



FERRERO E LA NUOVA SFIDA DEI GELATI

Il Gruppo Ferrero, con 75 anni di esperienza dedicati allo sviluppo di prodotti dolciari innovativi, entra nel mercato dei gelati confezionati, che in Italia vale complessivamente 1,9 miliardi di euro¹.

L'obiettivo è diventare un attore importante nel mondo dei gelati confezionati della GDO, segmento della distribuzione all'interno del quale lo stesso è il terzo per dimensione nella categoria del dolciario confezionato. Nella GDO viene distribuito, inoltre, il 60%² del totale dei gelati confezionati venduti in Italia, pari ad un valore di 1,2³ miliardi di euro. L'offerta di gelati confezionati nella distribuzione moderna è composta da diverse tipologie di prodotto: vaschette, barattolini, coni, stecchi, biscotti, ghiaccioli e altro⁴.

La strategia di Ferrero per il lancio in Italia si concentra su due categorie merceologiche ben precise, **gli stecchi**, con Ferrero Rocher, nelle versioni Classic e Dark, Raffaello, e **i ghiaccioli** con Estathé Ice nei gusti limone e pesca: cinque ricette distintive che, nel corso del mese di aprile, saranno presenti in tutti i canali della grande distribuzione. L'importanza dell'arrivo sul mercato di questi prodotti è sottolineata dal lancio internazionale degli stecchi che coinvolgerà contemporaneamente – oltre l'Italia – altri quattro Paesi europei: Francia, Germania, Austria e Spagna.

La scelta di iniziare proprio da Ferrero Rocher e Raffaello non è casuale, ma è dovuta alla riconosciuta eccellenza di Ferrero in quella che viene chiamata la "categoria praline" ed è perciò naturale che la prima produzione di gelati del Gruppo sia stata realizzata con il DNA delle sue specialità: Ferrero Rocher e Raffaello, fanno così il loro ingresso nella sotto categoria degli stecchi che vale il 18%⁵ del mercato dei gelati. Durante l'estate le praline Ferrero vengono ritirate da tutti i punti vendita per evitare che il caldo le danneggi, e sono reintrodotte solo in autunno; quindi, grazie all'arrivo dei gelati, i consumatori potranno finalmente avere una valida alternativa da gustare tutto l'anno. I nuovi stecchi, infatti, saranno caratterizzati dall'identica forma arrotondata e dal gusto tipico delle praline: per Ferrero Rocher un morbido gelato alla nocciola, racchiuso in una croccante copertura di granella di nocciole tostate e cioccolato al latte o fondente a seconda della versione e per Raffaello, invece, un gusto delicato e tipicamente estivo, morbido gelato al cocco con una copertura croccante al gusto dell'omonima specialità nelle praline, ricoperto di scaglie di cocco e mandorle.

All'interno del mercato dei gelati molto importanti sono anche i ghiaccioli, che valgono il 7%⁶ del totale dello stesso. Arrivati in Italia nel secondo dopoguerra, questi prodotti rinfrescanti e dissetanti hanno subito avuto un notevole successo e proprio per le loro caratteristiche non potevano che essere associate ad un marchio come Estathé. Già da alcuni anni Ferrero ha effettuato sperimentazioni su questa sotto-categoria con lanci limitati con lo stesso marchio e ottimi risultati.

1 Fonte: Ferrero Internal Data, Euromonitor, Canadean, IRI; GFK 2020

2 Fonte: Ferrero Internal Data, Euromonitor, Canadean, IRI; GFK 2020

3 Fonte: Ferrero Internal Data, Euromonitor, Canadean, IRI; GFK 2020

4 Fonte: IRI, ISLSP, AS 2019

5 Fonte: IRI, ISLSP, AS 2019

6 Fonte: IRI, ISLSP, AS 2019

Estathé Ice ha una caratteristica che lo rende unico sul mercato, è un vero infuso di foglie di thè, unito ad un vero succo di limone e pesca.

Negli anni nei laboratori Ferrero, un team dedicato allo sviluppo delle ricette dei gelati ha fatto della creatività, dell'artigianalità, della degustazione e della sperimentazione i punti di forza per la creazione di questi prodotti unici e innovativi. Lo sviluppo dei gelati e dei ghiaccioli Ferrero è stato ulteriormente rafforzato grazie alle sinergie con Ice Cream Factory Comaker (ICFC) – una società spagnola leader a livello globale, specializzata nello sviluppo e nella produzione di prodotti per gelateria, con più di cinquantacinque anni di esperienza – di cui il Gruppo Ferrero ha acquisito il controllo nel 2019. I gelati Ferrero saranno prodotti nello stabilimento di Alzira, in Spagna (in provincia di Valencia) che, grazie all'allestimento di una linea totalmente nuova, è caratterizzata da impianti innovativi ed un alto grado di automazione. Non solo: è stata anche realizzata una nuova fabbrica – vicina a quella già esistente – dedicata completamente alla copertura di cioccolato per gli stecchi, così da garantirne il gusto e la croccantezza unici al mondo, tratti distintivi dei prodotti Ferrero.

Alla base dei gelati Ferrero ci sono sempre il gusto e la qualità, che passano attraverso la scelta di ingredienti attentamente selezionati, dalla cura del dettaglio, dal controllo maniacale in ogni fase del processo produttivo e da lunghissime sperimentazioni, così da garantire sempre al consumatore l'eccellenza e la massima soddisfazione, in stretta coerenza con quello che da sempre è la filosofia aziendale.