

LOMBARDIA **Cibo sano e alternativo dal 22 al 26 ottobre a Fiera Milano**

Tuttofood, novità e tendenze delle nostre abitudini a tavola

Torna dal 22 al 26 ottobre a **Fiera Milano** Tuttofood, il salone della galassia agroalimentare che presenterà le abitudini degli italiani a tavola. In particolare le aziende si stanno impegnando nel promuovere il consumo di cibo sano e alternativo, come dimostrano anche i prodotti, tutti altamente innovativi, selezionati per la prima edizione del Better Future Award, premio dedicato alle eccellenze alimentari presenti in manifestazione. Tra le novità di Tuttofood tante proposte di cibi "super", dalla pasta ripiena al parmigiano reggiano

o al pesce spada e lime, ai fusilli di pasta fresca all'uovo, fino ai sughi in pepite. Cresce, inoltre l'interesse di consumatori, aziende e investitori per proteine a base vegetale, di microrganismi o di cellule animali. Non mancheranno hamburger, pollo, latticini e pesce non di origine animale: che si parli

di plant-based (derivati da vegetali) o cell-based (derivate da tessuti di cellule coltivate in laboratorio), diversi brand presenteranno sostituti dei prodotti tradizionali capaci di mimare aroma, sapore e consistenza dei prodotti a origine animale. Di tendenza anche i prodotti "senza", dalle tante proposte gluten free a quelle di salumeria con una percentuale di grassi ridotta, senza lattosio, glutine, glutammato e polifosfati aggiunti. Non mancano sostituti di riso e pasta a basso contenuto di carboidrati, grazie a prodotti a base di verdure e legumi come pasta a base cavolfiore, broccolo, oltre ai legumi come ceci, lenticchie e piselli.

