Barilla

Obiettivo Brasile

Nel business plan a medio-lungo termine del gruppo Barilla, implementato dal nuovo ad, Claudio Colzani (che da ottobre prenderà il posto di Massimo Potenza), troverà una posizione di rilievo l'America latina, in particolare il Brasile. Infatti, Guido Barilla spiega che da quest'autunno «il nostro progetto sarà focalizzato su alcune aree specifiche del core business, in una situazione di mercato molto complessa. Il focus sarà la pasta e ciò che l'accompagna. Su tali prodotti sarà rafforzata la nostra espansione internazionale». Nei piani dell'azienda c'è appunto il Brasile, lo scorso anno al terzo posto nella produzione mondiale di pasta dopo Italia e Stati Uniti, con oltre un milione di tonnellate. Il Brasile è anche tra i primi venti consumatori planetari. Il nuovo ad Claudio Colzani (foto) è stato presidente di Unilever Bestfoods Brasil e, pertanto, conosce molto bene il mercato verde-oro. Barilla, inoltre, è già direttamente presente in Brasile dal 1997 attraverso la sede di Vila Olimpia a São Paulo, con una linea di prodotti che comprende paste e sughi.

(Fonte: Osservatorio Brasile, Antonio Forni)

Export

La Campofilone cresce del 35%

«Prevediamo una crescita del 35% per la fine del 2012 grazie al forte sviluppo dell'export soprattutto nei Paesi extraeuropei». Lo dice l'imprenditore Enzo Rossi, titolare del pastificio "La Campofilone" di Campofilone, in provincia di Ascoli Piceno. La quota del giro d'affari dell'azienda generata dall'estero è passata nell'ultimo anno e mezzo dal 20 al 50%, permettendo un aumento del fatturato dell'11% anche nel difficilissimo anno 2011. E il trend è positivo anche nei primi mesi del 2012, in conseguenza dell'aumento degli ordini di pasta all'uovo di alta qualità dal mercato russo, da quello nordamericano - Canada e Stati Uniti - e anche dall'America latina, in particolare Brasile e Venezuela. «Stiamo aumentando notevolmente i volumi - spiega Rossi - e credo che, se le aspettative verranno confermate, l'anno prossimo amplieremo lo stabilimento produttivo.

Pasta Maltagliati

In Usa e Canada con la nuova linea bio

Pasta Maltagliati estende la sua linea produttiva al mondo "biologico" e "integrale", un'esperienza per il momento riservata al mercato statunitense e canadese. «È molto più di un test quello che stiamo effettuando nell'America del Nord. I riscontri sono positivi e per noi è un banco di prova importante per valutare l'impatto che i nostri prodotti hanno su consumatori beninformati. La nostra pasta è prodotta con grano duro biologico certificato Usda, il Dipartimento dell'Agricoltura degli Stati Uniti». Nessuna dichiarazione, intanto, sulla futura commercializzazione delle nuove linee in Italia.

Filiere

Ora in tavola pane e pasta del Conero

Pane e pasta del Conero, dal nome del monte e dell'omonima riviera della provincia di Ancona. Da quest'autunno sarà infatti possibile portare in tavola pasta e pane del Conero, due prodotti di filiera che vanno ad aggiungersi a quelli che caratterizzano già il territorio, come il vino e l'olio. Eccellenze del "paniere" della filiera locale "Le produzioni del Conero-La qualita". I prodotti sono contraddistinti da un marchio di filiera: il logo della Conero Agricoltura e Ambiente Soc. Coop. Agr., affiancato al logo del Parco del Conero e da una certificazione di qualità del prodotto. In una prima fase verranno prodotti circa 1.600 quintali di pasta a marchio QM (Qualità Marche) e 300 quintali di pasta biologica. Sarà così possibile acquistare la pasta del Conero, trafilata al bronzo ed essiccata a bassa temperatura, nei ristoranti e nei negozi che hanno aderito all'iniziativa. Sessanta le aziende agricole coinvolte con il sostegno del Parco del Conero.