



Barilla torna a raccontare la linea I Classici Barilla: c'è dentro solo grano selezionato 100% italiano.

Un Gesto d'Amore che porta in tavola l'autenticità, la qualità e l'eccellenza della nostra terra. Un racconto della filiera corta, della cura e attenzione per il territorio e le comunità.

Parma, 12 ottobre 2023 – La **linea I Classici Barilla** torna protagonista del racconto dell'azienda e dell'impegno che da sempre mette nella selezione e nella lavorazione delle migliori materie prime per la realizzazione della sua pasta. Una pasta **ottenuta interamente con grani duri 100% italiani**, scelti tra le varietà migliori, coltivati in **13 regioni italiane¹** e **prodotta esclusivamente in Italia nei pastifici Barilla** per il mercato italiano. **C'è dentro una qualità che parte dalla filiera corta. E arriva in ogni città.**

Riconoscibile a scaffale dall'iconica *Blue Box*, la Linea I Classici Barilla è, infatti, il risultato di una filiera corta e controllata, all'insegna dell'eccellenza e della valorizzazione di risorse, comunità locali, territorio e ambiente. La **filiera tutta italiana, risultato di un percorso trentennale**, oggi più che mai rappresenta un **Gesto d'Amore verso l'Italia e verso l'ambiente**, grazie alla lungimiranza, all'attenzione e all'impegno concreto di Barilla verso il nostro Paese.

La filiera italiana

C'è dentro la tradizione di una pasta fatta ad arte. In ogni sua forma. A partire dagli anni Novanta, Barilla ha contribuito a creare una vera e propria catena del valore con l'obiettivo da un lato di aiutare a **migliorare il sistema agronomico nazionale**, dall'altro di ottenere e produrre un **grano italiano di ottima qualità**. Grazie a ricerca, investimenti, e accordi con le istituzioni, Barilla ha raggiunto il traguardo di avere una **filiera corta**, che privilegia fornitori locali vicini ai mulini e ai pastifici dell'azienda, garantendo maggiore **trasparenza e tracciabilità** e promuovendo le risorse del territorio.

Sono **più di 5.500² gli agricoltori coinvolti**, che, in collaborazione con mugnai, cooperative, consorzi e istituzioni, hanno permesso di far convergere i patrimoni di conoscenze, strumenti ed esperienze, valorizzando così **la filiera agricola italiana** e dando sostegno a diverse aree d'Italia. Barilla, dunque, da trent'anni supporta le comunità locali, fornendo **assistenza e strumenti** per migliorare la qualità del grano duro italiano selezionato per la propria pasta e per facilitare l'adozione di pratiche agricole virtuose, riducendo l'impatto ambientale. Grazie alla cooperazione tra tutti gli attori della filiera, **nell'ultimo anno Barilla ha potuto acquistare oltre 443.000 tonnellate di grano duro italiano**, coltivato in modo responsabile. Ma non finisce qui. Barilla lavora costantemente anche per ottimizzare tutte le fasi di produzione: dalla macinazione all'impastamento e all'essiccazione, fino alla scelta delle trafile e dei formati più adatti ad esaltare i condimenti. Il risultato è un processo in grado di esaltare la qualità delle materie prime e l'esperienza sensoriale dell'assaggio.

¹ Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Umbria, Lombardia, Molise, Veneto, Toscana, Lazio, Puglia, Basilicata, Piemonte, Campania.

² Numero totale di aziende agricole che nel 2022 hanno usato granoduro.net.

La qualità del grano duro

Barilla ha voluto concretizzare i principi alla base della sua visione di filiera in un prospetto in **dieci punti** – [Il Manifesto del Grano Duro](#) – che contiene gli impegni dell'azienda **per una pasta di qualità con grani duri italiani e prodotta responsabilmente**.

C'è dentro un grano che arriva da 13 diverse regioni. Tutte italiane. Nel rispetto del territorio e della tradizione agricola italiana, Barilla ha selezionato la materia prima di qualità, che riunisce **quattro esclusive varietà di grani duri**³ coltivati in **13 regioni italiane** e caratterizzate da un alto contenuto di **proteine** (grado proteico con picchi di oltre il 14% nel grano e oltre il 13% nelle semole), un'elevata qualità del **glutine** e un colore **giallo dorato**. Ed è proprio la selezione dei migliori grani duri italiani che consente alla pasta di essere **corposa e sempre al dente**.

Per promuovere un modello di agricoltura responsabile, Barilla ha messo gratuitamente a disposizione degli agricoltori tecnologia e digitalizzazione. In collaborazione con il CNR - Consiglio Nazionale delle Ricerche, Barilla ha sviluppato **GranoScan**, una App per il riconoscimento delle principali avversità del frumento, e ha sostenuto lo sviluppo della piattaforma **AgroSat**, che mette a disposizione mappe satellitari che mostrano, ad esempio, lo stato della coltura. Mentre in cooperazione con Horta S.r.l. è stato realizzato **granoduro.net**[®], un Sistema a Supporto delle Decisioni (DSS) per migliorare le pratiche agronomiche, in grado di indicare il momento e le modalità più appropriate per gli interventi in campo in base alle condizioni meteorologiche, alla tipologia di terreno e al tipo di varietà. **L'utilizzo di questo strumento ha ridotto in media i costi di coltivazione del 9% e le emissioni di gas serra fra l'8% e il 21%**³.

Packaging premiato all'Oscar dell'imballaggio 2023

Anche il pack rispecchia l'attenzione e la responsabilità verso l'ambiente. A partire dal 2022, **l'eliminazione della finestra trasparente** ha consentito di risparmiare circa 126.000 Kg di plastica all'anno⁴. Inoltre, **le confezioni 100% riciclabili** sono **prodotte con cartoncino in fibra vergine proveniente da foreste gestite responsabilmente** che garantisce una migliore qualità e sicurezza e un completo riciclo della carta a favore di un'economia circolare. In occasione della Milano Design Week 2023, la [Blue Box Barilla](#) è stata premiata al Premio **"Best Packaging"** tra le soluzioni di packaging più innovative e sostenibili tra quelle che hanno partecipato all'iniziativa. La giuria ha anche premiato la Blue Box per la sua nuova **visual identity**, contraddistinta dal **caratteristico blu** - che ha reso il pack inimitabile attraverso le diverse epoche storiche - e dal **nuovo logo lanciato a gennaio 2022**, dal rosso più intenso. È questa la Blue Box de I Classici Barilla, un **Gesto d'Amore a tavola e per l'ambiente**, che racchiude una passione tutta italiana.

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 e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla, First, Catelli, Lancia, Splendor, Tolerant e Pasta Evangelists - promuove una alimentazione gustosa, gioiosa e genuina, ispirata alla dieta mediterranea e allo stile di vita italiano.

Quando Pietro ha aperto il suo negozio 145 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 8.700 persone che lavorano per l'azienda e di una filiera che condivide i

² Svevo, Puro e Aureo, coltivati soprattutto nel Centro Sud, e Pigreco, nel Nord Italia.

³ Periodo di riferimento elaborazione dati: 2012-2022.

⁴ Valore calcolato sulle confezioni in cartoncino vendute nel 2020.

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 prediligendo da filiere responsabili, contribuendo a un presente e un futuro migliore.

Dal 1987, un archivio storico raccoglie e custodisce la storia dei 145 anni di vita dell'azienda, che oggi, grazie al portale-museo www.archivistoricobarilla.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; Twitter: [@barillagroup](https://twitter.com/barillagroup); LinkedIn: [Barilla Group](https://www.linkedin.com/company/barilla-group); Instagram: [@barillapeople](https://www.instagram.com/barillapeople)

Per maggiori informazioni:

Andrea Belli

CO-Communication & Ext. Relations Sr Mgr

andrea.belli@barilla.com

+39 0521 262217

Ufficio stampa brand Barilla - Omnicom PR Group

Paola Chiasserini

paola.chiasserini@omnicomprgroup.com

+39 346 8851377

Jordana Hassan

Jordana.hassan@omnicomprgroup.com

+39 338 8875174