

BARILLA A CIBUS CON I 3 PRODOTTI CHE RACCONTANO IL FUTURO DEL CIBO

28 Marzo 2023



PARMA - Nella fiera del cibo dedicata all'innovazione e al "saper fare" dell'agroalimentare italiano, Barilla porta tre prodotti che raccontano la sua visione d'impresa e il suo percorso per costruire, attraverso la gioia del cibo, un presente e un futuro migliore.

Gusto, equilibrio nutrizionale, materie prime selezionate da filiere responsabili, disciplinari di produzione green: questa la ricetta Barilla che raccontano Pesto Barilla Basilico e Limone, Pasta Barilla Al Bronzo e Gran Bauletto alla Segale Mulino Bianco. Queste tre novità del Gruppo Barilla saranno esposte a Cibus Connecting Italy che si tiene a Parma il 29 e 30 marzo, all'interno dell'Innovation Corner (padiglione 4), che ospita le 100 più rilevanti novità del food made in Italy selezionate da una giuria di esperti.

Cibus Connecting Italy 2023 è un momento di confronto su tradizione e innovazione del settore agroalimentare italiano, due aspetti che Barilla declina costantemente nel suo modo di fare impresa, attraverso la promozione della purpose: la gioia del cibo per una vita migliore. Si tratta di un concetto che va oltre il buon cibo, parla di felicità e benessere olistico delle persone, e soprattutto parte dal gusto. Presentare i tre nuovi prodotti all'interno dell'Innovation Corner della fiera consente di porre maggiore attenzione non solo verso i sapori distintivi ma anche verso l'impegno nella sostenibilità e nella lavorazione dei prodotti.

L'ULTIMA NOVITÀ DELLA FAMIGLIA DEI PESTI BARILLA PROFUMA DI BASILICO E LIMONE

A Cibus, Barilla – leader mondiale del pesto e dei sughi pronti – presenta una delle sue ultime novità: il Pesto Barilla Basilico e Limone. Un prodotto che interpreta alla lettera l'approccio etico dell'Azienda al fare impresa e che unisce il saper fare della tradizione italiana del pesto al basilico all'innovazione di un prodotto semplice come il limone.

Barilla è il primo brand a portare il basilico da agricoltura sostenibile a livello globale, adottando la certificazione Iscc Plus (International Sustainability and Carbon Certification) che garantisce la protezione della biodiversità e dei suoli con un elevato stock di carbonio, il mantenimento di buone condizioni agronomiche e ambientali, il rispetto dei diritti umani e la limitazione delle emissioni di gas serra. Rotazione delle colture, accordi di filiera con i basilicoltori per garantire qualità e sostenere territori e produzione locale sono le altre pietre angolari di questo progetto.

Il Pesto Basilico e Limone, in linea con l'impegno del Gruppo, è preparato con basilico 100% italiano da agricoltura sostenibile, con una delicata nota di limone dal gusto fresco e sorprendente e con il Metodo Delicato Barilla che consiste nel creare un prodotto cremoso e omogeneo e con la miscelazione a freddo che consente di preservare al meglio l'aroma, il colore ed il gusto originale degli ingredienti.

IL SUCCESSO DELLA PASTA AL BRONZO: LA MIGLIORE SECONDO LE ASSOCIAZIONI DEI CONSUMATORI

La pasta, piatto italiano per eccellenza, è un caposaldo dell'export del Made in Italy in Europa e nel mondo, con quasi 2 milioni di tonnellate esportate dal settore, di cui Barilla è leader mondiale. Un piatto di pasta su quattro, consumato all'estero, è infatti prodotto in Italia. Barilla racconta a Cibus la pasta Al Bronzo, gamma premium del Gruppo, che unisce innovazione e centenario saper fare.

Nata dalla tradizione della “lavorazione grezza”, Al Bronzo Barilla rappresenta una nuova dimensione per la pasta con una ruvidità intensa e dal colore giallo ambrato che offre un’esperienza sensoriale unica; infatti, il formato “Spaghetti” si è aggiudicato il primo posto nelle classifiche stilate da Altroconsumo e Il Salvagente, due associazioni a tutela dei consumatori. Nel test di Altroconsumo di Gennaio 2023 su 22 marchi di spaghetti, Barilla al Bronzo è risultata come “Migliore del Test” in considerazione della “migliore qualità globale del test a prescindere dal prezzo” con un punteggio finale di 79.

Nel test de Il Salvagente di gennaio 2023 su 20 marchi di spaghetti, Barilla Al Bronzo ha ottenuto valutazione 10 (eccellente) a pari merito con un’altra marca.

Per la sua pasta iconica pasta, arrivata sulle tavole degli italiani lo scorso anno, Barilla ricrea la rete di microincisioni provenienti dal metodo tradizionale della trafilatura al bronzo e combina differenti varietà di grano duro 100% italiane, selezionate per la loro qualità eccellente e per l’elevato contenuto proteico (oltre il 14%). Sono 10 i formati di pasta Al Bronzo che, insieme ad un packaging autentico, di colore rosso e 100% riciclabile, rappresentano un omaggio all’amore profondo di Barilla per la pasta.

FORMA CLASSICA, GUSTO NUOVO: MULINO BIANCO PRESENTA IL GRAN BAULETTO ALLA SEGALE

Mulino Bianco, leader nel segmento dei pani a fette, continua ad innovare e porta sul mercato il nuovo Gran Bauletto alla Segale. Una ricetta ricca di gusto che combina la presenza della farina di segale con la morbidezza delle fette spesse, che da sempre caratterizzano la gamma dei Gran Bauletti. Questa particolare farina arricchisce il pane di nuove note aromatiche e dona ad ogni fetta la tipica tonalità ambrata. Il Gran Bauletto alla Segale presenta un gusto tutto nuovo, ottimo per accompagnare i pasti o preparare deliziosi panini. Il nuovo Gran Bauletto alla Segale contiene farina di grano tenero da agricoltura sostenibile e rispetta le 10 regole della Carta del Mulino pensate per portare qualità nei prodotti, supportare il lavoro delle comunità degli agricoltori e proteggere la biodiversità, anche grazie alla salvaguardia degli insetti impollinatori.

BARILLA A CIBUS CONNECTING ITALY RACCONTA 146 ANNI DI STORIA E LA VISIONE DEL FUTURO

Barilla, da oltre 145 anni, si impegna per garantire alle persone accesso a cibo buono, sostenibile e con un profilo nutrizionale sempre migliore, motivo per cui continua ad investire nell’innovazione. Dal 2010, infatti, sono stati riformulati nutrizionalmente circa 488 prodotti e nel 2021 se ne sono aggiunti 55 di nuovi, per ampliare l’offerta e rispondere alle esigenze dei

consumatori. Innovare significa anche utilizzare materie prime di qualità che per Barilla non è solo una necessità produttiva in chiave competitiva, ma è soprattutto una responsabilità sociale ed etica. Il 70% delle materie prime vengono acquistate da filiere sostenibili con una crescita del +11% che fa seguito al + 19% del 2020. Inoltre, sono circa 10.000 le aziende coinvolte in progetti di agricoltura sostenibile che riguardano le materie prime principali. Nascono in questo senso il Manifesto del Grano Duro, un insieme di impegni per una filiera del grano, duro più buona e responsabile; i due disciplinari per la coltivazione sostenibile del grano tenero - Carta Harrys e Carta del Mulino - e la Carta del Basilico per definire le pratiche di agricoltura sostenibile del basilico.

A Cibus Connecting Italy, Barilla racconta un know-how che è forte di 146 anni di storia con uno sguardo al futuro e all'innovazione. Lo fa all'interno del Salone internazionale dell'alimentazione che da un lato permette di toccare con mano e di comprendere quali sono le radici del settore del food and beverage italiano attraverso un'esperienza a 360° nella tradizione e nel "saper fare" del Made in Italy; dall'altro presenta l'innovazione e l'abilità dell'industria alimentare e di tutta la filiera nel realizzare prodotti innovativi proponendoli al mercato italiano ed estero.

BARILLA

Barilla è un'azienda familiare, non quotata in Borsa, presieduta dai fratelli **Guido, Luca e Paolo Barilla**. Fu fondata dal bisnonno Pietro Barilla, che aprì un panificio a Parma nel 1877. Oggi Barilla è famosa in Italia e nel mondo per l'eccellenza dei suoi prodotti alimentari. Con i suoi brand - Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Tolerant, Pasta Evangelists e Back to Nature - promuove una alimentazione gustosa, gioiosa e sana, ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano.

Quando Pietro ha aperto il suo negozio 145 anni fa, lo scopo principale era quello di fare del buon cibo. Oggi quel principio è diventato il modo di fare business di Barilla, con 8.700 persone che lavorano per l'azienda e di una filiera che condivide i suoi valori e la passione per la qualità.

L'impegno del Gruppo è di offrire alle persone la gioia che il cibo buono e ben fatto può dare loro, fatto con ingredienti selezionati provenienti da filiere responsabili, contribuendo a un presente e un futuro migliore.

Dal 1987, un archivio storico raccoglie e custodisce la storia dei 145 anni di vita dell'azienda, che oggi, grazie al portale-museo www.archiviostoricobarilla.com è una risorsa accessibile a

tutti e testimonia il viaggio di un'icona del Made in Italy e i cambiamenti della società italiana.