

## BUYER - TODIS

### Impennata a valore per la pasta secca

L'assortimento di Todis conta circa 150 referenze, di cui un centinaio nel comparto della pasta secca, arricchito a giugno con novità premium della linea L'Arte Delle Specialità.

"La pasta secca nel 2023 – spiega il **Responsabile commerciale Francesco Iuculano** – ha chiuso con una crescita a valore del +28% e a confezioni del +3,5%, a fronte di una flessione a volumi del comparto. Trend confermato nei primi quattro mesi del 2024. I principali formati sono gli spaghetti nella pasta

lunga, le mezze maniche e le penne rigate nella corta. Sta riscuotendo successo la nostra linea intermedia Bianca Cuore Mediterraneo con il suo 100% grano italiano Kronos, trafilata al bronzo". Crescono anche i consumi dell'integrale: Todis sta lavorando per inserire nuove referenze ai legumi ricchi di proteine e di fibre e senza glutine. "Il nostro assortimento – prosegue Iuculano – è composto quasi esclusivamente da prodotti realizzati sotto i nostri marchi, quali Cuore Mediterraneo Linea Blu (mainstream), Cuore Mediterraneo Linea Bianca (intermedia: Grano Kronos 100% Italiano, trafilata al bronzo) e L'Arte delle Specialità (premium: Pasta di Gragnano Igp o da lenta lavorazione, trafilata al bronzo). Utilizziamo tre quarti di referenze della grande marca in logica everyday low price".

### Ottime performance per la pasta fresca

Il comparto della fresca annovera circa 50 prodotti e nel 2023 è cresciuto del +11,8% a valore e del +3,5% a confezioni. Positivi anche i risultati del primo quadrimestre 2024. "Stanno crescendo con tassi superiori al 20% a valore e intorno al 10% a confezioni sia le ripiene sia le non ripiene, le prime trainate da ripieni a base carne (meno performante quello ricotta e spinaci), le seconde dagli gnocchi. Il nostro assortimento di pasta fresca è composto solo da prodotti a nostro marchio. Da un anno abbiamo iniziato a inserire novità

sotto il brand L'Arte Delle Specialità, con abbinamenti gustosi e innovativi – spiega Iuculano –. L'obiettivo è intercettare la richiesta di gusti appetitosi e stuzzicanti: Ravioloni limone di Sorrento Igp e menta e Ravioloni burrata pomodori secchi e basilico nell'offerta estiva;

Cappelletti al cappone e Ravioloni gorgonzola Dop e pere Williams in quella invernale".

### A scaffale un'offerta sempre più ampia

Todis destina in media tre sezioni di scaffale alla pasta secca e una nel banco frigo alla pasta fresca. "La pasta secca – spiega il manager – è suddivisa a scaffale in blocchi verticali le linee: Blu, Bianca, L'arte delle Specialità e all'Uovo. La pasta fresca è segmentata in ripiena in alto e non ripiena in basso. Con la nostra Mdd ormai siamo in grado di proporre un'offerta completa che spazia su tutti

i formati e dal primo prezzo al premium. Credo che non si tornerà ai prezzi di una volta sia perché il mercato delle materie prime non ha avuto forti flessioni di quotazione, sia perché si è accresciuto il valore attribuito al prodotto in sé, soprattutto in termini di ingredienti, qualità e sicurezza. Nelle scelte del consumatore si rafforzerà semmai la polarizzazione tra il primo prezzo e prodotti di forte valore aggiunto per grado di proteine, origine dei grani, tenuta alla cottura e gusto del prodotto". Per la sua Mdd, Todis ha lavorato soprattutto sulla linea premium e intermedia, ricercando prodotti connotati da materie prime 100% italiane. "Nella mission aziendale – conclude Iuculano – c'è la selezione di produttori di pl di qualità al giusto prezzo, privilegiando i prodotti freschi e provenienti dai nostri territori. La pasta, secca o fresca, si sposa bene con questi obiettivi".



Francesco Iuculano, Responsabile commerciale Todis

