **ricette del menù** di Quomi, almeno due saranno **studiate dagli Chef Academia Barilla**: gli ingredienti migliori, freschi e di stagione, scelti come sempre da Quomi, incontreranno la creatività e i prodotti eccellenti di Academia Barilla come la pasta. Oggi **in esclusiva per l'Italia su Quomi**, la **pasta Academia Barilla** è un prodotto di qualità, realizzato con monograno 100% italiano accuratamente selezionato, pastificato in purezza e trafilato al bronzo per tenere al meglio la cottura esaltando ogni sugo.

Le ricette, facili da preparare, pronte in massimo 30 minuti e dal risultato garantito, si possono ordinare sul sito di Quomi – www.quomi.it – entro il Venerdì; gli ingredienti necessari per prepararle, nelle giuste dosi, verranno consegnati il Martedì successivo. Quomi lavora con **produttori eccellenti ed esclusivi** selezionati in tutta Italia senza intermediari, i prodotti vengono spediti nelle dosi giuste per cucinare, seguendo le ricette scelte. La freschezza dei prodotti è garantita da un contenitore isotermico e dal gel refrigerante.

Quomi è una startup innovativa di **Digital Magics, business incubator** quotato sul mercato AIM Italia di Borsa Italiana (simbolo: DM), che ha creduto nella neoimpresa digitale nata dai giovani Daniele Bruttini e Andrea Bruno e che la sta supportando con i propri servizi di consulenza e accelerazione.

L'accordo tra Quomi e Academia Barilla nasce dalla comune **visione del cibo come cultura** e stile di vita, unite al coraggio di innovare e creare nel rispetto delle autentiche tradizioni italiane. L'attenzione alla qualità delle materie prime e la valorizzazione dei produttori di eccellenza italiani così come la vicinanza con i propri consumatori sono gli elementi distintivi di questa collaborazione, che ha l'obiettivo di **promuovere la buona cucina italiana, senza perdere il gusto di mettersi ai fornelli e stare in famiglia**.

Andrea Bruno, Fondatore e CEO di Quomi, e Daniele Bruttini, Fondatore e Presidente di Quomi, hanno dichiarato: *“Per Quomi questo accordo è una grande opportunità di crescita. Lavorare a stretto contatto con Barilla, l'azienda che più di ogni altra ha diffuso la cultura del cibo italiano nel mondo, ci permette di accrescere il know-how di tutto il nostro team e ci conferma che stiamo andando nella direzione giusta per rivoluzionare il modo di cucinare degli italiani. Siamo orgogliosi che il Gruppo Barilla abbia creduto nella nostra azienda: essere stati scelti da Barilla significa per noi il riconoscimento di qualità e affidabilità dei nostri prodotti e servizi”*.

“Tra i team di Quomi e di Academia Barilla si è creata una straordinaria sintonia su questo progetto, costruita sulla passione per il bello e il buono della cucina italiana: pur avendo storie diversissime, e forse anche per questo, abbiamo trovato un'intesa immediata su come sviluppare insieme una proposta capace di coniugare tradizione e innovazione in un modo così semplice e naturale” dice **Francesco Pantò, Global Ready Meals Director in Barilla**.

[Quomi](#) è un servizio personalizzato che rivoluziona il modo di cucinare in casa. Ogni settimana offre la possibilità di scegliere cosa mangiare, selezionando tra un menù di 7 ricette; Quomi fa la spesa in giro per l'Italia, scegliendo prodotti freschi e di alta qualità direttamente da produttori che rispondano a requisiti di eccellenza e li consegna a casa o in ufficio nelle giuste dosi e con le istruzioni per preparare le ricette selezionate. Grazie a Quomi non c'è più bisogno di andare al supermercato, si ricevono i migliori ingredienti direttamente a casa risparmiando tempo e denaro.



Quomi

Academia Barilla nasce a Parma nel 2004 con l'obiettivo di promuovere e diffondere la cultura gastronomica italiana nel mondo. E' luogo di incontro e di sperimentazione sia per grandi professionisti della cucina italiana sia per semplici appassionati. Al suo interno si svolgono corsi professionali certificati, corsi per amatori e importanti eventi enogastronomici. Nata nell'area in cui sorgeva il primo stabilimento di pasta Barilla, Academia Barilla è oggi anche una linea di pasta di eccellenza, 100% italiana dal campo alla tavola, ottenuta da un'unica varietà di grano duro di altissima qualità, pastificato in purezza con trafilatura al bronzo