Barilla apre due nuovi ritoranti a Dubai con il Gruppo Al Futtaim

barilla-restaurant-1-6917ef7b

Offrire il meglio del food italiano autentico, a prezzi accessibili, con un servizio veloce e in un ambiente caldo e familiare, a richiamare la cultura gastronomica mediterranea: è il modello vincente dei **Barilla Restaurants**. Forte della positiva esperienza a New York City, il **Gruppo Barilla** lo esporta ora negli **Emirati Arabi Uniti** - tra i più promettenti mercati per il Made in Italy alimentare e prossima base per l'Expo 2020 - dove lunedì 28 novembre, a Dubai, viene inaugurato il **primo ristorante Barilla del Medio Oriente**, alla presenza di **Luca Barilla**, vicepresidente del Gruppo Barilla, e **Omar Abdulla Al-Futtaim**, vicepresidente del Gruppo Al-Futtaim.

barilla-restaurant-2L'azienda di Parma, leader mondiale del mercato della pasta, ha infatti stretto un importante **accordo di franchising con il Gruppo Al-Futtaim** - uno dei principali nei Paesi del Golfo, con oltre 44mila dipendenti - che sarà partner esclusivo di Barilla nell'apertura e nello sviluppo dei ristoranti del brand nel Middle East.

"Il nostro approdo in Medio Oriente rappresenta un piano di crescita in un'area che si sta interessando sempre più ai consumi di pasta e alla cucina italiana di qualità, spiega Luca Barilla. "Il successo dei ristoranti negli Stati Uniti ci ha dato la spinta ad affrontare questa nuova sfida che abbiamo deciso di portare avanti con un partner d'eccezione come il Gruppo Al–Futtaim, un'azienda di famiglia che abbiamo avuto il modo di conoscere e apprezzare. L'obiettivo di lungo termine è **costruire una catena di ristoranti dove le persone possano avvicinarsi alla dieta mediterranea** mangiando piatti italiani di qualità come pasta, pizza, panini e insalate al giusto prezzo in un ambiente familiare."

Per Omar Al Futtaim "Barilla è uno dei marchi alimentari più famosi in tutto il mondo, con molti anni di storia e una calda cultura italiana. Per noi questi primi due ristoranti Barilla a Dubai rappresentano **l'inizio di piani molto più grandi**. Siamo lieti di lavorare al fianco della famiglia Barilla e fiduciosi che grazie alla lunga esperienza del Gruppo Al-Futtaim in Medio Oriente, i Ristoranti Barilla potranno avere tanto successo qui quanto ne hanno negli Stati Uniti".

barilla-restaurant-3**EMIRATI ARABAI UNITI: MERCATO IN CRESCITA PER IL MADE IN ITALY ALIMENTARE** - Puntare su Dubai non è casuale. In un Paese che importa circa il 90% dei prodotti alimentari e dove la spesa media delle famiglie per gli alimenti è pari a **3.600 dollari annui**, il cibo italiano è particolarmente apprezzato per l'alto livello qualitativo. Proprio **la pasta è il principale alimento italiano importato negli Emirati Arabi Uniti**. E guida, davanti a formaggi e olio d'oliva, un **"pacchetto export" che vale oltre 210 milioni di euro**, cresciuto del +30% nel 2015. La domanda di prodotti alimentari è in continua crescita anche grazie **all'espansione del turismo** (oltre 600 alberghi già esistenti, diventeranno 750 in vista di Expo 2020). In questo scenario, il nuovo Barilla Restaurant si candida ad ambasciatore della cucina italiana nel mondo, con il suo modello di business autentico, moderno e distintivo.

ESPANSIONE NEGLI STATI UNITI: NEL 2017 NUOVI RISTORANTI A NYC E IN CALIFORNIA - L'approdo di Barilla in Medio Oriente è frutto del successo raggiunto dai ristoranti del brand negli Stati Uniti, dove la crescita continua. Nel 2017, infatti, Barilla aumenterà l'espansione del proprio network di ristoranti **a New York e in California** con **3 nuovi ristoranti nella contea di Los Angeles**.

Era il dicembre 2013 quando l'impresa familiare emiliana apriva il suo primo ristorante a New York City, raddoppiando due anni dopo, ad aprile 2015 in un posto d'eccezione come Bryant Park, vetrina verde nel cuore di Midtown Manhattan. Ad ottobre 2015 è la volta del terzo locale sulla Sixth Avenue che ha aggiunto un ulteriore tassello alla conquista degli States, dove il brand è **leader di mercato nella pasta**. Anche i numeri confermano il successo: ogni ristorante ha battuto circa 500 scontrini al giorno, per una spesa media di 15 dollari.