



Nutrifree è un marchio nato nel 2004 dalla volontà dell'azienda Nuova Terra S.r.l. di inserirsi nel canale farmaceutico con i propri prodotti senza glutine. Nuova Terra è un'azienda di Altopascio (storica città toscana del pane) con esperienza ventennale nel settore dell'alimentazione come fonte di benessere. "Una buona alimentazione è un diritto di tutti, perché tutti hanno diritto a vivere bene" è con questo spirito infatti che nasce e si sviluppa il progetto di questa azienda che nel corso degli anni si afferma sul mercato offrendo prodotti alimentari di qualità sempre più elevata, fra cui zuppe, semi oleaginosi, molte varietà di cereali e cereali miscelati con verdure e legumi. Con la realizzazione di prodotti senza glutine Nuova Terra vuole rispondere all'esigenza di benessere legata alla celiachia, poiché anche chi è intollerante al glutine deve poter trovare una fonte di piacere e benessere nella propria alimentazione. Nasce quindi Nutrifree e con esso, un nuovo concetto di cibo senza glutine: prodotti sani, equilibrati, che utilizzano materie prime senza glutine di qualità (come l'olio extravergine d'oliva) e che, allo stesso tempo, risultano piacevoli e gustosi, perché assenza di glutine non significa assenza di gusto.

## UNA AZIENDA AL MESE

# NUTRIFREE

Tre domande a  
Dott.ssa Nicoletta Del Carlo,  
Responsabile Sistema Qualità  
Nuova Terra/Nutrifree

Perché e in che modo un'azienda come Nuova Terra si apre al senza glutine? Nuova Terra nasce da una famiglia di imprenditori con più di 50 anni di esperienza nell'arte della panificazione e si sviluppa sulla strada della produzione alimentare di qualità, tipica della tradizione mediterranea, capace di combinare gusto piacevole, genuinità, salute e benessere. Partendo da queste basi un'azienda come la nostra non poteva non occuparsi anche di quell'insieme di persone (sempre più ampio) che dipendono da una dieta priva di glutine e che a maggior ragione hanno bisogno di un'offerta alimentare particolarmente attenta alle tematiche del benessere. La nostra scommessa senza glutine è partita proprio da ciò che abbiamo pensato potesse mancare maggiormente ad un celiaco e che allo stesso tempo era ciò che l'azienda di famiglia sapeva fare meglio e da più tempo: **il pane**. Pertanto i primi prodotti a marchio Nutrifree sono stati pani e panificati, seguiti da una serie di altri prodotti senza glutine che hanno trovato un riscontro talmente positivo presso il pubblico di riferimento da indurre l'azienda, nel 2007, ad investire in un altro stabilimento di produzione, dedicato esclusivamente al senza glutine a marchio Nutrifree. Oggi la nostra azienda è presente sul mercato con un'ampia gamma di prodotti senza glutine: pani e panificati precotti e "apri e mangia"; pasta e primi piatti; farine; snack; dolci; cereali e



una linea dedicata al surgelato. Cosa vi differenzia rispetto al resto dell'offerta presente sul mercato del senza glutine?

Nutrifree ha voluto presentarsi sin dalla nascita come marchio innovativo, proponendo prodotti originali e comunque rispondenti anche ad esigenze che fino ad allora non avevano trovato una risposta sul mercato, come ad esempio i pani precotti, fra cui le Panfette o la

Focaccia Nutrifree. L'apertura nel 2007 dello **Stabilimento di Produzione Esclusivo Nutrifree**, circa 7000 mq riservati alla produzione e R&S di nuove ricette e formulazioni senza glutine, ha reso sempre più concreta questa volontà di offrire un prodotto realmente unico e originale. Sino ad allora i prodotti Nutrifree erano realizzati presso uno stabilimento non a marchio esclusivo, cosa peraltro molto comune nel mercato del senza glutine, caratterizzato per lo più da una manciata di stabilimenti che producono per più di un marchio. A maggior ragione quindi l'apertura di un altro stabilimento, specializzato nel senza glutine, ci permette, da circa 4 anni, di offrire prodotti unici, perché unico ed esclusivo è il loro sito di produzione. Inoltre la produzione interna e le dimensioni della nostra azienda permettono di contare su un'estrema **flessibilità** che ci permette di manovrare la produzione in base alle effettive tendenze di mercato e quindi rispondere sempre più efficacemente alle esigenze di nutrizione dei consumatori celiaci.

**Come si articola il vostro Sistema di Qualità?** Una delle priorità che da sempre caratterizza il nostro lavoro è la qualità,

sotto ogni aspetto. In Nutrifree qualità significa principalmente: **materie prime selezionate**, sicure e genuine; **sicurezza dei processi produttivi**; **ricerca continua di formulazioni** sempre migliori a livello di gusto e di equilibrio nutrizionale. La flessibilità e l'innovazione che caratterizzano la nostra strategia, soprattutto dall'apertura dello Stabilimento Esclusivo, sono sempre accompagnate da precisi e costanti standard qualitativi, che ci hanno permesso di ottenere le importanti certificazioni **ISO 9001:2008** (Sistema di Qualità aziendale), **BRC** – British Retail Consortium, **IFS** – International Food Standard (sicurezza dei prodotti), nonché la concessione della Spiga Sbarrata AIC. Il Sistema di Qualità Nutrifree prevede che anche le referenze realizzate all'esterno (pasta, cereali) si attengano a precisi e imprescindibili criteri qualitativi, tuttavia da pochi mesi si è scelto di valorizzare maggiormente la produzione interna applicando a tutti i prodotti realizzati nello stabilimento Nutrifree un preciso logo che ne indica con esattezza la provenienza.

**Tre domande a Antonello Pomes, Direttore Vendite Nutrifree**

**Come si caratterizza il rapporto di Nutrifree con le farmacie?** Nutrifree nasce specificamente per il canale farmaceutico, che permette di offrire ai celiaci un assortimento ampio e vario, oltre che un servizio di informazione e consulenza che difficilmente si può trovare in altri canali di vendita. D'altra parte con Nutrifree le farmacie possono contare sulla sicurezza qualitativa e l'efficienza organizzativa che solo un'**azienda di produzione** può garantire. Lo Stabilimento di Produzione Esclusivo Nutrifree si configura quindi come aspetto importante anche da un punto di vista commerciale, poiché ha contribuito, e tutt'ora contribuisce, ad incrementare e consolidare sempre di più i rapporti di fiducia e collaborazione fra Nutrifree e la rete distributiva.

**Qual è, ad oggi, il prodotto che ha riscosso maggiore successo e perché?** I prodotti che hanno riscosso maggiore successo presso il grande pubblico rientrano nella categoria dei panificati, prodotti come le **Panfette** o la **Focaccia Nutrifree** sono stati molto apprezzati e continuano ad essere premiati dai consumatori. Probabilmente le ragioni di questo successo si trovano proprio nell'intuizione iniziale dell'azienda: il pane è un alimento centrale nella tradizione mediterranea ed è, insieme alla pasta, il prodotto che più viene a mancare nella dieta celiaca, quindi ritrovare sul mercato del senza glutine un pane dal sapore buono (perché maggiormente in linea nel gusto con gli standard dei panificati contenenti glutine) e per di più pratico da conservare e da utilizzare, porta inevitabilmente alla preferenza e all'acquisto. **Quali sono le tendenze del mercato e come vi posizionate rispetto ad esse?** Ascolto del mercato e grande flessibilità produttiva ci rendono altamente ricettivi rispetto alle nuove esigenze dei consumatori, in particolare oggi riscontriamo due tendenze d'acquisto: una orientata alla ricerca di benefici a

partire dal cibo; l'altra orientata verso le confezioni salvafreschezza contenenti piccole quantità di prodotto che permettono di trasportare e consumare l'alimento anche fuori casa. Nutrifree risponde ad entrambe le esigenze: la realizzazione di cibi che oltre ad essere gustosi siano anche fonte di benessere è da sempre alla base delle nostre scelte, ultimamente per esempio ci siamo concentrati sulla carenza di fibre che caratterizza gli alimenti dietetici senza glutine, realizzati per lo più con gli amidi, e stiamo per lanciare una linea interamente dedicata alle fibre (**Nutrifree Fibre**) che permetterà ai consumatori celiaci di fruire degli alimenti base della dieta giornaliera in versione fibre (pane, pasta, biscotti, etc.) e trarre finalmente giovamento da questo benefico nutriente. Inoltre, per aumentare l'offerta dei monodose, nei prossimi mesi lanceremo molti nuovi prodotti, come ad esempio le **Gocce di Pane**, il **Tarallo Break**, **La Mia Focaccia**, **Le Mie Fette**, che potranno essere facilmente "razionati" grazie a pratiche confezioni ed utilizzati comodamente in qualsiasi luogo e momento della giornata.

