

CONSERVE SIMBOLO DELLA DIETA MEDITERRANEA, SOSTITUISCONO NEL TEMPO LA PREPARAZIONE CASERECCIA

Il pomodoro ora è a scelta multipla nella semplicità e nella complessità

Federica Arduino

La passata di pomodoro è una delle conserve più preparate della cucina nostrana, in particolare nelle regioni meridionali d'Italia. Per certi versi è uno dei prodotti rappresentativi a livello mondiale della dieta mediterranea. Se ancora oggi alcune cuoche ne preferiscono una produzione casereccia manuale e personale, sono sempre più numerose le aziende del settore che la propongono in package diversificati, così da rispondere a differenziate esigenze di consumo che si sono sviluppate nel tempo. Nel declinare la categoria del "rosso", poi, spazio crescente hanno trovato pure i condimenti pronti a base pomodoro. Per entrambi questi segmenti sono state qui individuate funzionalità di prodotto espresse in base al package utilizzato; a supporto sono state inoltre sintetizzate opinioni espresse in merito dai visitatori dei forum più rappresentativi del consumo mass market. ■

FOCUS PRIMARIO:
abbinare profumi e sapori del pomodoro anche a crudo



Cirio propone una decina di prodotti distinti nella consistenza e tipologia di confezione. **Supercirio è un concentrato confezionato in latta stagnata** (da 140, 210 o 400 g). Adatto per condire i primi piatti - sia puro sia arricchito con altri ingredienti - e per farcire crostini di pane come aperitivo. Online ne vengono apprezzate consistenza cremosa e genuinità. Criticità: gestione non immediata della dose non utilizzata.

De Cecco brand rappresentativo del settore pasta, diversifica in prodotti alimentari vicini al core business. **La passata di pomodoro Rustica è contenuta in bottiglia di vetro** (da 700 g), che ne sostiene il posizionamento. Il consumatore interpreta spontaneamente l'abbinamento con il prodotto di punta della casa. Ne apprezza profumo e consistenza densa. Ma sottolinea la scarsa praticità del formato, alto e voluminoso per essere conservato in frigorifero.

Mutti offre all'interno della categoria il **Doppio Concentrato**: è polpa di pomodoro concentrata e **confezionata in tubetto d'alluminio** (da 130 g). Specialmente il target dei giovani approva la praticità della confezione che consente di spremere solo la quantità necessaria. Principale criticità: l'alluminio che non permette al tubetto di mantenere la forma compatta iniziale. Da segnalare l'innovativo Mutti Intenso come condimento per gnocchi e paste ripiene. Pomodoro e soffritto di cipolle sono gli ingredienti del prodotto, che è raccolto in quattro vaschette da 40 g sufficienti per otto porzioni. Il vassoio che tiene le vaschette ne suggerisce le modalità di utilizzo e pone in risalto la velocità di preparazione del sugo.

| | CIRIO SUPERCIRIO | DE CECCO PASSATA RUSTICA | MUTTI DOPPIO CONCENTRATO | POMÌ PASSATA CLASSICA |
|---------------------------|---|--|--|--|
| Packaging | Barattolo di latta stagnata (da 140, 210 o 400 g) | Bottiglia di vetro (da 700 g) | Tubetto in alluminio (da 130 g) | Brik di cartoncino (da 750 g) |
| Momento di consumo | Condimento verace per primi piatti, o ingrediente a gusto crudo | Condimento per pasta, a completamento di una brand experience consolidata | Insaporitore di secondi piatti di carne, sughi o minestre | Ingrediente funzionale di primi piatti, focacce e pizza |
| Positività online | Genuinità e storicità del brand | Consistenza/densità; abbinamento ideale a una scelta di marca trainante | Porzionamento facile; chiusura ermetica | Facilità di trasporto per usi in cucine terze |
| Criticità online | Gestione complessa del quantitativo non utilizzato | Ingombro della confezione, per esempio in frigo | Gestione del tubetto metallico verso la fine-consumo | Mancata visione diretta del prodotto (una volta aperto) |

Fonte: elaborazione dell'autore © MARK UP

Pomì offre la **Passata Classica di pomodoro in brik di cartoncino** (di diversa capienza). Quello da 750 grammi, con la forma di un prisma e il tappo richiudibile, ricorda il package dei succhi di frutta. Il consumatore resta soddisfatto di qualità, consistenza e del formato, pratico anche per essere portato in giro.



Barilla offre una vasta gamma di sughi già pronti, prevalentemente a base di pomodoro. **Confezionati in barattolo di vetro** (da 400 g) che possono essere scaldati e direttamente versati sul piatto di pasta. Il consumatore, forte della brand awareness del marchio, ne gradisce la praticità di preparazione. Anche i salutisti si lasciano convincere dal brand.




Star, nella sua offerta articolata di prodotti a base di pomodoro in passate, pelati e sughi già pronti, **propone la gamma Gran Ragù in lattine di banda stagnata** (da 180 grammi) in cluster da due pezzi, il cui rivestimento in cartoncino descrive le modalità d'uso e preparazione e gli ingredienti del contenuto. Il consumatore preferibilmente ne fa un utilizzo singolo, ma segnala l'inadeguatezza a condire più di due porzioni.






Coop ha sviluppato una propria label. Il **Ragù di Carne alla Bolognese è contenuto in brik poliaccoppiato** (da 390 g). Gli utenti utilizzano il prodotto come ingrediente o come sugo pronto all'uso - in genere per quattro porzioni - dopo averlo riscaldato in padella. Ne apprezzano la praticità e il rapporto qualità-prezzo. Criticano invece la mancanza di chiusura.

FOCUS SECONDARIO:
la base rossa viene declinata in varianti più ricche e complesse



| | BARILLA SUGHI | STAR GRAN RAGÙ | COOP RAGÙ DI CARNE | MUTTI INTENSO |
|---------------------------|--|--|--|---|
| Packaging | Barattolo di vetro (da 400 g) | Cluster da due lattine di banda stagnata (da 180 g) | Brik di cartoncino (da 390 g) | Vassoio contenente quattro vaschette (da 40 g) |
| Momento di consumo | Condimento pronto per pasta di ogni formato | Direttamente sulla pasta scolata, in più varianti | Pronto all'uso, a supporto anche dei non-esperti | Specifico condimento per gnocchi e paste ripiene |
| Positività online | Combinazioni di varietà di gusto e qualità | Adeguate ricchezza di ingredienti | Qualità del prodotto in rapporto al prezzo | Sapore deciso e consistenza vellutata |
| Criticità online | Impegnativo per un uso frequente | Formato insufficiente per cucinare primi piatti complessi | Problematica gestione della quantità non utilizzata | Eccesso di confezionamento |

Fonte: elaborazione dell'autore © MARK UP