

Fondamenti di Marketing Internazionale

Dott.ssa Grazia Li Pomi - Unimc



Yogurt

- Prodotto a base di latte coagulato derivato dalla fermentazione batterica del latte. I batteri utilizzati per fare lo yogurt sono noti come batteri termofili dell'acido lattico. La fermentazione del lattosio da parte di questi batteri produce acido lattico, che agisce sulle proteine del latte per dare allo yogurt la sua caratteristica consistenza e il suo gusto acido
-



Il mercato

- Secondo IRI il mercato italiano dello yogurt sfiora il miliardo e mezzo di valore, per quasi 350 milioni di chili venduti nel 2021.
 - Nel 2022 si sono venduti oltre 1,1 miliardi pezzi per un controvalore di **fatturato di poco inferiore al miliardo e mezzo di euro** (1,450 miliardi).
-



Il mercato dello yogurt in Italia

- 1947: nasce YOMO, prima industria italiana di produzione dello yogurt
 - 1960: il consumo dello yogurt comincia a diffondersi soprattutto nel Nord, come prodotto dietetico
 - Negli anni cominciano le prime differenziazioni:
 - aggiunta di zucchero per rendere il prodotto più dolce,
 - frutta,
 - yogurt magro
 - yogurt da bere
 - 1995: entra nel mercato Muller, e lo yogurt diventa goloso. Lo yogurt come dessert: dalla salute all'edonismo
 - Anni 2000: riscoperta del gusto acidulo, diminuisce lo zucchero, boom dello yogurt greco
-



Ultimi sviluppi

Attenzione al benessere, alla salute e alla sostenibilità ha determinato:

- Forte crescita degli yogurt funzionali (proteico, protoico), plant based, per intolleranti
 - arrivo del Kefir, bevanda fermentata ottenuta a partire dal latte o da altri liquidi utilizzando fermenti lattici e lieviti.
 - ritorno dello yogurt intero
 - diminuzione delle vendite dello yogurt magro e dello greco
 - Diminuzione della forbice fra Nord e Sud
-



Futuro: ?

- Sostenibilità:
 - packaging,
 - benessere degli animali,
 - KM zero,
 - prodotto bio
 - etc

 - Inflazione
-



NEUTRALITÀ

PREZZO

ACIDITÀ

QUANTITÀ GIUSTA

DIETETICO/SALUTARE

FRUTTA/BIANCO

CREMOSITÀ

