



Barilla si conferma prima azienda food al mondo per reputazione, al 9° posto classifica generale

Descrizione

(Adnkronos) Barilla si conferma, per il terzo anno consecutivo, la prima azienda al mondo nel settore alimentare per reputazione nel Global Reptrak 100 condotto da Reptrak, che dal 1999 analizza ogni anno le aziende con la migliore reputazione a livello globale. Nel ranking 2026, il Gruppo raggiunge il 9° posto complessivo, guadagnando 16 posizioni rispetto al 2025 (quando era al 25° posto) ed entrando così nella top 10 globale, a conferma del percorso di crescita reputazionale costruito negli anni. Il risultato riflette la capacità di Barilla di coniugare qualità dei prodotti, visione industriale e responsabilità sociale, elementi sempre più centrali nella valutazione della reputazione aziendale. Lo studio considera, infatti, dimensioni chiave come performance, innovazione, governance, sostenibilità e capacità di generare fiducia nel tempo.

Nell'attuale contesto macroeconomico dichiara Sara Fargion, vice president, Emea di Reptrak caratterizzato da forte incertezza, mantenere performance stabili rappresenta già un segnale positivo. In questo scenario, però, la capacità di crescere diventa un vero fattore distintivo. Il settore Food, in particolare, è sottoposto a pressioni significative: le persistenti dinamiche inflazionistiche continuano ad alimentare un'elevata attenzione mediatica e a influenzare in modo costante la percezione pubblica in tutti i 14 Paesi in cui misuriamo la reputazione.

Presente in oltre 100 Paesi, con 30 siti produttivi e una produzione annuale superiore ai 2 milioni di tonnellate tra pasta, sughi pronti e prodotti da forno, Barilla continua a investire in innovazione e nel miglioramento continuo dell'offerta. Va in questa direzione l'inaugurazione, a novembre, a Parma, di Bite (Barilla innovation & technology experience), il nuovo centro di ricerca e sviluppo dove 200 professionisti, tra tecnologi alimentari, ricercatori, ingegneri e food designer, sviluppano nuovi prodotti, migliorando ricette, processi produttivi e packaging. Bite è un hub all'avanguardia che integra competenze scientifiche, cultura del cibo e tecnologia per progettare il futuro dell'alimentazione grazie anche ad un ecosistema di open innovation che coinvolge università e centri di ricerca a livello globale, accelerando lo sviluppo di soluzioni sempre più sostenibili, sicure e in linea con l'evoluzione dei consumi.

A conferma della capacità di rispondere alle esigenze dei consumatori, il Gruppo si è distinto negli scorsi anni con due riconoscimenti nell'ambito del premio eletto prodotto dell'anno: nel 2025 la linea Barilla al bronzo è stata premiata nella categoria Pasta, mentre nel 2026 il riconoscimento è stato assegnato a Barilla protein+, entrambe scelte da oltre 12.000 consumatori nell'ambito di ricerche condotte da Circana.

A sostenere la crescita del Gruppo Barilla e la sua capacità di intercettare nuovi trend e culture alimentare, contribuiscono anche la partnership con Formula 1®, che ha portato il valore della convivialità Barilla anche nel contesto della massima competizione sportiva motoristica. Mentre in Italia iniziative ad alto impatto sociale, come le campagne solidali con Dynamo Camp e Medici Senza Frontiere, hanno mobilitato migliaia di volontari e coinvolto decine di migliaia di cittadini, contribuendo a sostenere progetti sociali e umanitari attraverso gesti concreti di partecipazione e condivisione.

In parallelo, Barilla prosegue il proprio percorso sul fronte sociale e ambientale, integrando la sostenibilità e l'efficienza energetica e idrica al centro del proprio modello di crescita. Un impegno che riguarda anche le quasi 9 mila persone Barilla, vero motore della performance del Gruppo, e che si traduce, tra l'altro, in una policy globale di congedo parentale paritario, che garantisce a entrambi i genitori 12 settimane retribuite al 100%, e nel raggiungimento già nel 2020 della parità retributiva di genere secondo il principio "equal pay for equal work" per tutte le persone Barilla nel mondo. La classifica e il report completi sono disponibili sul sito: <https://www.reptrak.com/globalreptrak>

??

lavoro

webinfo@adnkronos.com (Web Info)

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. Ultimora

Data di creazione

Aprile 8, 2026

Autore

redazione