Mercato: il punto sul food in Farmacia

farmacia-6b8f773c

Il baby food è ancora la fetta più consistente del settore in Farmacia ma il senza glutine è il segmento più interessante.

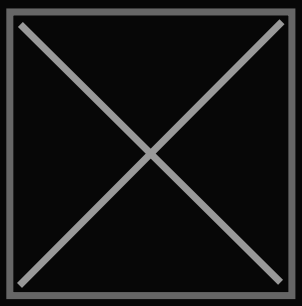
Si è tenuto recentemente a Milano il Convegno Food in Farmacia, dedicato al mercato degli alimenti in farmacia. Dai dati presentati da **Filippo Boschetti**, engagement manager di Ims Health, emerge che quasi il 70% del Sell out nel mercato alimentare in farmacia è rappresentato da prodotti per l'infanzia, alimenti senza glutine e aproteici. 

Se il baby food costituisce ancora la fetta più consistente del mercato e le diete sembrano essere il fenomeno emergente, è il senza glutine il segmento più interessante che offre risultati significativi dal punto di vista del business. A essi si unisce il posizionamento distintivo della farmacia rispetto ad altri canali, che mette il ruolo consulenziale del farmacista al centro del processo di acquisto del paziente celiaco. La farmacia si conferma il canale d'elezione per questo comparto assorbendo quasi l'80% del SellOut tra farmacie e parafarmacie, rispetto alla GDO.

[caption id="attachment_10385" align="alignright" width="150"]  Paola Gallas[/caption]

Paola Gallas, direttore del Centro Studi Retail Salute, ha presentato nel suo intervento un estratto della Analisi sulle scelte del consumatore e sul posizionamento competitivo dei canali distributivi,

curata da **Lara Balleri**, nel quale ha sottolineato la posizione dominante delle farmacie nel confronto tra i canali, che vede i negozi specializzati competere più della GDO. Tra le leve della farmacia vi è la professionalità degli addetti, che è in grado di muovere la preferenza dei pazienti celiaci, che trovano nel farmacista il primo punto di riferimento dal quale farsi consigliare per la corretta alimentazione da tenere.

[caption id="attachment_10387" align="alignleft" width="150"]  La dott.ssa Leda Roncoroni[/caption]

La Dott.ssa **Leda Roncoroni**, Biologa Nutrizionista, PhD in Gastroenterologia Specialista in Igiene e Sanità Pubblica del Centro Prevenzione e Diagnosi della Malattia Celiaca IRCCS Cà Granda Policlinico di Milano, si è occupata della parte clinica, informando i presenti sulla celiachia, un'enteropatia cronica indotta dalla ingestione di glutine in soggetti geneticamente predisposti. Si tratta, infatti, della più frequente enteropatia cronica in Europa e USA (? 1/150), prima considerata una malattia rara, pediatrica, sinonimo di diarrea e malassorbimento che oggi è invece a tutti gli effetti una malattia comune che riguarda 1 persona ogni 100, che può esordire a ogni età, con una patogenesi immunomediata, spesso asintomatica o paucisintomatica. Si stima che per 1 soggetto diagnosticato ve ne siano 8-10 non diagnosticati, perché a sintomatici o con sintomi meno classici, come quelli extraintestinali. “Gli scopi della dieta - spiega la Roncoroni - sono quelli di ristabilire il benessere del paziente ed eliminare i sintomi, migliorando le condizioni della mucosa intestinale, eliminando il malassorbimento e prevenendo le complicanze”. La corretta risposta a un quadro di celiachia diagnosticata resta quella di una dieta assolutamente priva di glutine, che alterni gli alimenti dietoterapeutici a quelli naturalmente privi di glutine, in modo da assicurare il giusto apporto quotidiano di carboidrati (raccomandato dai LARN), senza incorrere in squilibri nutrizionali. Diventa quindi necessaria, dopo la diagnosi, una corretta educazione alimentare, per evitare squilibri che a lungo termine potrebbero causare incrementi ponderali eccessivi o alterazione dei valori ematici lipidici e glucidici.

Food in farmacia è giunto alla seconda edizione ed è l’appuntamento dedicato al comparto alimentare nel canale farmacia. S’inserisce all’interno della più ampia attività di Paola Gallas Networking e del suo network b2b Mangiaregiusto, che tratta il mercato dei prodotti per alimentazioni con esigenze

specifiche in tutti i canali.

La prossima edizione di Food in Farmacia avrà luogo a Napoli, il 18 febbraio 2014.