PAPILLE VAGABONDE

I PIÙ LETTI DELL'ANNO 2016

- Il latte è un veleno? 1 parte
- Si può guarire dal diabete?
- Impatto sociale della dialisi
- Farmaci generici la grande truffa
- Cistite come si cura?
- Come dimagrire in menopausa?
- Omega 3 e malattie cardiovascolari
- 4000 medicamenti utili inutili e dannosi
- Precarieta del lavoro, Diabete e salute
- I farmaci generici sono farmaci come gli altri?
- Carne rossa e salumi diminuiscono aspettativa di vita
- Come rinforzare le difese immunitarie
- Danio Danone
- Sciroppo di Glucosio Fruttosio dannoso?
- Misura Stevia e Dietor Cuore Naturale Stevia
- Cereali da prima colazione
- Diabete e genetica
- Alzheimer e Alimentazione
- La nutella Premium
- Come diminuire il sale

DOMANDE E RISPOSTE PAPILLE VAGABONDE

Papille Vagabonde 2
Burro bianco e burro giallo? Qual'è il migliore? - Dal punto di vista nutrizionale sono la stessa cosa. Allora da cosa dipende il colore del burro? Dall'alimentazione delle mucche, durante l'estate le muc...
2 anni fa

COPYRIGHT

Papille Vagabonde ® è un marchio registrato

Il contenuto di questo sito può essere riprodotto dopo aver avuto il consenso dell'autore e solo a condizione che ne venga citata chiaramente la fonte, che non venga alterato e non venga utilizzato a scopi commerciali.

VENERDÌ 12 MAGGIO 2017

Tutto Food 2017: le novità e i trend del settore alimentare

© www.papillevagabonde.blogspot.com

I grandi appuntamenti come le fiere nazionali sono il momento di fare il punto della situazione **dell'industria italiana alimentare**, per comprendere meglio i trends e le novità.

Personalmente deserto le conferenze stampa, preferisco andare in giro negli stands per conoscere e vedere la realtà con i propri occhi e parlare con i produttori.

Da notare che sono **mancati alcuni marchi** che distribuiscono esclusivamente nella grande distribuzione moderna, ma non si è sentita la mancanza, perchè erano presenti molte aziende di buon livello qualitativo e innovativo.

Solo per citarlo c'è stato anche **un convegno sulla nutrizione**, diciamo per essere buoni che è meglio pensare che non ci sia mai stato per il bene di tutti.

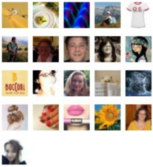
1) Grani antichi
In qualche mio vecchio post avevo parlato **di questa tendenza**, che ora è divenuta sembra una splendida realtà. Non solo farine in vendita nei negozi come farina da grano arso, farina di grano Senatore Cappelli, kamut come l'azienda **Molino Bongermino**, sempre queste stesse farine si utilizzano come ingredienti con altre farine come quella di farro, quinoa, le farine integrali, farine di lenticchie, per prodotti di qualità dalla **pasta dai vari formati** come **Grano Armando** ai dolci per le ricorrenze come le chiacchiere di **Asolo Food**.

PRESENTAZIONE

Questo blog è un viaggio ***ironico*** *nel mondo del cibo, del vino, del marketing e dell'ambiente per lo sviluppo di un* ***consumo consapevole****. Si vuole offrire un punto di vista originale. Il mondo di "papille vagabonde", è un mondo di fantasia, pertanto ogni riferimento a fatti, cose o persone reali è del tutto casuale.*

LETTORI FISSI

Follower (984) Avanti



Segui

FIAT
TIPO
4Porte
TUA A 13.100€
OPPURE 131€/MESE
TAN 2,95% - TAEG 5,67%
RICHIEDI PREVENTIVO

ARCHIVIO BLOG

▼ 2017 (31)
- ► giugno (4)

MOLINO BONGERMINO
SEMOLA DI
GRANO DURO
RIMACINATA
Biologica
500g
SEMOLA DI
SENATORE CAPPELLI
CLASSICA
Biologica
500g
© www.papillevagabonde.blogspot.com

100% ITALIAN DURUM WHEAT
PRODUCT OF ITALY
GRANO 100% ITALIANO
IL GRANO DI
ARMANDO
IL RIGATONE
TRAFILATO AL BRONZO
L'ORIGINE E IL METODO
500g
© www.papillevagabonde.blogspot.com

ai Grani Antichi
Lattughelle
ai GRANI ANTICHI
PASSATE AL FORNO
© www.papillevagabonde.blogspot.com

2) Nuove farine ottenute da legumi e verdure

Oramai il settore delle farine si arricchisce ogni giorno, non solo di farine dai grani antichi ma di farine ottenute da legumi e verdure come la farina di piselli, la farina di zucca, farina di fave, farina di carote.

▼ maggio (7)
- Green Condom Club: il preservativo vegano e senza ...
- Avocado assassino
- Emulsionanti che aumentano la permeabilità intesti...
- Hermes dietro le quinte, l'importanza del sapere f...
- Tutto Food 2017: le novità e i trend del settore a...
- Adotta un Food Blogger e Food Blogger d'Autore
- Report Rai Tre : le marchette delle food blogger f...

► aprile (4)
► marzo (5)
► febbraio (6)
► gennaio (5)

► 2016 (50)
► 2015 (102)
► 2014 (77)
► 2013 (81)
► 2012 (75)
► 2011 (91)
► 2010 (105)
► 2009 (114)
► 2008 (77)
► 2007 (31)

FACEBOOK

Papille Vagabonde
1490 "Mi piace"
Mi piace questa Pagina
Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amic

>

INFORMAZIONI PERSONALI

GÜNTHER

Un blog per scrivere quello che mi piace, nickname per un papà ciclista dilettante e un consumatore nulla di più ma nulla di meno.

VISUALIZZA IL MIO PROFILO COMPLETO

Le Farine Magiche
SENZA LIEVITO
Farina di Fave
Qual è la magia?
Ricca di fibre 15% e proteine 27%
Ideale per vellutate e impasti di benessere
RICETTE FACILI E VELOCI
Vegan
Senza Glutine
Le Conte
© www.papillevagabonde.blogspot.com

Le Farine Magiche
Farina di Carote
Qual è la magia?
Le Farine dell'Orto
© www.papillevagabonde.blogspot.com

3) Pasticceria vegana e pasticceria senza glutine : Panettone e Pandoro

La pasticceria vegana e senza glutine, fino a qualche anno fa, era esclusiva di soli pochi artigiani o pasticceri, invece ora è sempre più presente nell'offerta di molte aziende industriali. Per il Natale 2017 si preannuncia come il Natale con i dolci da ricorrenza che accontentano tutti, dai vegani al senza glutine.

MILANOVEG
IL DOLCE DI NATALE VEGANO

MILANOVEG
MADE IN ITALY
THE VEGAN CHRISTMAS CAKE
© www.papillevagabonde.blogspot.com

NOVITÀ 2016 – PRETAGLIATA 12 FETTE
Linea Vegana vegan bakery
NO PALM OIL
VEGANA alle carote
VEGANA
© www.papillevagabonde.blogspot.com
PASTICCERIA VENETA

4) Salumi tradizionali di qualità, salumi halal, salumi di pesce

Il mercato dei salumi è quello più debole, una domanda che diminuisce sempre di più, un settore che va in cerca di soluzioni, quattro sono le tendenze in atto proposte dalle aziende.

a) Salumi di qualità in cui si esalta la tradizione, cito come esempio oltre ai prosciutti crudi invecchiati e prodotti di prosciutto crudi e cotti selezionati da allevamenti biologici come quelli dell'azienda **Dok dall'Ava** ,anche formati tradizionali dimenticati come il salame fiasco di Monte Savino, della **Salumeria Monte San Savino**.

IL FIASCO DI SAN SAVINO
Salumeria di Monte San Savino
ALTA SALUMERIA
SOLO CARNI ITALIANE
© www.papillevagabonde.blogspot.com

PAPILLEVAGABONDE (AT) YAHOO (DOT) COM

CERCA NEL BLOG

Cerca

ETICHETTE

agricoltura sostenibile (24)
alimenti funzionali (65)
Alixir (9)
allergie (26)
alternative (172)
alzheimer (14)
ambiente (52)
antitrust (13)
bevande (36)
cacofonia (24)
cancro (54)
celiachia (9)
cioccolato (40)
colesterolo (19)
consumatori (276)
diabete (54)
distribuzione (55)
economia (122)
edulcoranti (12)
efsa (16)
etichettatura (67)
Expo 2015 (9)
export (11)
fiere (6)
franchising (8)
gelati (8)
genetica (1)
HIV (11)
iap (10)
latte (30)
malattie cardiovascolari (41)
marketing (82)
marketing agroalimentare (271)
match food (32)
medicina dolce (27)
muro del pianto (89)
news (82)
news prodotti (127)
nuove idee per la ristorazione (19)
nutella (19)
nutrizione bambini (103)
obesità (170)
omega3 (37)

osteoporosi (10)
parkinson (3)
prevenzione (146)
pubblicità (144)
ricerca (123)
ricerche (31)
sale (15)
salmone (3)
salute (187)
sapori sconosciuti (39)
slow food (3)
smoothie (5)
trend (54)
turismo (8)
unione europea (27)
vaccini (2)
vino (21)
yogurt (24)

INFORMAZIONE MEDICO SCIENTIFICA

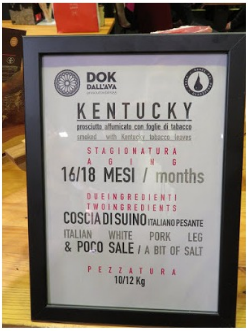
Le informazioni medico scientifiche contenute nel blog sono di natura generale ed a scopo puramente divulgativo e non possono sostituire in alcun caso il consiglio di un medico, per terapie e consigli consultate sempre il proprio medico di fiducia.

TEST PRODOTTI ALIMENTARI

Frullati Smoothie
Nutella crema al cioccolato
Salumi
Yogurt Greco alla Fragola
Gelati
Creme e budini alla vaniglia
Yogurt alla Fragola
Biscotti per bambini
Cordon Bleu
Salsa Ketchup
Yogurt Greco Naturale
Crema di Marroni
Ragù alla Bolognese
Pesto al Basilico
Yogurt alla Banana per bambini

INFORMATION LINK

Acsi
Archives of Neurology
British Journal of Nutrition
Cancer Preventation Research
EFSA
ETHZ Politecnico di Zurigo
Eoc
Eufic
European Journal of Clinical Nutrition
FDA
Food Quality News
Food Standard Agency
Journal Clinical Investigation
Nature News
New England Journal of Medicine
Nutraingredients.com


DOK DALL'AVA
KENTUCKY
prosciutto affumicato con foglie di tabacco
smoked with Kentucky tobacco leaves
STAGIONATURA
AGING
16/18 MESI / months
DUE INGREDIENTI
TWO INGREDIENTS
COSCIA DI SUINO ITALIANO PESANTE
ITALIAN WHITE PORK LEG
& POCO SALE / A BIT OF SALT
PEZZATURA
10/12 Kg

© www.papillevagabonde.blogspot.com

b) Salumi con verdure

c) Salumi da altra materia prima come la Bresaola di Tonno della **Coam Scandia**

Valtellina
scandia
Bresaola di Tonno
Le parti migliori del pregiato Tonno Pinna Gialla pescato ad amo, lavorato secondo l'antica tradizione Valtellinese.
© www.papillevagabonde.blogspot.com

d) Salume halal fatto con la carne di Vitello di **Il vitello di Casa Vercelli**

Obesity Journal Research
Pediatrics
Pesticidescancer
SSMO Società Medici Omeopati
The Lancet
UFSP
Unioncomed

BLOG AMICI

Araba felice in cucina
Arianna R. Alimentazioneinequilibrio
Carmine Turismo Lento
ChefMarco
Chez Babs
Chiara La Voglia matta
Chiodi di garofano
Ciboulette
Dolce Amara
Eco del mondo
Eli
Elisabetta
Elli
Fabiopasticcio
Fairieskitchen
Federica in cucina
Francesca Acquolina
Gambetto
Go Slow
Gretasconer
I pasticci dello zio Piero
La signora dei Biscotti
Mammadeglialieni
Marta Orti in Progress
Masterofcook
Matrioskadventures
Mauro R Mangia di testa
Max-blogdimax
Milla
Nella cucina di Ely
Quaderno di cucina
Rosetta
Rosy
Salsa Pariglia
Saretta Defelicitateanimi
Sergio Bruni - Erba Volant
Spighetta - laspigadigrano
Stefi
Torte decorazioni
Tzatzikiacolazione
Virginia, Spilucchino
Voglio vivere così
Zucchero e viole
lifemarketing

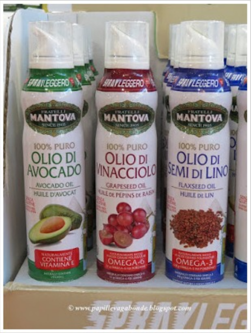
AVVISO LEGALE

Tutto quello scritto nei post è scritto da me e ne sono unico responsabile,

LESS THAN 2,5% FAT
VITELLO DI CASA VERCELLI
ITALIA
© www.papillevagabonde.blogspot.com

5) Uno spruzzo di salute: l'olio aromatizzato a spruzzo

Non è una novità in assoluto ma quello dello spruzzo con le indicazioni della salute mi diverte molto, uno spruzzo d'omega 3 , mi piace l'idea, **lo spray leggero** della Fratelli Mantova, Gli olii sono di versa materia prima e poi ci sono gli olii aromatizzati.


SPRAYLEGGERO
FRATELLI MANTOVA
100% PURO OLIO DI AVOCADO
AVOCADO OIL
HUILE D'AVOCAT
NATURALMENTE CONTIENE VITAMINA E
100% PURO OLIO DI VINACCIOLO
GRAPESEED OIL
HUILE DE PEPINS DE RAISIN
OMEGA-6
100% PURO OLIO DI SEMI DI LINO
FLAXSEED OIL
HUILE DE LIN
OMEGA-3
© www.papillevagabonde.blogspot.com

6) Bibite al bergamotto, cedro e chinotto

Qualcuno ricorda un vecchi post in cui invitavo a utilizzare **dei agrumi** non esteri, ma prodotti del **Made in Italy** come appunto il **bergamotto, cedro e chinotto**, sono molto contento che l'azienda **Bevi più naturale** abbia colto il messaggio, in particolare quello al bergamotto l'ho provato è molto buono e aromatico.

CHINOTTO
BERGAMOTTO
CEDRATA

serve come studio e come discussione aperta, non si può attribuire alcuna responsabilità ai visitatori del blog in merito ai contenuti. L'autore dichiara di non essere responsabile per nessuno dei commenti inseriti nei post. Eventuali commenti lesivi dell'immagine o dell'onorabilità di persone terze, non è da attribuirsi all' autore, nemmeno se il commento viene espresso in forma anonima. Lascio aperto ai commenti il blog anche di idee diverse, perchè è importante sviluppare una dialettica e tutti possono dare contributi importanti, non vi è alcuna censura. Per coloro che mi inviano email minacciosi e pieni di insulti, invito a dire ciò che pensate nero su bianco nei post e pubblicamente tutti possono replicare, prego leggere la presentazione del blog.

AVVISO IMMAGINI

Le immagini sono di proprietà dell'autore del Blog e degli utenti che le hanno inviate. Non sono responsabile di foto inviate da altri utenti. Alcune delle immagini pubblicate sono tratte da internet e valutate di pubblico dominio: qualora il loro uso violasse diritti d'autore, previa comunicazione si provvederà a rimuoverle.

FEEDJIT LIVE TRAFFIC FEED

Live Traffic Feed

A visitor from **Milan, Lombardia** viewed "papille vagabonde: Tutto Food 2017: le novità e i trend del settore alimentare" 1 min ago

A visitor from **Otranto, Puglia** viewed "papille vagabonde: Quali sono le acque minerali più ricche di calcio? Quanto costano? La top ten delle acque minerali più ricche di Calcio" 1 min ago

A visitor from **Simi Valley, California** viewed "papille vagabonde: Lo yogurt alla frutta da fare a casa, conviene?" 2 mins ago

A visitor from **Italy** viewed "papille vagabonde: Quali sono le acque minerali più ricche di calcio? Quanto costano? La top ten delle acque minerali più ricche di Calcio" 4 mins ago

A visitor from **Italy** viewed "papille vagabonde: Neotame, nuovo dolcificante approvato dall'Efsa" 8 mins ago

CHINOTTO
BERGAMOTTO
CEDRATA
Bevi più naturale
BEVANDE ITALIANE
SENZA AROMI,
CONSERVANTI E COLORANTI
© www.papillevagabonde.blogspot.com

7) Gelato vegano, gelato biodinamico, galato senza lattosio

Come altri prodotti anche il gelato viene incontro a nuove esigenze, interessanti le più proposte di gelato vegano fatto con latti vegetali, interessante la linea Demeter con i sorbetti da agricoltura biodinamica e sempre di **Gildo Rachelli** invece propone un gelato bio senza lattosio.

demeter
Gildo Rachelli
Il primo gelato
con ingredienti Biodinamici
© www.papillevagabonde.blogspot.com

Cornetto
NEW
Veggy
GELATO ALLA SOIA
VEGAN
© www.papillevagabonde.blogspot.com

A visitor from **Pavia, Lombardia**
viewed "papille vagabonde" 16 mins ago

A visitor from **Gorgonzola, Lombardia**
viewed "papille vagabonde: Testosterone una nuova terapia per l'obesità? Come rallentare l' Andropausa" 26 mins ago

A visitor from **United States**
viewed "papille vagabonde: Come scegliere le paste senza glutine, confronto tra ingredienti, marche, valori nutrizionali, calorie e prezzi" 32 mins ago

A visitor from **Camponogara, Veneto**
viewed "papille vagabonde: Quali sono le acque minerali più ricche di calcio? Quanto costano? La top ten delle acque minerali più ricche di Calcio" 34 mins ago

A visitor from **Rome, Lazio**
viewed "papille vagabonde: Quanto zucchero c'è in uno yogurt? Sicuro più zucchero che frutta! (Test yogurt alla fragola)" 40 mins ago

Real-time view · Get Feedjit

POST PIÙ POPOLARI DEGLI ULTIMI 7 GIORNI

L'Impero dell'Oro Rosso Concentrato

La dipendenza dal cioccolato, è un problema di predisposizione genetica?

Quali sono le acque minerali più ricche di calcio? Quanto costano? La top ten delle acque minerali più ricche di Calcio

Bere tè influenza l'espressione dei geni?

i può diminuire il colesterolo senza Danacol ?

Quali sono i salumi più magri?

Senza Lattosio
Laktosefrei
© www.papillevagabonde.blogspot.com

8) La pasta veloce

C'è chi celebra lo slow food, il rito lento dell'alimentazione e chi il fast c'è la velocità in questo senso due novità per la pasta

a) Istant my pasta di Canossa

Per tutti quelli che non hanno tempo **my istant pasta**, dovrebbe essere una soluzione d'emergenza, ma sono certo che per molti possa diventare un abitudine (si aggiunge acqua calda, si mescola si aspetta qualche minuto ed è pronto).

instant
My Pasta
di Canossa
Maccheroni al formaggio
© www.papillevagabonde.blogspot.com

b) Tortellini da Passeggio

Non mi piacciono i food truck, il cibo di strada è una cosa che non fa per me, tuttavia l'idea del Laboratorio Tortellini della **Surgital**, cioè pasta ripiena d'origine surgelata di diverse forma fritta e/o calda pronto da mangiare in un cono è un 'idea divertente, io ho provato un **tortello di zucca** con guanciale e devo dire aveva un buon sapore.

Qual'è la differenza tra formaggio a latte crudo e formaggio a latte pastorizzato?

Vaccini, coercizione o democrazia?

Alzheimer e alimentazione

Cremor tartaro o lievito per dolci?

NetworkedBlogs
Followers (84)

Follow this blog

PAPILLEVAGABONDE.BLOGSPOT.IT

14,630 Pageviews
May. 23rd - Jun. 23rd

FOLLOW THIS BLOG WITH BLOGLOVIN

Follow me on bloglovin'

SURGITAL
Laboratorio Tortellini
Street food pasta
© www.papillevagabonde.blogspot.com

In collaborazione con
© www.papillevagabonde.blogspot.com

9) Bevande Green
Novità Green anche nel settore della bevande come:

a) **I Juising di Dimmi di si** , dei nuovi prodotti detox con mirtillo e zenzero, zenzero e limone, melograno e rapa rossa, finocchio te verde e kale, drink che promettono bibite di green salute.

Benessere e Freschezza? Sì!
Fresh Soup
lalineaverde.it
© www.papillevagabonde.blogspot.com

Dimmidisì
Juicing
Sì allo Sprint
RED VITALITY
MELAGRANA & RAPA ROSSA
Dimmidisì
Juicing
Sì allo Sprint
BLUE ENERGY
MIRTILLI & ZENZERO
© www.papillevagabonde.blogspot.com

b) Aperitivi freschi e dissetanti della **Sottobosco Paoli** linea Verde Paoli, al basilico, salvia e sedano

il tuo nuovo aperitivo
Verde Paoli
fresco naturale dissetante
Verde Paoli
SEDANO
Verde Paoli
BASILICO
© www.papillevagabonde.blogspot.com

10) Surgelati erbe spontanee

Nello spirito di chi cerca trova ho trovato **Vital Natural Gel** un'azienda abruzzese di **Pescasseroli** che offre oltre ai classici surgelati già pronti per l'uso, non solo spinaci e piselli, anche Jrug, Jorap, Rape del Pastore, Invidia scarola, Cicoria, Cicorietta di Montagna, Borragine ed Ortica.

PESCASSEROLI
Cicorietta di montagna
Chicory mountain
山菊苣
© www.papillevagabonde.blogspot.com
Porcini
PRODOTTI

Queste le principali novità e le tendenze del settore presentate alla Fiera di **Tutto Food 2017**