



Home / Etichette & Prodotti /

Le novità del mondo agroalimentare presentate a Tuttofood 2017, raccontate da Papille Vagabonde

Clara Gasparri 23 giugno 2017 Etichette & Prodotti Lascia un commento 33 Visto



Tutto Food è l'esposizione internazionale dedicata al settore agroalimentare

Gunther Karls Fuchs, di Papille Vagabonde racconta nel suo blog le novità presentate a TuttoFood 2017 che meritano particolare attenzione. Le riproponiamo in questo articolo. Il punto di vista è quello di un osservatore sempre pronto a cogliere le innovazioni più salienti e interessanti del mercato.

1) Grani antichi

La riscoperta di alimenti antichi, in particolare i grani, è una tendenza, divenuta ormai una splendida realtà. Sul mercato sono presenti farine di grano Senatore Cappelli o Kamut. Armando propone diversi formati di pasta, ottenuti da farine di grano integrale bio, farro e farina di legumi (fagioli, ceci, lenticchie e piselli), più una linea di pasta senza glutine. Di grano antico sono fatte anche le chiacchiere di Asolo Food.



2) Nuove farine ottenute da legumi e verdure

Parallelamente, anche il settore delle farine si arricchisce ogni giorno, non solo di grani antichi, ma anche di prodotti realizzati a partire da legumi e verdure. Le Farine dell'orto proposte da Le farine magiche sono ottenute da fave, piselli, lenticchie, fagioli, e anche da zucca, carote e soia.



3) Pasticceria vegana e pasticceria senza glutine

Fino a qualche anno fa, la pasticceria vegana o senza glutine, era un'esclusiva di pochi artigiani. Ora, invece, questi prodotti sono presenti nell'offerta di molte aziende industriali. È probabile che in occasione delle festività natalizie 2017 i dolci da ricorrenza saranno in grado di accontentare tutti, dai vegani agli intolleranti al glutine. Milano Veg propone il dolce di natale vegano, nelle versioni senza canditi e al cioccolato. Burro, uova, latte e miele sono interamente sostituiti con olio extravergine di oliva, olio di riso e burro di cacao. L'olio di palma è assente.



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

In seguito all'invito di medici e nutrizionisti di limitare il consumo di insaccati, il mercato dei salumi sembra risentire il calo della domanda. Per questo motivo, il settore va in cerca di soluzioni e innovazioni continue. Ecco quattro nuove proposte.

- Salumi di qualità in cui si esalta la tradizione. Tra i più noti troviamo i prosciutti crudi stagionati e i prodotti crudi e cotti selezionati da allevamenti biologici come quelli dell'azienda Dok dall'Ava, e formati tradizionali come il salame fiasco di Monte Savino, della Salumeria Monte San Savino.

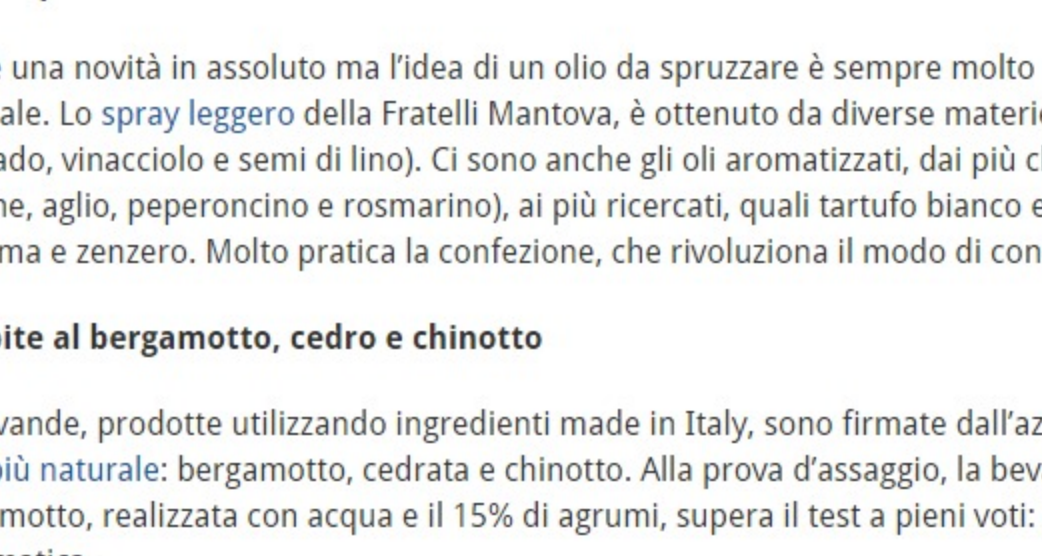


5) Uno spruzzo di salute: l'olio aromatizzato

Non è una novità in assoluto ma l'idea di un olio da spruzzare è sempre molto originale. Lo spray leggero della Fratelli Mantova, è ottenuto da diverse materie prime (avocado, vinacciolo e semi di lino). Ci sono anche gli oli aromatizzati, dai più classici (limone, aglio, peperoncino e rosmarino), ai più ricercati, quali tartufo bianco e nero, curcuma e zenzero. Molto pratica la confezione, che rivoluziona il modo di condire.

6) Bibite al bergamotto, cedro e chinotto

Le bevande, prodotte utilizzando ingredienti made in Italy, sono firmate dall'azienda Bevi più naturale: bergamotto, cedrata e chinotto. Alla prova d'assaggio, la bevanda al bergamotto, realizzata con acqua e il 15% di agrumi, supera il test a pieni voti: buona e aromatica.



7) Gelato vegano, gelato biodinamico, gelato senza lattosio

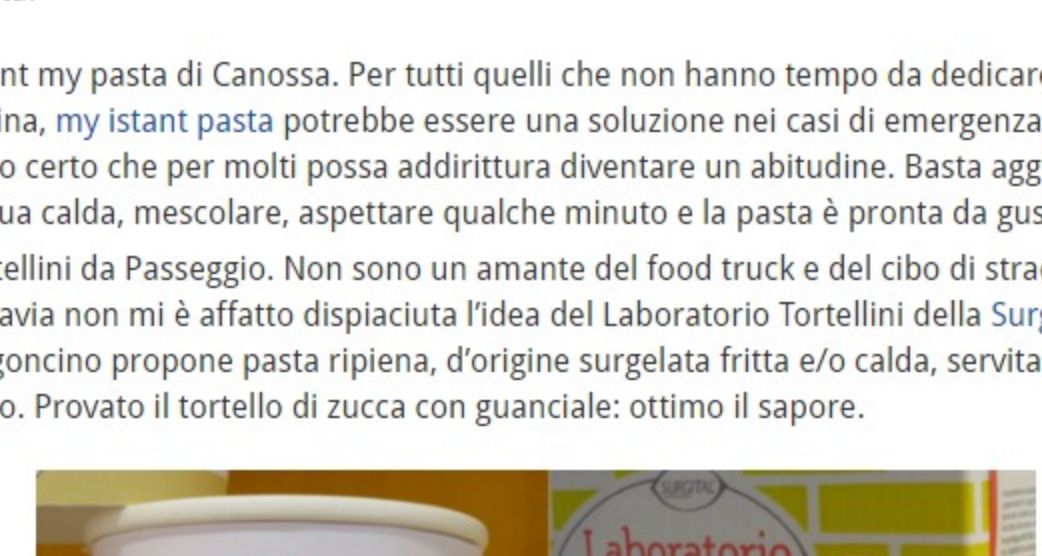
Il gelato è un intramontabile che piace a tutti, per questo i produttori cercano di soddisfare tutte le esigenze dei consumatori. Interessanti le proposte di gelato vegano, fatto con latt vegetali, come il nuovo cornetto di Algida alla soia. Non sono da meno i sorbetti da agricoltura biodinamica della linea Demeter di Gildo Rachelli che propone anche un gelato bio senza lattosio.



8) La pasta veloce

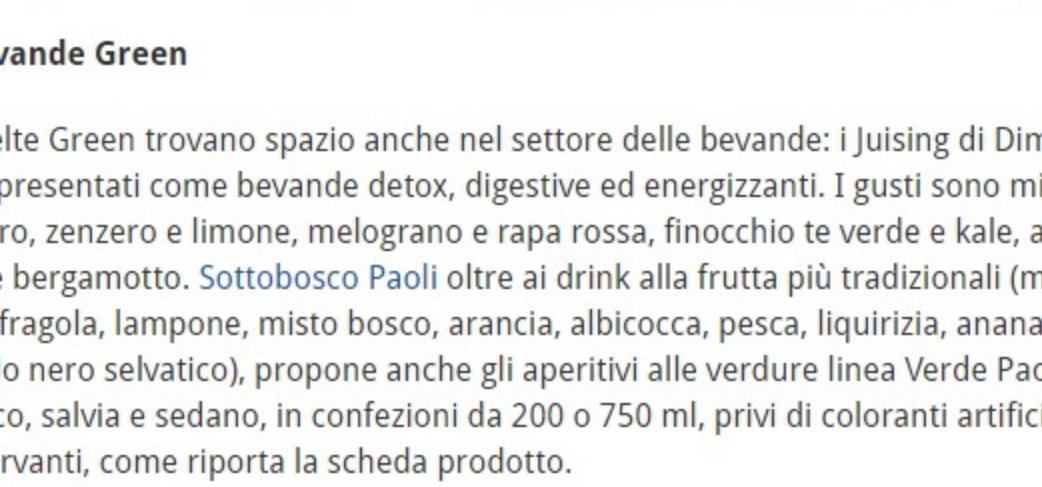
Da una parte c'è chi celebra lo slow food, il rito lento dell'alimentazione, dall'altra chi preferisce un pasto fast. Ecco allora due novità del settore pasta per gli amanti della rapidità:

- Istant my pasta di Canossa. Per tutti quelli che non hanno tempo da dedicare alla cucina, my instant pasta potrebbe essere una soluzione nei casi di emergenza, ma sono certo che per molti possa addirittura diventare un'abitudine. Basta aggiungere acqua calda, mescolare, aspettare qualche minuto e la pasta è pronta da gustare.
- Tortellini da Passeggio. Non sono un amante del food truck e del cibo di strada; tuttavia non mi è affatto dispiaciuta l'idea del Laboratorio Tortellini della Surgital. Il furgoncino propone pasta ripiena, d'origine surgelata frita e/o calda, servita in un cono. Provato il tortello di zucca con guanciale: ottimo il sapore.



9) Bevande Green

Le scelte Green trovano spazio anche nel settore delle bevande: i Juising di Dimmi di si sono presentati come bevande detox, digestive ed energizzanti. I gusti sono mirtillo e zenzero, zenzero e limone, melograno e rapa rossa, finocchio verde e kale, arancia, lime e bergamotto. Sottobosco Paoli oltre ai drink alla frutta più tradizionali (mela, pera, fragola, lampone, misto bosco, arancia, albicocca, pesca, liquirizia, ananas, mirtillo nero selvatico), propone anche gli aperitivi alle verdure linea Verde Paoli, al basilico, salvia e sedano, in confezioni da 200 o 750 ml, privi di coloranti artificiali e conservanti, come riporta la scheda prodotto.



10) Surgelati erbe spontanee

Vital Natural Gel è un'azienda abruzzese di Pescasseroli (Aq) che offre oltre ai classici spinaci e piselli surgelati già pronti per l'uso, anche rape del pastore, indivia scarola, cicoria, cicoriotta di montagna, borragine, ortica e molte altre verdure. Sul sito dell'azienda, per ogni prodotto, viene riportata una scheda con le informazioni nutrizionali, compositive, la provenienza e la stagionalità.



© Riproduzione riservata



Le donazioni si possono fare:

* Con Carta di credito (attraverso PayPal). [Clicca qui](#)

* Con bonifico bancario: IBAN: IT 77 Q 02008 01622 000110003264

indicando come causale: sostieni Ifattoalimentare. [Clicca qui](#)

Clara Gasparri



Iscriviti alla newsletter

Email: *

Nome: *

Cognome: *

Azienda:

Professione:

Se vuoi leggere la nostra policy clicca qui

Accetto la Privacy Policy

Iscriviti

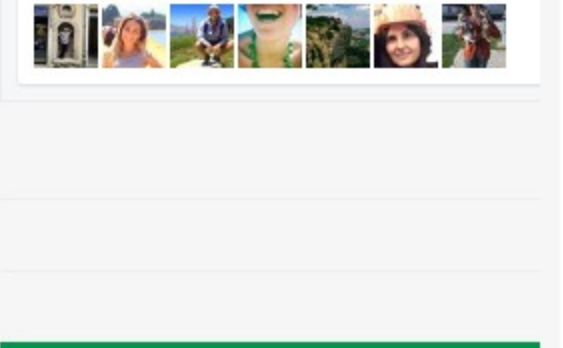


Recenti Popolari Commenti Tag

TUTTOFOOD Le novità del mondo agroalimentare presentate a Tuttofood 2017, raccontate da Papille Vagabonde
23 giugno 2017

Webeers: censurato un post dell'azienda. Secondo lo Jap il messaggio è diseducativo per il pubblico
23 giugno 2017

Esplode sifone da cucina per panna montata, muore giovane blogger francese. 60 incidenti in Francia negli ultimi anni. In Italia problema ignorato
22 giugno 2017



Tweet di @FattoAlimentare

Il Fatto Alimentare @FattoAlimentare
#Faber: un test unico per scoprire 244 possibili #allergie. È stato creato dal #CNR e dagli allergologi del #CAAM ifattoalimentare.it?P=102323



Il Fatto Alimentare @FattoAlimentare
La dieta vegana è più salutare? L'interessante libro di #LucaAvioledo #NoVegan ifattoalimentare.it?P=102266

Di Clara Gasparri

Istituita la piattaforma Ue per il benessere animale. Nessuna nuova legge, l'obiettivo è migliorare l'applicazione delle norme in vigore

Epatite A: allerta negli Stati Uniti. Ritirato dal mercato tonno surgelato positivo al virus. Da cosa è causata la contaminazione?

Benessere animale e carne senza antibiotici. Sono queste le richieste dei consumatori statunitensi secondo un'inchiesta di Consumer reports

Frutta al posto del gelato sotto gli ombrelloni della riviera romagnola. L'iniziativa del Consorzio ciliegia di Vignola Igp

Comunicazione del rischio: pubblicate le nuove linee guida dell'Efsa. Fondamentali cooperazione e coerenza