



## Fiere, a Tuttofood la risposta di Barilla ai nuovi trend alimentari

### Descrizione

(Adnkronos) Nuovi formati e texture che reinterpretano la pasta in chiave contemporanea, proposte bakery pensate per accompagnare ogni momento della giornata con gusto ed equilibrio: Barilla porta a Tuttofood 2026 (11-14 maggio) una visione del cibo che unisce gusto, innovazione e attenzione nutrizionale, in risposta all'evoluzione degli stili di vita. Le novità raccontano un modo di fare impresa che coniuga qualità, passione e responsabilità e ha confermato Barilla prima azienda food al mondo per reputazione per il terzo anno consecutivo e al 9° posto assoluto secondo il Global RepTrak 100.

A Tuttofood, il mondo di Barilla prende forma in uno spazio espositivo di oltre 300m2 pensato come luogo di incontro e convivialità. Tra area cucina e momenti esperienziali, lo stand Barilla (Padiglione 6 - Stand A19) diventa uno spazio da vivere, dove degustare le novità significa anche entrare in contatto con ciò che le rende possibili, dal campo alla tavola: le persone, la ricerca e le materie prime. Dietro ogni prodotto c'è un impegno concreto lungo tutta la catena del valore: dall'energia con il 48% dei consumi elettrici globali già coperti da fonti rinnovabili e un piano di sviluppo del fotovoltaico alla filiera agricola, con progetti come la Carta del Mulino che accompagnano le filiere strategiche verso l'agricoltura rigenerativa. Parallelamente, continua il lavoro su packaging sempre più circolari: oltre il 70% dei materiali di origine biologica e il 95% proviene da filiere certificate.

La stessa attenzione guida anche la partecipazione di Barilla a Tuttofood: al termine della manifestazione, i prodotti esposti non utilizzati verranno donati a Banco Alimentare, con l'obiettivo di contribuire al recupero delle eccedenze alimentari e alla redistribuzione a persone e famiglie in difficoltà.

Nel mondo pasta, Barilla punta su forme e superfici progettate per trasformare il momento del pasto in un'esperienza ancora più ricca e coinvolgente. È in questa direzione che si inserisce Barilla Al Bronzo, linea realizzata con una selezione di grani duri pregiati 100% italiani, che amplia la gamma con i nuovi Riccioli, formato dalla consistenza appagante: La nuova forma, prodotta nello stabilimento di

Marcianise (CE), uno dei poli dedicati alla pasta del Gruppo, Ã" sinuosa e avvolgente, con dimensioni generose, cinque ali combinate con scanalature profonde ed Ã" studiata per trattenere il sugo. Elemento distintivo Ã" la trafilatura al bronzo, che crea sulla superficie della pasta una vera e propria rete di microincisioni: una texture ruvida e irregolare che migliora lâ??adesione del condimento e contribuisce a unâ??esperienza gustativa piÃ¹ intensa.

Accanto a questa proposta, Barilla introduce una nuova interpretazione della pasta come oggetto anche espressivo: le Gran Ruote Racing Edition, Per celebrare la collaborazione con Formula 1. Ispirate alle ruote da corsa e prodotte nel pastificio di Pedrignano (PR), cuore storico della produzione Barilla, presentano una struttura a raggiera complessa che unisce impatto visivo e funzionalitÃ . Barilla Gran Ruote Racing Edition ha un design complesso e distintivo che onora lo spirito di performance e qualitÃ della Formula1 ed una texture decisa e una struttura corposa. Come in Formula1Ã®, anche ai fornelli la performance conta: Barilla Gran Ruote si cuoce in soli 6 minuti garantendo unâ??ottima tenuta in cottura. Nella categoria bakery, Barilla interpreta lâ??evoluzione dei consumi con proposte che uniscono gusto, qualitÃ degli ingredienti e attenzione nutrizionale, pensate per accompagnare diversi momenti della giornata. Un impegno che nasce dalla filiera agricola e si traduce in soluzioni sempre piÃ¹ mirate, soprattutto nelle referenze piÃ¹ funzionali, dove lâ??azienda punta su proteine vegetali come quelle dei piselli, capaci di arricchire il profilo nutrizionale senza alterare il gusto finale.

In particolare, la gamma Grancereale Protein+, prodotti nello stabilimento di Castiglione delle Stiviere (MN), specializzato nei prodotti da forno del Gruppo, introduce due nuove referenze: i biscotti Cioccolato e arancia e Fichi e mandorle, entrambi 100% vegetali, ricchi di fibre e fonte di proteine (16%) e le nuove barrette Grancereale Protein+ con proteine vegetali al gusto Cocco, cioccolato e arachidi e Mirtilli, semi di zucca e quinoa. Due soluzioni pratiche, pensate per uno stile di vita dinamico, che combinano valore nutrizionale e piacere.

Accanto a queste referenze, il Gruppo presenta anche le Sfoglino Gran Pavesi gusto pizza: uno snack che porta la croccantezza oltre il prodotto, trasformandola in una vera attitudine. La sfoglia croccante e leggera incontra un gusto pizza intenso e riconoscibile, per uno snack dal carattere deciso. In formato monoporzione, sono pensate per rispondere ai nuovi stili di consumo, dallâ??aperitivo allo spezza fame fuori casa.

Chiude il percorso la novitÃ Fisarmoniche al Cioccolato Mulino Bianco, che arricchisce la gamma con una variante ancora piÃ¹ golosa. Soffici onde di brioche racchiudono una crema al cioccolato con nota di gianduia, dando vita a un prodotto dalla forma distintiva e riconoscibile, progettato sia per lâ??inzuppo sia per un consumo piÃ¹ informale. Nonostante il profilo indulgente, contiene il 35% di zuccheri in meno rispetto alla media di mercato. Le fisarmoniche sono il risultato di un articolato percorso di ricerca e sviluppo avviato nel 2018, che ha portato alla definizione di un design unico e di un processo produttivo dedicato, per il quale Ã" stata richiesta la tutela brevettuale.

Sono prodotte nello stabilimento di Melfi (PZ), sito allâ??avanguardia esteso su 202.000 mÃ², con 6 linee produttive dedicate a 20 ricette e una capacitÃ fino a 83.000 tonnellate annue. Qui lavorano oltre 350 persone, contribuendo ogni giorno a garantire qualitÃ , innovazione e continuitÃ produttiva.

â??

economia

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

**Categoria**

1. Comunicati

**Tag**

1. Ultimora

**Data di creazione**

Maggio 11, 2026

**Autore**

redazione

*default watermark*