

**FARMO A MARCA 2026: IL MERCATO DEL FREE FROM CRESCE E LA GDO CERCA
PARTNER SPECIALIZZATI****Marca BolognaFiere, 14-15 gennaio 2026****Stand B88, Padiglione 21**

Il mercato free from continua a vivere una fase di forte espansione e trasformazione. Non si tratta più solo di alimenti destinati a chi soffre di intolleranze specifiche, ma di un nuovo modo di concepire l'alimentazione, orientato a benessere, leggerezza e qualità.

Le catene della grande distribuzione italiane e internazionali stanno ampliando le proprie linee a marchio del distributore per rispondere a una domanda che chiede prodotti sicuri, funzionali e gustosi, sviluppati da partner industriali affidabili e in grado di garantire standard elevati e continuità produttiva. In questo scenario, **Farmo** si presenta a **Marca 2026** come partner di riferimento per il **Private Label healthy free from**.

Dal gluten free al free from: un mercato che si amplia

Se inizialmente il gluten free era quasi esclusivamente legato alla celiachia, oggi il concetto di free from si è evoluto includendo assenza di glutine, lattosio e altri allergeni, senza rinunciare al gusto e alla qualità. La domanda di prodotti gluten free e lactose free insieme è in forte crescita, soprattutto nelle categorie bakery, snack e

prodotti da forno, dove la chiarezza dell'etichetta e la sicurezza per più esigenze alimentari diventano elementi decisivi di scelta.

Per la GDO, questo significa poter offrire scaffali più inclusivi e capaci di rispondere a bisogni diversi con un'unica referenza. Allo stesso tempo, richiede partner in grado di gestire processi produttivi complessi, evitare contaminazioni e sviluppare ricette bilanciate dal punto di vista nutrizionale.

Farmo: un partner esperto nel free from



Con oltre venticinque anni di esperienza, **Farmo** ha costruito un know-how unico nella produzione di alimenti senza glutine, evolvendosi naturalmente verso il segmento free from. L'azienda si basa su un principio chiaro: togliere non significa rinunciare alla bontà. La gestione interna dell'intero processo produttivo consente di sviluppare prodotti che soddisfano le esigenze di più

target di consumatori – celiaci, intolleranti al lattosio, ma anche chi sceglie un'alimentazione più leggera – mantenendo elevati standard di gusto, consistenza e sicurezza.

I prodotti presenti nello spazio **Farmo** a Marca 2026, si inseriscono perfettamente nell'evoluzione del mercato. Una gamma gluten free pensata per rispondere a una domanda che unisce funzionalità nutrizionale e attenzione agli ingredienti, ideale per progetti Private Label che vogliono intercettare trend di consumo legati a benessere.

Accanto ai numerosi prodotti gluten free, Farmo continua a sviluppare soluzioni che possono rispondere anche alle esigenze lactose free, ampliando le opportunità per retailer e brand che vogliono costruire un'offerta free from coerente e completa.

Qualità certificata e processi controllati

In un mercato come quello free from, la qualità non è negoziabile. Tutti i prodotti Farmo sono sviluppati e realizzati negli stabilimenti di Casorezzo in provincia di Milano, dove tecnologie avanzate e rigidi protocolli di sicurezza garantiscono l'assenza di contaminazioni. Le certificazioni BRC e IFS, unite alle certificazioni GFCO (USA) e GFCP (Canada) per il gluten free, rappresentano una garanzia fondamentale per la GDO. A queste si aggiungono le certificazioni BIO, FairTrade, Kosher e SMETA.

Non si tratta di semplici "bollini", ma di garanzie reali che riflettono l'impegno totale dell'azienda verso uno stile di vita sano e sostenibile. Se mangiare è una necessità,



Gluten Free Manufacturer

mangiar sano è un'arte che trasforma lo stare a tavola in un'occasione per prendersi cura di sé.

Una storia di qualità, gusto e impegno

All'inizio del Terzo Millennio, Remo Giai, Presidente di Farmo, ebbe l'intuizione di dedicarsi al settore degli alimenti senza glutine, quando le prime farine gluten free garantivano salubrità ma non gusto. In questi anni **Farmo**, grazie al team di specialisti in Ricerca & Sviluppo, ha creato prodotti di base sani ma con il gusto tipico della tradizione italiana, selezionati, sviluppati e prodotti all'interno dell'azienda.

La gamma **Farmo** include: mix di farine (preparati per pane, pizza, focaccia, gnocchi, pasta fresca, dolci e grandi lievitati), prodotti da forno dolci e salati, pasta in vari formati e meal solution. La **Farmo Gluten Free Academy** propone corsi di cucina professionale senza glutine con lezioni teoriche e pratiche, per mostrare le infinite possibilità dei mix **Farmo** e raccogliere richieste ed esigenze specifiche. **Farmo** collabora con l'Università di Milano (Facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari) e con l'Università di Chicago.

Sostenibilità e responsabilità: un requisito sempre più centrale

Il mercato free from è strettamente legato a una maggiore consapevolezza del consumatore. Per questo **Farmo** ha investito in un percorso di sostenibilità che comprende la riduzione dell'uso della plastica e un packaging spesso completamente riciclabile. La pubblicazione del primo Bilancio di Sostenibilità nel 2022 rafforza il dialogo con la distribuzione e con i partner internazionali, sempre più attenti all'impatto ambientale e sociale delle proprie filiere.

Degustazioni e prodotti in fiera

A Marca 2026, **Farmo** porta una selezione di prodotti che rappresentano concretamente l'evoluzione del free from: dai Savoiardi gluten free, novità già apprezzata a PLMA Chicago, ai Mini Grissini, Crackers aromatizzati o a base di legumi, Plumcake, Choco Brownie e Choco Muffin. Prodotti che dimostrano come il free from possa essere sinonimo di gusto e versatilità.

Private Label e nuove esigenze della distribuzione

Sempre più insegne investono in linee Private Label free from, consapevoli che il valore sta nella qualità del prodotto. In questo contesto, Farmo si propone come copacker specializzato, capace di affiancare le aziende della distribuzione nello sviluppo di



Sede Legale / Legal Address:
Viale E. Mattei 1 • 20003 Casorezzo (Milano) Italy

Sede Operativa / Operating Hqtrs:
Viale E. Mattei 1 • 20003 Casorezzo (Milano) Italy
Tel +39 02 9029 231 • Fax +39 02 9029 6334
www.farmo.com • info@farmo.com

Capitale Soc. Eur 1.000.000 i.v.
Cod. Fisc. /Part. IVA / VAT: 12313700150
Registro Imprese CCIAA
di Milano (REA): 1545739



Gluten Free Manufacturer

referenze gluten free, lactose free e free from, personalizzate in base alle esigenze di assortimento e di mercato.

International Buyers Preview e incontri B2B

Il 13 gennaio si terrà l'International Buyers Preview, un'intera sessione dedicata agli incontri B2B tra espositori e buyer internazionali. L'incontro avverrà in un'area dedicata, dove i buyer fisseranno gli incontri con gli espositori. **Farmo** userà questi momenti per consolidare relazioni esistenti e avviare nuove collaborazioni con operatori globali.

Marca Awards 2026: innovazione e riconoscimento

Farmo ha candidato la propria azienda al Marca Awards 2026 – Best Copacker Profile e i propri Grissini e Cookies monodose nella categoria Best Innovation Product, a conferma dell'impegno nella ricerca e sviluppo di prodotti innovativi e di qualità.

Dall'Italia agli Stati Uniti: il nuovo stabilimento Farmo Five vicino a Chicago



Farmo non è solo un'eccellenza italiana: dal 2012 è protagonista anche oltreoceano, come dimostra la recente inaugurazione di Farmo Five, il nuovo stabilimento produttivo situato nei pressi di Chicago, Illinois. Presente da anni sul mercato americano, Farmo è oggi una delle realtà più rilevanti a livello internazionale nel settore del gluten free, punto di riferimento per chi cerca alimenti sicuri, certificati e ricchi di gusto.

Con l'apertura di Farmo Five, l'azienda rafforza la propria presenza negli Stati Uniti e avvia con orgoglio la produzione diretta del suo Mac & Cheese gluten free: una risposta concreta alla crescente domanda di prodotti senza glutine nel mercato nordamericano. Il nuovo Mac & Cheese Farmo – disponibile nelle varianti cheddar, deluxe e vegano – sarà interamente realizzato negli USA, con ingredienti selezionati e pensato per incontrare i gusti dei consumatori americani. Il cheddar, in particolare, proviene dal Wisconsin, stato simbolo della tradizione casearia statunitense. Una ricetta iconica che unisce gusto autentico e qualità senza compromessi, in formato pratico con pasta pronta e condimento incluso, rigorosamente 100% gluten free.



Sede Legale / Legal Address:
Viale E. Mattei 1 • 20003 Casorezzo (Milano) Italy

Sede Operativa / Operating Hqtrs:
Viale E. Mattei 1 • 20003 Casorezzo (Milano) Italy
Tel +39 02 9029 231 • Fax +39 02 9029 6334
www.farmo.com • info@farmo.com

Capitale Soc. Eur 1.000.000 i.v.
Cod. Fisc. /Part. IVA / VAT: 12313700150
Registro Imprese CCIAA
di Milano (REA): 1545739



Gluten Free Manufacturer

Dotato di linee produttive di ultima generazione, Farmo Five garantisce standard elevati di qualità, tracciabilità della filiera e tempi di distribuzione più rapidi su tutto il territorio nazionale. Un investimento strategico che consolida la vocazione internazionale di Farmo e la sua volontà di servire il mercato americano con prodotti locali, buoni e accessibili a tutti.

Un mercato in crescita, una visione di lungo periodo

Con una presenza consolidata in Europa, Nord America e Australia e uno sguardo attento verso mercati emergenti come Cina e Giappone, Farmo interpreta il futuro del gluten free e del free from come un percorso di crescita qualitativa, oltre che quantitativa. In un contesto in cui la GDO cerca partner sempre più affidabili e specializzati, **Farmo** si propone come interlocutore industriale capace di trasformare le esigenze del mercato free from in prodotti concreti, sicuri e competitivi, costruendo valore duraturo per retailer e consumatori.

www.farmo.com

Ufficio Stampa Farmo - Moving Adv Ref. Manuela Caminada
caminada@movingadv.it mob +39 333 6217082



Sede Legale / Legal Address:
Viale E. Mattei 1 • 20003 Casorezzo (Milano) Italy

Sede Operativa / Operating Hqtrs:
Viale E. Mattei 1 • 20003 Casorezzo (Milano) Italy
Tel +39 02 9029 231 • Fax +39 02 9029 6334
www.farmo.com • info@farmo.com

Capitale Soc. Eur 1.000.000 i.v.
Cod. Fisc. /Part. IVA / VAT: 12313700150
Registro Imprese CCIAA
di Milano (REA): 1545739