Barilla lancia la pasta senza glutine

gamma-senza-glutine-ef09f4e7

Barilla debutta nel segmento della pasta snza glutine con l’obiettivo di allargare una nicchia di mercato fino a oggi presidiata da specialisti. Senza Glutine Barilla, è infatti la pasta per celiaci presentata al mercato italiano ma che sarà distribuita a livello internazionale.

Si tratta di un lancio “di peso” da parte di uno dei player più importanti a livello mondiale del mercato della pasta che certo modificherà radicalmente il profilo di questo segmento di mercato, oggi nicchia superspecializzata, allargandone le dimensioni. E, naturalmente, usando la notorietà del brand e la sua forza per scardinare gli equilibri competitivi raggiunti a tutt’oggi. Non a caso il posizionamento di prezzo è aggressivo rispetto alla media del mercato dei prodotti più competitivi: 4,47 euro/Kg contro 5,80.

Secondo alcune stime il mercato per prodotti alimentari dedicati agli intolleranti al glutine (circa 600mila persone in Italia) vale oggi 250 milioni di euro, il 30% dei quali realizzato in distribuzione moderna. Più nello specifico le vendite di pasta gluten free in gdo superano quota 2.500 tonnellate, con un controvalore di 15 milioni di euro. Indicatori, questi ultimi, entrambi in crescita. Il canale farmacia rimane molto importante per l’approvvigionamento di questi prodotti alimentari, per i quali gli intolleranti conclamati e riconosciuti ricevono un rimborso da parte del Servizio Sanitario Nazionale.

Sicuramente il debutto di Barilla con Senza Glutine sposterà il baricentro del mercato verso la distribuzione moderna, e c’è da credere che qualche effetto si ripercuoterà anche nel canale horeca. Ma l’azienda alimentare parmense vuole allargare i confini di questa nicchia, allargando il consumo verso un pubblico più ampio, che comprenda tanti consumatori attenti alla salute a tavola. «Per questo motivo, la sfida che ci siamo posti - dichiara Giuseppe Morici, chief marketing officier Barilla - è stata quella di creare un prodotto di qualità rivolto a tutti; una pasta buona, dal gusto equilibrato, con una consistenza rigorosamente sempre al dente: lo standard di riferimento infatti è stata la nostra pasta».