

di Emanuela Vibi

Ipam Ingredienti offre un assortimento allargato per esigenze tailor made nel B2C come nel B2B. Il portfolio copre una domanda sempre meno standard

## Forte valenza strategica del pangrattato nel gluten free



**P**angrattato: finora considerato una commodity del mercato, sta rapidamente evolvendo e segmentando l'offerta. "Gli ingredienti più ricercati del nostro assortimento sono i prodotti da forno (pangrattato e panature) in tutte le loro declinazioni di colore, granulometria e miscelazione (semi, erbe e spezie, cereali ecc.) - racconta Eugenio Manenti, socio fondatore di Ipam Ingredienti, specialista di settore-, tutti ottenuti da panini prodotti appositamente (circa 2 milioni al giorno) e da processi di estrusione di ultima generazione. A questi si aggiungono i prodotti senza glutine (panature, pastelle, mix farine per dolci e salati, preparati per vellutate e dolci). L'azienda ha deciso di credere in questo segmento

del mercato, investendo nel 2016 circa 3 milioni di euro per la realizzazione di un capannone isolato e interamente dedicato alla produzione e al confezionamento di prodotti senza glutine per tutti i canali: B2B, horeca e gdo". A oggi Ipam produce e confeziona prodotti a marchio per le più importanti insegne italiane, con un occhio rivolto al mercato estero.

Il vastissimo portfolio serve per coprire la domanda standard per prodotti finiti "che definirei tradizionali -continua Manenti-, ma serve anche per proporsi ai partner con nuove idee e prodotti innovativi in grado di anticipare le tendenze di mercato e di coprire i segmenti in sempre più forte espansione con referenze crispy, panko, gluten free, bio, aromatizzate con erbe e spezie, con semi, kinder. Non secondario il servizio tailor made che ci differenzia dai competitor internazionali e che ci consente di offrire una grande flessibilità operativa al cliente sul quale realizziamo un prodotto ad hoc".

Il 'Gluten free' è un mercato che si sta velocemente affollando. Per lungo tempo i celiaci sono stati penalizzati e denigrati con prodotti punitivi sia dal punto di vista organolettico sia dal punto di vista del prezzo. "Il nostro obiettivo è stato quello di realizzare prodotti con prestazioni e caratteristiche il più simile alla versione convenzionale pur mantenendo un prezzo accessibile non solo ai celiaci che godono di un rimborso ministeriale mensile ma anche ai cosiddetti 'life styler' che si avvicinano a tali prodotti per una precisa scelta di alimentazione salutare. Abbiamo lavorato a lungo, in particolare, sulla nostra linea di mix farine, su cui crediamo di aver raggiunto eccellenti livelli di prestazioni".

### OFFERTA ALLARGATA

Nata nel 1981 a Zibello, Ipam Ingredienti negli anni ha subito una forte espansione sia a livello di portfolio prodotti (inglobando miscelati e ingredienti tra cui un centinaio di diverse tipologie di pangrattati e panature, marinature, insaporitori, pastelle e tempure, preparati per dolci, vellutate) sia a livello di infrastrutture e tecnologie industriali.