



## Pasta Sgamaro apre lo shop online per sostenere la crescita in Italia

*L'azienda veneta si rafforza sul mercato domestico lanciando il proprio canale e-commerce e punta ad ampliare la presenza a scaffale nelle principali insegne della GDO*

Castello di Godego (Treviso), 10 febbraio 2021 – Dopo aver chiuso il 2020 con una crescita del 6% a €21 milioni di fatturato, il pastificio Sgamaro aggiunge un altro tassello della strategia di sviluppo in Italia lanciando il proprio negozio online: [shop.sgamaro.it](https://shop.sgamaro.it)

La pasta Sgamaro, da vent'anni prodotta con solo grano duro italiano, diventa così disponibile in maniera capillare in tutto il Paese, mentre prosegue il lavoro dell'azienda per ampliare la presenza a scaffale ed entrare in nuove insegne della GDO. Uno sforzo sostenuto anche da una campagna pubblicitaria con protagonista lo chef Bruno Barbieri, arrivata a gennaio 2021 sulla rete ammiraglia della RAI dopo il debutto su Sky e Mediaset.

“L'eccellenza di Sgamaro è riconosciuta in entrambi gli emisferi, dall'Islanda al Sudafrica e all'Australia”, racconta Pierantonio Sgamaro, co-amministrazione delegato del pastificio insieme al fratello Roberto. “La grande sfida è far conoscere la nostra pasta e la nostra filosofia, che mette al centro di ogni scelta il benessere del consumatore finale, proprio in Italia. Arriviamo pronti a questa fase di sviluppo, dopo esserci focalizzati sul prodotto e aver dotato l'azienda di basi solide per competere in un segmento così importante per il comparto food italiano”.

### **2001-2021: vent'anni di pasta 100% italiana**

Lo storico pastificio veneto ha scommesso sul grano duro italiano e sulla filiera corta già nel 2001, quando il mercato invece optava per la materia prima estera, più economica di quella locale. La scelta di Sgamaro è stata dettata dalla volontà di portare sulla tavola degli italiani un prodotto sicuro, privo di diserbanti come il glifosato o di antiparassitari usati per conservare il grano, in particolare durante il trasporto via nave. Il rapporto diretto con gli agricoltori della Penisola e la possibilità di immagazzinare il grano appena raccolto nei propri silos per poi lavorarlo nel mulino interno assicurano a Sgamaro un controllo diretto sulla materia prima sin dal campo. Il pastificio è riuscito a dimostrare come anche in Italia sia possibile selezionare un grano duro di standard elevati (valore minimo di proteine al 15% e una qualità del glutine adatta alla pastificazione), aprendo una strada oggi percorsa da molte realtà del settore.

### **Lo shop online: dall'Etichetta Gialla alla linea Bio**

Lo “scaffale online” di Sgamaro offre sia la linea Etichetta Gialla – prodotta con il mono-varietale “Marco Aurelio” selezionato dall'azienda in collaborazione con la Società Italiana Sementi (SIS) e un gruppo di agricoltori, oggi coltivato tra Emilia-Romagna, Puglia e Lazio – sia la linea Bio che include pasta prodotta con grani e cereali speciali come farro e quinoa. Il pastificio è pioniere nel segmento biologico in Italia e oggi detiene la leadership nel kamut e nel farro dicoccum con una quota di mercato in GDO del 24%.

Riflettendo il concetto grafico della confezione della pasta, il layout dell'e-shop di Sgamaro è essenziale e immediato: le informazioni sono presentate in maniera chiara per rendere più semplice la navigazione.

Sul fronte spedizioni, particolare attenzione è data all'imballaggio: dai pacchi, allo scotch fino al materiale di riempimento, tutto è di carta. Gli stessi sacchetti della pasta sono riciclabili al 100%. Dopo una prima fase di rodaggio, Sgamaro punta a sensibilizzare i clienti all'acquisto di un ordine minimo di 5 chilogrammi di pasta



per limitare le emissioni. L'attività di logistica rientrerà infatti nel percorso Climate Positive intrapreso dall'azienda lo scorso anno con l'obiettivo di arrivare, entro il 2030, a catturare più anidride carbonica di quanta emessa in ogni fase della propria attività, dalla produzione del grano fino alla consegna della pasta.

#### USA e sud-est asiatico mercati target 2021

La crescita del fatturato 2020 è stata trainata anche dalle vendite all'estero che, al netto dell'effetto "svuotamento dei supermercati" legato a Covid-19, hanno visto un incremento di oltre il 18%, con l'ingresso in nuovi mercati in Europa e nel sud-est asiatico, un'area di sviluppo che si conferma una priorità anche per il nuovo anno. Molto forte è l'interesse verso gli Stati Uniti che mostrano un'attenzione sempre maggiore per i prodotti autentici italiani di cui viene apprezzata la qualità ed esaltata la tradizione.

"Sulla nostra mappa abbiamo anche Paesi come Israele, dove distribuiamo la nostra pasta biologica, segno che un prodotto d'eccellenza non ha confini", spiega Pierantonio Sgambaro. "Nel medio periodo prevediamo una crescita della quota estero a un 30 % del fatturato annuale."

\*\*\*

#### **Sgambaro – Molino e Pastificio**

Fondato da Tullio Sgambaro nel 1947, Sgambaro è uno storico pastificio veneto che produce pasta di altissima qualità, frutto del sapere trasmesso all'interno della famiglia e delle intuizioni degli attuali membri alla guida dell'azienda. L'obiettivo di Sgambaro è da sempre portare sulla tavola degli italiani una pasta buona, sana e sicura. Una delle poche realtà medio-grandi del settore ad avere un mulino interno, utilizza dal 2001 esclusivamente grano duro prodotto in Italia: una scelta che da un lato assicura il controllo della filiera e, dall'altro, si traduce in un rapporto diretto e stretto con i fornitori. Sempre alla ricerca del grano perfetto, proprio la collaborazione con gli agricoltori ha portato Sgambaro alla selezione del grano duro Marco Aurelio, dopo 15 anni di studi e prove sul campo, e all'introduzione del farro monococco per produrre pasta a livello industriale con uno dei grani più antichi e dalle elevate proprietà nutrizionali. L'azienda ha sede e produzione a Castello di Godego in provincia di Treviso.

**Ufficio Stampa Sgambaro – DAG Communication** | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)

Elena Ubertazzi | [eubertazzi@dagcom.com](mailto:eubertazzi@dagcom.com) | 349 5420242

Erika Rean-Cont | [erean@dagcom.com](mailto:erean@dagcom.com) | 334 2657192



[www.sgambaro.it](http://www.sgambaro.it)



[Pasta Sgambaro](#)



[@pastasgambaro](#)