**Il nuovo pack di Barilla Al Bronzo regala un'esperienza di gusto ancora più ricercata, per un piacere da vivere giorno dopo giorno**

*La pasta dalla consistenza ruvida e dalla tenuta perfetta del sugo, si presenta in una nuova esclusiva veste*

Parma, 8 ottobre – Eleganza, gusto e innovazione: stessa qualità invariata, **nuova confezione** per **Barilla** **Al Bronzo** – più grande, nel formato da 500 gr e dal colore rosso intenso – la pasta pensata per valorizzarne l’esperienza di gusto ed enfatizzare l’eccezionale tenuta del sugo.

**Il rinnovato packaging di Barilla Al Bronzo** offre un’esperienza visiva e tattile più elevata, che evidenzia ancora di più le peculiari qualità della linea. La finestra trasparente invita a scoprire la **consistenza ruvida** della pasta, facendo già immaginare la perfetta fusione con ogni tipo di condimento. Il rosso intenso, vibrante, cattura immediatamente l’attenzione e celebra il profondo amore di Barilla per la pasta, rendendo ogni confezione un’icona di stile e di gusto.

Barilla Al Bronzo si distingue anche per la sua inconfondibile lavorazione grezza, realizzata con cura attraverso una speciale trafilatura al bronzo che permette di ottenere una pasta dalla superficie particolarmente ruvida. Dettagli che migliorano la capacità della pasta di trattenere il sugo esaltando la complessità dei sapori e rendendo ogni boccone un’esperienza ricca e appagante. Che si tratti di una cena in famiglia o di un momento speciale da condividere con amici, Barilla Al Bronzo si adatta a ogni ricetta e situazione, rendendo ogni pasto un evento indimenticabile.

Dietro ogni pacco di Barilla Al Bronzo c’è, inoltre, un’attenta selezione **di grani duri pregiati**, scelti per le sue elevate qualità proteiche, che donano alla pasta una consistenza robusta. Con oltre il 14% di proteine, la pasta Barilla Al Bronzo mantiene perfettamente la sua forma durante la cottura, offrendo quella caratteristica consistenza “al dente” che la rende unica. Il grano duro selezionato fornisce inoltre naturalmente una tonalità giallo ambrata, per un’esperienza sensoriale unica, alla vista e al tatto.

La perfetta combinazione di expertise, ingredienti di qualità e metodo di lavorazione rende ogni piatto di pasta Barilla Al Bronzo un vero piacere per il palato.

La gamma Al Bronzo è disponibile nei **10 formati più classici** e amati dagli italiani: *Fusilli, Fusilloni Linguine, Mezze Penne, Mezzi Rigatoni, Penne Rigate, Spaghetti, Spaghetti Quadrati, Spaghettoni, Tortiglioni.*

**Il Gruppo Barilla**

Barilla è un'azienda familiare, non quotata in Borsa, presieduta dai fratelli Guido, Luca e Paolo Barilla. Fu fondata dal bisnonno Pietro Barilla, che aprì un panificio a Parma nel 1877. Oggi Barilla è famosa in Italia e nel mondo per la qualità dei suoi prodotti alimentari. Con i suoi brand - Barilla, Mulino Bianco, Pan di Stelle, Gran Cereale, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Pasta Evangelists e Back to Nature - promuove una alimentazione gustosa, gioiosa e sana, ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano.

Quando Pietro ha aperto il suo negozio 147 anni fa, lo scopo principale era quello di fare del buon cibo. Oggi quel principio è diventato il modo di fare business di Barilla, con più di 8.700 persone che lavorano per l'azienda e una filiera che condivide i suoi valori e la passione per la qualità.

L’impegno del Gruppo è di offrire alle persone la gioia che il cibo buono e ben fatto può dare loro, fatto con ingredienti selezionati provenienti, per quanto possibile, da filiere responsabili, contribuendo a un presente e un futuro migliore.

Dal 1987, un archivio storico raccoglie e custodisce la storia dei 147 anni di vita dell’azienda, che oggi, grazie al portale-museo www.archiviostoricobarilla.com è una risorsa accessibile a tutti e testimonia il viaggio di un’icona del Made in Italy e i cambiamenti della società italiana.

Per ulteriori info, visitare: [www.barillagroup.com;](http://www.barillagroup.com/) Twitter: @barillagroup; LinkedIn: [Barilla Group;](https://urldefense.com/v3/__https:/www.linkedin.com/company/barilla_group/__;!!IqEs1p0KOg!OvtgKwZZgKbLT_vpV1WcTHbWtDLospHiouxOZEm7bvdDATDgztawA85TQFHUWF9kyttXOAhm1YnB5M9V98UFl2lXhq2PHtAmBqE$) Instagram: [@barillapeople](https://urldefense.com/v3/__https:/www.instagram.com/barillapeople/__;!!IqEs1p0KOg!OvtgKwZZgKbLT_vpV1WcTHbWtDLospHiouxOZEm7bvdDATDgztawA85TQFHUWF9kyttXOAhm1YnB5M9V98UFl2lXhq2P_Aos5jM$)

***Per informazioni relative ai brand del Gruppo Barilla:***

*Giulia Priero*

*Brand PR Italy manager*

[giulia.priero@barilla.com](mailto:giulia.priero@barilla.com)

*Andrea Belli*

*Head of Italian Media and External Relation*

[*andrea.belli@barilla.com*](https://press.oprgitaly.it/download/andrea.belli@barilla.com)

***Ufficio stampa brand Barilla - Omnicom PR Group***

*Paola Chiasserini*  *Jordana Hassan*

[paola.chiasserini@omnicomprgroup.com](about:blank) [jordana.hassan@omnicomprgroup.com](mailto:jordana.hassan@omnicomprgroup.com)

+39 346 8851377 +39 338 8875174