Startup

CON GNAMMO SI POSSONO FARE DUE COSE MOLTO SEMPLICI, CUCINARE E MANGIARE INSIEME A NUOVI AMICI. PERMETTE, INFATTI, A TUTTI GLI APPASSIONATI DI CUCINA DI APRIRE IL PROPRIO HOME RESTAURANT E CIMENTARSI CON UNA COMMUNITY DI GOLOSI.

Far centro con il social eating

Potete spiegarci in cosa consiste e come funziona il vostro portale?
Ci piace dire che Gnammo non è altro che il più vecchio social network del mondo, cioè, la tavola! Grazie a Gnammo si possono fare due cose molto semplici, cucinare e mangiare insieme a nuovi amici. Permette, infatti, a tutti gli appassionati di cucina di aprire il proprio home restaurant e cimentarsi con una community di golosi.
Per farlo è sufficiente creare e pubblicare l'evento dal "Cuoco di Casa"; gli Gnammers potranno chiedere di partecipare e, se accettati, unirsi alle tavole allestite in tutta la penisola. Ma non siamo solo questo. Stiamo testando, ad esempio, il social eating nei ristoranti per offrire ai ristoratori una nuova opportunità per attirare clienti e diversificare l'offerta. Stiamo anche lavorando con i brand per permettergli di portare direttamente i prodotti in tavola e produrre contenuti di comunicazione dal basso.
Alla base di questo progetto ci sono pochi ingredienti ben assemblati e pronti ad offrire alla nostra community piatti unici e sorprendenti. Uno degli ultimi, è CeneRomane, una piattaforma che abbiamo acquisito e che risponde alla domanda proveniente dai turisti stranieri di sedersi a tavola in location di pregio. Tutto questo avviene attraverso la nostra piattaforma che per noi rappresenta uno strumento con cui riportare la gente a incontrarsi al di fuori della rete.

Com'è nata l'idea di Gnammo?
Tutto nasce da due idee simili che si incontrano fra il Politecnico di Torino e l'Università del Salento. E come in cucina, quando gli ingredienti sono buoni, si riescono a fare grandi piatti. Due team, quello di "Cookous" startup pugliese che aveva vinto il concorso Innovaction Lab, e la concorrente CookHunter, di Torino, che si incontrano e decidono di procedere insieme. Così io, Walter e Cristiano abbiamo dato vita a Gnammo, che nel giro di due anni si è trasformato, dall'essere un'idea nel primo portale italiano per il social eating.
Nella nostra cucina si sono poi unite tante persone che stanno facendo crescere il progetto: Daniela di CeneRomane, Raffaele, Fabrizio, Marco, Sally e tutti quelli che hanno lavorato e lavoreranno con noi per rendere Gnammo sempre più grande e accogliente.
Non va dimenticato che questo è stato possibile anche grazie a chi ha investito e creduto in noi e nel progetto partendo da Cristiano Esclapon con Club Italia Investimenti 2 (CII2) per arrivare a Carlo Robliglio con il Gruppo Ebano.

Siete il risultato di una sinergia tra due startup competitor che hanno deciso di eccellere insieme in un settore altamente competitivo. Un esempio vincente che potrebbe rappresentare la strada da seguire per molte altre startup italiane. Com'è nata l'idea di unire le forze?
È nata da un simpatico "scontro" verbale sul web che poi si è trasformato in un incontro che ci ha fatto capire che insieme avremmo potuto fare molto meglio che da soli, potevamo coprire un raggio di competenze più ampio, diversificare e avere maggiori risorse a disposizione. Così è nata la volontà di metterci insieme per dare vita allo stesso sogno, che poi è diventato un prodotto di successo e affermato.

Nel mondo delle startup, spesso più che l'idea o il progetto, quello che fa la differenza è il team che lo anima. Voi quanti siete e che tipo di formazione o esperienza avete?
Conta soprattutto essere un team unito ed essere dotati di molta perseveranza. Ho visto idee fantastiche fallire perché il gruppo si disgregava, perché non aveva compreso che il cambiamento si fa insieme o perché mancavano quella tenacia e quella passione che permettono di resistere anche nei momenti di sconforto. Credetemi sono stati tanti e ce ne saranno ancora. Quindi, ritornando alla cucina e al suo linguaggio, direi che la coesione del team è l'ingrediente più importante.

Grazie ad AdottUp avete stretto una partnership con Cef Srl, società controllata dal gruppo Ebano SpA e attiva in diversi settori (dalla formazione a distanza all'e-learning, all'editoria) che si è concretizzata con l'ingresso nel capitale sociale. In cosa consiste questa collaborazione e qual è il suo valore aggiunto?
Quello ricevuto da Cef, società leader nella formazione a distanza, è stato molto più di un investimento, abbiamo aperto le porte di casa o meglio della cucina per ricevere un supporto che non si è limitato all'immissione di capitale, ma all'apporto di preziosa esperienza e idee. Un lavoro che avviene tutti i giorni, con competenze di livello manageriale e la possibilità di contare su asset interni al gruppo per aiutarci nel migliorare e nel crescere. Anche in questo caso abbiamo una ricetta Cef-Gnammo vincente che ha permesso di cucinare un piatto ben riuscito.

Quali sono i prossimi passi?
Sicuramente aumenteremo il nostro impegno per implementare l'offerta nei ristoranti, consolidare la nostra presenza sul mercato italiano e, soprattutto, testarci anche sul mercato europeo. Non dimentichiamo che nel 2015 ci aspetta un grosso lavoro collegato all'Expo, una possibilità che intendiamo sfruttare presentando un'offerta stuzzicante per il turismo internazionale. Insomma, tanta carne al fuoco e tante sorprese che, anche per scaramanzia, non possiamo ancora annunciare. Ma una cosa è certa: siete tutti invitati a tavola su Gnammo!

MARTINA MONDELLI

Da sinistra: Cristiano Rigon, Gian Luca Ranno e Walter Dabbicco