

# La ricetta delle meraviglie

IN COLLABORAZIONE CON DRMILCH

**D**a un antico castello del cuore della Francia, alla produzione su scala industriale, grazie a un importante investimento in ricerca nel distretto dell'innovazione di Bolzano. Così nasce il Dolcelatte di DrMilch

La storia di DrMilch, e quindi del marchio Dolcelatte, sembra quella di una startup della Silicon Valley. Con un pizzico di romanticismo. E non solo perché prende forma in un antico castello nel cuore della Francia, dove i due fondatori, Laura e Umberto, vivono da oltre vent'anni, ma anche perché, come tutte le storie più belle, dimostra che anche dopo un evento particolarmente difficile ci si può rialzare. Ma andiamo con ordine. Tra le mura di un'antica Commanderie dei templari, Laura scova un vecchio ricettario di confetture e creme. Da allora, ogni sera, con il latte del posto e qualche ritocco alla ricetta originale, Laura inizia a sperimentare una crema speciale. Provatì dalla grande crisi, nel 2015 lei e Umberto decidono di tornare in Italia, rimanendo coinvolti in un incidente potenzialmente mortale. Per loro è un segno del destino: "Ci siamo messi fin da subito di nuovo in discussione e, durante la convalescenza, Laura ha rispolverato l'antica crema che faceva al castello preparando alcuni vasetti per gli amici", racconta l'imprenditore. Nel frattempo, mentre Laura sviluppava la ricetta con il suo gusto tutto italiano, Umberto disegnava il logo scriveva il pay-off e individuava la strategia di sviluppo. "Pian piano, abbiamo sviluppato un piccolo laboratorio nel garage di casa ad Asiago e successivamente una struttura più sofisticata in Trentino per ospitare enormi quantitativi di latte. Ci siamo quindi spostati in Alto Adige per fare ricerca e a Bolzano abbiamo trovato la giusta tecnologia produttiva", prosegue Umberto. Oggi, Dolcelatte ha ricevuto le attenzioni di diverse società multinazionali, una in particolare, ancora top secret, che vorrebbe sviluppare il prodotto prima in Italia e poi su scala globale in oltre 140 Paesi per farne un



La famiglia Ronsisvalle

**“Entro la fine del 2019 puntiamo a siglare una partnership con una società multinazionale per fare di Dolcelatte un game changer nel settore del food globale”**

game-changer nel settore del food. E il merito, a parte il fatto che si tratta di una crema a base di latte di montagna prodotta artigianalmente, è anche della sua bassissima percentuale di calorie. La ricetta? Naturalmente segreta. Così, in poco tempo, gli ordini della grande distribuzione hanno spinto il duo a investire su scala industriale. E hanno fatto guadagnare all'azienda l'attenzione del Noi Techpark di Bolzano, vero e proprio quartiere dell'innovazione che ospita grandi aziende, startup, centri di ricerca e università. Oggi DrMilch ha iniziato a finanziare anche due dottorati di ricerca legati al progetto Dolcelatte e ha in progetto altre attività di R&D in collaborazione con importanti istituti di ricerca nazionali: "Parafrasando il filosofo Joseph Schumpeter, innovare ha significato per noi lavorare su elementi noti, quelli dell'antica ricetta e degli antichi sapori, scoprendo nuove possibilità e applicazioni uniche tramite la tecnologia. Niente di meglio quindi che consegnare gli stimoli ricevuti dalle nostre riflessioni a giovani ricercatori dell'università per svilupparli. Siamo convinti che senza ricerca non si possa creare un'azienda vincente e capace di rimanere nello scenario internazionale competitivo con successo", prosegue Umberto. E nel futuro? "Entro la fine del 2019 puntiamo a siglare una partnership con una società multinazionale per fare di Dolcelatte un game changer nel settore del food globale".

