



PASTE ARRICCHITE







Oltre 100 milioni di fatturato, con un tasso di crescita a doppia cifra: così il gruppo Pedon ha chiuso il 2016, a ridosso dell'inaugurazione – a metà novembre – di un magazzino totalmente automatizzato da 2 milioni di euro presso la sede di Molvena (VI) con 7.500 metri cubi, 3.300 posti pallet e sette piani di scaffalature, per gestire a sistema e a flusso – in ottica Lean Production – le migliaia di varianti di packaging primario e secondario utilizzate nelle linee di produzione. “Tra i nuovi lanci degli ultimi due anni – rimarca **Luca Zocca, Marketing**

Pedon: magazzino hi-tech, filiere bio

Manager di Pedon – siamo particolarmente fieri di More Than Pasta, che ha trovato ampio consenso presso i principali retailer nazionali ed esteri. È pasta italiana al 100%, mono-ingrediente, ottenuta solo da farina di lenticchie rosse o di piselli o di ceci, no Ogm, senza allergeni come glutine e soia e certificata kosher. Oltre a essere ricca di fibre e proteine, dal basso indice glicemico, la pasta di legumi Pedon è a ridotto contenuto di grassi, non ha sale aggiunto, e contiene circa un terzo in meno di carboidrati rispetto alla tradizionale pasta di grano ed è indicata quindi per vegetariani e vegani”. Con legumi e cereali Pedon ha registrato un incremento di volumi e valore a doppia cifra. “Ma il trend – aggiunge Luca Zocca – è ancora più marcato per i prodotti bio e quelli a rapida cottura, come appunto le nostre paste a base di legumi. **Le private label rappresentano** circa il 70% del nostro fatturato, con oltre

100 linee a marca del distributore. Le maggiori insegne estere, come **Whole Foods Market, Waitrose, Monoprix, Rewe, Edeka, Axfood, Ahold, Aldi, Ica**, apprezzano la nostra affidabilità di partner e copacker, capace di portare innovazione rivalizzando la categoria e garantendo flessibilità nel personalizzare l'offerta a marca privata”. Il gruppo veneto ha infine avviato un programma di sviluppo per una serie di **filieri agricole bio ed etiche** nelle diverse aree del mondo in cui opera, coprendo una superficie di coltivazione di 12mila ettari. A quelle già avviate in Italia e in Perù per la quinoa, si sono aggiunte le filiere bio sviluppate in **Kazakistan** per la produzione di **lenticchie verdi**, grazie a un accordo con agricoltori locali per una superficie di 4mila ettari. Un modello che sarà presto replicato anche in Argentina, Moldavia e Ucraina per coltivare diverse varietà di legumi.

NOVITÀ DI PRODOTTO	DESCRIZIONE	IN COMMERCIO DA	FORMATI	PREZZO CONSIGLIATO	TARGET
<p>ANDRIANI</p>  <p>Mezze penne di piselli verdi Felicia</p>	<p>Le Mezze penne 100% farina di piselli verdi Felicia bio gluten free sono fonte di ferro e ricche di proteine, fibre e altri apporti nutrizionali preziosi</p>	<p>Settembre 2016</p>	<p>250 g</p>	<p>2,89 €</p>	<p>Celiaci, sensibili al glutine, vegani, sportivi, bambini dai 3 anni in su, salutisti</p>
<p>BARILLA</p>  <p>Pasta Barilla 5 Cereali</p>	<p>Spaghetti, Pennette e Fusilli, in cui alla consistenza del grano duro è abbinata la dolcezza del mais. Farro, orzo e segale integrali aggiungono il benessere delle fibre e un sapore deciso</p>	<p>Settembre 2016</p>	<p>400 g</p>	<p>1,29 €</p>	<p>Consumatori attenti all'alimentazione salutistica</p>
<p>COLUSSI GROUP</p>  <p>Agnesi Legumi e Cereali</p>	<p>Linea di pasta a base di legumi e cereali in pack da 400 g</p>	<p>Settembre 2016</p>	<p>Tortiglioni 400g, Fusilli 400 g</p>	<p>1,79 €</p>	<p>Famiglie, sportivi, persone attente a proteine di origine vegetale</p>
<p>DE MATTEIS</p>  <p>I Legumi di Armando</p>	<p>Linea Legumi, composta da 4 referenze: Spaghetti e Penne Lenticchia Rossa; Fusilli e Linguine Multilegumi (fagioli, ceci, lenticchie, piselli)</p>	<p>Febbraio 2017</p>	<p>250 g</p>	<p>nd</p>	<p>Celiaci, intolleranti al glutine, consumatori salutisti</p>