

# Il Giornale del Cibo

CONOSCERE • SCOPRIRE • GUSTARE



Rubriche

Ricette

My account

Nutriamo la scuola

[Home](#) » [Attualità](#) » Prodotti alimentari "innovativi": cosa ci aspetta nel prossimo futuro? Le novità di Tuttofood

Attualità

## PRODOTTI ALIMENTARI "INNOVATIVI": COSA CI ASPETTA NEL PROSSIMO FUTURO? LE NOVITÀ DI TUTTOFOOD

19/01/2022

Alessia Rossi

0 commenti

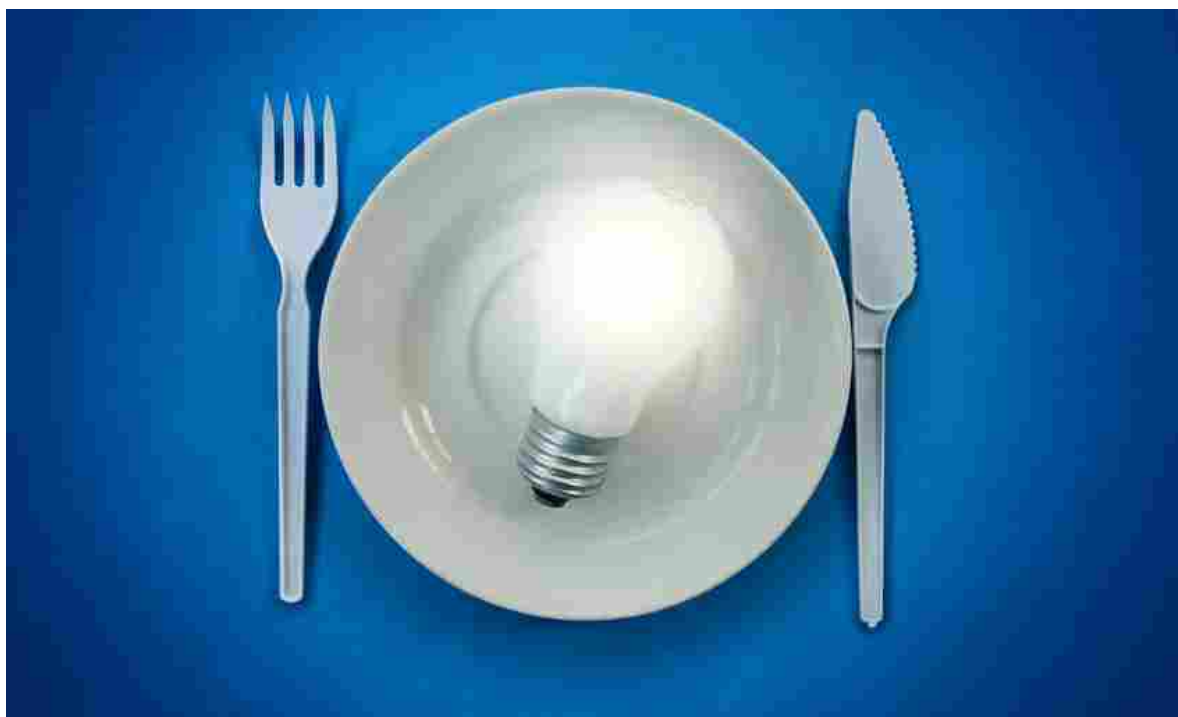
La ricerca per portare sul mercato **prodotti alimentari innovativi**, anche sull'onda degli ultimi **food trend** di consumo, è una corsa continua che stimola il mercato come la curiosità di chi fa la spesa. Le motivazioni che spingono a studiare nuovi alimenti possono essere molto diverse, ad ogni modo più o meno tutti hanno la chance di entrare nelle nostre abitudini nel giro di qualche anno. Ma quali sono le novità più recenti e che tipo di innovazioni propongono? In vista dell'anno nuovo, qualche tempo fa siamo stati a Milano per partecipare a **Tuttofood**, e in particolare per conoscere i vincitori del concorso **Better Future Award 2021**, un'occasione per conoscerne molte delle novità che ci accompagneranno nel prossimo futuro: ecco alcune delle più interessanti.

## BETTER FUTURE AWARD PREMIA I PRODOTTI ALIMENTARI PIÙ INNOVATIVI

L'innovazione in ambito alimentare può contare su un appuntamento, a cadenza biennale, dedicato a promuovere prodotti e tecnologie in grado di influenzare significativamente il settore. Nell'ambito della fiera Tuttofood, infatti, Better Future Award è un'opportunità per avere **una panoramica sulle ultime proposte del mercato** e per farsi un'idea di quello che potrebbe attenderci a breve. Seguendo la suddivisione proposta, ecco i cibi che si sono guadagnati il podio nel 2021 per ognuna delle tre categorie di riferimento: innovazione, etica e sostenibilità e, infine, packaging.

### INNOVAZIONE

La sezione dedicata specificamente all'innovazione aveva l'obiettivo di dare un riconoscimento alle aziende che si sono distinte nello sviluppo di nuovi prodotti capaci di garantire un valore rilevante di **differenziale competitivo**, oppure che **abbiano migliorato quelli già sul mercato**.



Refat/shutterstock.com

#### 3° POSTO: PALMIRO – ACETO DI DATTERI, CASA OLEARIA TAGGIASCA SRL

L'aceto si può ottenere partendo da diverse materie prime, ma finora non si era pensato ai **datteri**, ai quali si deve **un aroma rotondo, armonico ed equilibrato**. Una volta trasformato in aceto, il succo del dattero viene miscelato a un concentrato naturale degli stessi frutti, che esalta il colore bruno, le note fruttate e la densità del prodotto, qualità che si sposano bene con insalate, verdure cotte o crude, carni bianche, salumi, formaggi, frutta fresca o cotta, yogurt, gelati, semifreddi e salse agrodolci.

#### 2° POSTO: PAREPOLLO, JOY SRL

Negli ultimi anni le **alternative vegetali alla carne**, che ne mimano le caratteristiche sensoriali, hanno avuto una certa diffusione, ma a quanto sembra questo prodotto si distingue per offrire un

gusto e una consistenza davvero simili al pollo. Si tratta di un prodotto **a base di soia** creato con materie prime vegetali di qualità, che sfrutta una tecnologia produttiva in grado di creare prodotti *plant based*, **senza glutine e con un alto apporto proteico**, con una struttura assai simile a quella della carne. Questa linea risponde alla domanda crescente di prodotti *animal-free*, soprattutto da parte di chi si sta avvicinando a questa scelta alimentare, per **questioni legate all'ambiente**, al benessere animale e alla salute. Ridurre il consumo di proteine animali senza rinunciare al gusto, quindi, può essere un obiettivo alla portata.

### 1° POSTO: I LEGUMI FATTI A SNACK, PEDON SPA



*Dream79/shutterstock.com*

Un prodotto che asseconda la passione per gli snack, ma offrendo **proprietà nutrizionali che lo accostano ai cibi salutistici**: si tratta infatti di **legumi** tostati, senza conservanti e senza glutine, gustosi, leggeri e ricchi di fibre e proteine. La confezione apri e chiudi da 90 grammi con zip salva-freschezza è adatta alle pause per spezzare la fame come a diverse occasioni di consumo. Tra gli ingredienti **anche semi, frutta e verdure**, in diverse combinazioni: ceci, piselli, lenticchie, quinoa, edamame, semi di girasole, semi di zucca, cipolla, zenzero e mirtilli.

### ETICA E SOSTENIBILITÀ

Nella nostra epoca l'innovazione va di pari passo con la sostenibilità e la sensibilità etica, che si riflettono sempre più anche sui consumi alimentari. In questo senso, per le aziende è importante tenerli in massima considerazione, ma anche essere attive in **progetti inclusivi o di carattere benefico e solidaristico**. Nello specifico, il premio è stato assegnato ad aziende che si sono distinte per: processi industriali e di filiera, greening, territorio-comunità, education, lavoro, salute, minoranze e società, Sud del mondo.

### 3° POSTO: PASTA ARMANDO – LA CURA DEL GRANO, DE MATTEIS AGROALIMENTARE SPA

Marchio premium del Pastificio De Matteis, Armando distingue la pasta di alta qualità, **prodotta con grano 100% italiano** della Filiera Armando, nata nel 2010 e tra le prime realtà di questo tipo, oggi unica nel panorama italiano, in quanto prevede la firma di un accordo diretto con ogni singolo coltivatore. Il **“Patto Armando”**, infatti, implica l’osservanza di un **disciplinare di coltivazione**: l’agricoltore si impegna a seminare le varietà di grano duro concordate con De Matteis e a coltivarle nel rispetto del disciplinare, per fornire grano dall’elevato contenuto proteico e dalle eccellenti caratteristiche organolettiche, in grado di garantire una pasta di pregio. Dal canto suo, l’azienda si impegna a fornire **assistenza in campo** di uno staff tecnico dedicato e ad acquistare il raccolto a un prezzo minimo garantito. Il compenso agli agricoltori, inoltre, aumenta proporzionalmente al crescere delle peculiarità positive del raccolto. Così facendo, l’agricoltore può contare sulla **certezza dei ricavi e su una maggiore redditività** e, a detta dell’azienda, i risultati di questo progetto sono notevoli, in termini di qualità produttiva come di sostenibilità ambientale ed economica.

## 2° POSTO: ICAM CHOCOLATE UGANDA LTD., ICAM SPA



Simone Migliaro/shutterstock.com

Nel settore del cacao da tempo vengono denunciate gravi iniquità, che non di rado sfociano in un vero e proprio sfruttamento indiscriminato dei lavoratori e dell’ambiente. Per contrastare queste situazioni e migliorare le condizioni produttive, nel 2010, nel distretto montuoso ugandese di Bundibugyo, l’azienda Icam ha fondato Icam Chocolate Uganda Ltd., una società per **supportare la coltivazione e il processo di raccolta del cacao** in questa zona. La costruzione di un avanzato centro di raccolta, sostenuto dalle più moderne tecniche agronomiche, ha permesso ai coltivatori locali di migliorare i raccolti e rendere le piantagioni più profittevoli, riducendo così il rischio di perdita e innalzando l’intrinseca qualità di questo cacao d’altura. Questo progetto ha portato a **una crescita dell’intera area**, favorendo uno sviluppo socio-economico della comunità, garantendo guadagni certi ai coltivatori, monitorando e limitando i rischi legati alla variabilità del lavoro, offrendo assistenza scolastica e programmi di supporto sanitario alle famiglie dei villaggi del distretto. Secondo l’azienda, negli ultimi quattro anni **la qualità di tutto il cacao ugandese è notevolmente migliorata**, e oggi questo cacao – **certificato biologico** dal 2018 – è diventato uno dei più apprezzati di tutta l’Africa.

### 1° POSTO: PROGETTO ESFAI – ETHIOPIAN SUSTAINABLE FARMING & AGRICULTURE INITIATIVE, ANDRIANI SPA SOCIETÀ BENEFIT

Come abbiamo visto, grazie alle sue proprietà e all'assenza di glutine il **teff** – antico cereale africano – è sempre più richiesto, e non solo nel mercato dei prodotti per celiaci. Anche in questo caso, però, l'agricoltura locale in genere non è in grado di sfruttarne a pieno le potenzialità economiche. Da sempre alla base dell'alimentazione del popolo etiopico, il teff è coltivato dalle comunità agricole locali organizzate in cooperative con metodi tradizionali, ma che non favoriscono una resa soddisfacente per quantità e per ritorno economico degli stessi agricoltori. Per questo, al fine di promuovere pratiche virtuose per un'agricoltura sostenibile in un'ottica globale, Andriani SpA Società Benefit ha avviato **un nuovo progetto di filiera sostenibile in Etiopia**. L'iniziativa mira ad **aumentare la produttività**, sempre nel rispetto degli equilibri tra innovazione e tradizione, con l'introduzione di alcuni strumenti per una prima e semplice meccanizzazione del lavoro e con l'ottimizzazione dei successivi passaggi logistici e analitici, che incidono sulla **qualità del prodotto finito**. L'azienda parte dal presupposto secondo il quale, se gestita con pratiche moderne e sostenibili, l'agricoltura è capace di **offrire cibo nutriente per tutti e generare redditi adeguati**, sostenendo uno sviluppo rurale centrato sulle persone e, allo stesso tempo, proteggendo l'ambiente.



### PACKAGING

Anche il confezionamento riveste un ruolo determinante per i prodotti, ai fini della **conservabilità**, della **fruizione**, della possibilità di **contrastare e scoraggiare gli sprechi**, dell'**aspetto** e quindi del favore dei consumatori. L'evoluzione del packaging, infatti, segue quella del mondo industriale, dei consumi, delle modalità operative e logistiche delle aziende e alla sempre crescente attenzione all'ambiente. Pertanto, il premio ha considerato la **qualità progettuale** del confezionamento, nelle sue dimensioni comunicative e funzionali, con grande attenzione agli elementi esplicativi nei confronti del cliente finale e della sostenibilità ambientale.

### 3° POSTO: PRECIOUS GIFT AZZURRA, ACETAIA BELLEI

Apprezzato in tutto il mondo, l'aceto balsamico tradizionale richiede una valorizzazione del confezionamento che sia consona al suo pregio. Per questo prodotto ad alta densità è stata scelta una veste che unisce **richiami al passato** ma anche e al packaging ricercato tipico della **cosmetica**.

### 2° POSTO: TIRAMISÙ SAVOIARDI 500 G – PACKAGING SOSTENIBILE IN CARTA, DOLCERIA ALBA SPA





New Africa/shutterstock.com

Allo scopo di ridurre l'uso di plastica, Dolceria Alba ha deciso di rivedere il proprio assortimento con un nuovo imballo in carta riciclabile, che **riduce il materiale di confezionamento e abbatte l'utilizzo di plastica fino al 70%**. È stato impiegato un cartone ondulato in carta di pura cellulosa, rivestito all'interno con un sottile strato di film in polipropilene per garantire l'effetto "barriera", il tutto per lasciare inalterate la qualità, le modalità di consumo e la shelf life del prodotto.

### **1° POSTO: GIFTBOX ANTONIO MARRAS PER GALATEO – OLIO EXTRA VERGINE TAGGIASCO E ACETO BALSAMICO DI MODENA, CASA OLEARIA TAGGIASCA SRL**

La ricerca di un'estetica sempre più curata si avvale anche di **collaborazioni con artisti**, come nel caso di questa confezione regalo, realizzata dal fashion designer Antonio Marras. Nelle bottiglie e nel gift box, caratterizzati dai suoi distintivi profili di donna, **si fondono elementi diversi come il food, il design e il fashion**, cercando di creare una coerenza stilistica d'insieme.

### **ALTRE NOVITÀ A TUTTOFOOD DA COLDIRETTI**

Oltre al premio appena citato, lo spazio Coldiretti della fiera milanese ha presentato altre novità interessanti – e talvolta spiazzanti – per conoscere in anteprima invenzioni che potrebbero cambiare le nostre abitudini, o almeno creare interesse. Secondo l'associazione dei produttori, "la pandemia ha impresso una vera e propria **svolta green nelle scelte alimentari**. Pertanto, sono stati concepiti prodotti innovativi che uniscono le spinte salutistiche nate con l'emergenza sanitaria con una decisa svolta verso la sostenibilità nei più diversi ambiti, lo stesso con la voglia di ritorno alla normalità e un clima di condivisione e spensieratezza".

### **ALIMENTI INNOVATIVI DAL NORD ITALIA**

Viaggiando idealmente da Nord a Sud, partiremo con il **sidro prodotto in Trentino con antiche varietà di mele** recuperate e accostate al luppolo e a essenze innovative, mentre viene dal Friuli Venezia Giulia la "**barretta della salute**", **fatta con alga spirulina** coltivata in un impianto

all'avanguardia, abbinata a semi di zucca, nocciole e miele. La stessa provenienza hanno i **semi di zucca pralinati** come un originale snack dolce e una **farina ottenuta dalla macinazione dei semi d'uva** essiccati, prodotto senza glutine e con grandi potenzialità, utilizzabile nella preparazione di prodotti da forno e che consente di recuperare sottoprodotti vitivinicoli in un'ottica di **economia circolare**.



Oksana Vasilevskaya/shutterstock.com

In provincia di Bergamo si prepara un particolare **liquore ottenuto dal latte d'asina**, da molti considerato un superfood, perfetto come digestivo completamente naturale.

Agli amanti del fai-da-te è destinato un kit che viene dalla Lombardia, per **prepararsi in casa le salsicce** grazie a un set composto da carne trita di primissima scelta prodotta in azienda, budello, sale, pepe e spago. Nella confezione, oltre alle istruzioni, c'è anche una 'patente del maiale', con i dati di tracciabilità dell'animale.

Per mezzo della **crioessiccazione**, la Pera Igp dell'Emilia-Romagna conserva intatte le sue proprietà nutritive e organolettiche: si tratta di una tecnica nuova per l'Italia, adottata con un processo che elimina l'acqua dai frutti appena raccolti, senza ricorrere conservanti. Nel ferrarese si produce **birra di quinoa** biologica, partendo da un cereale dalle grandi proprietà nutritive. Il prodotto finale si caratterizza per la totale assenza di glutine e per un basso contenuto calorico.

### CIBI INNOVATIVI DAL CENTRO E DAL SUD

Nel Lazio si produce un'**agribibita antiage** analcolica, ricca di polifenoli, a base di estratti di foglie di ulivo bio e con aggiunta di succo di melograno, limone e zucchero. Dall'Abruzzo provengono le **chips di zucca** essiccate e biologiche, che possono essere anche reidratati per diventare condimento per pasta, risotto o zuppe, mentre dal Molise arriva il **formaggio al Mojito**, la cui aromatizzazione avviene con l'unione del cocktail, insieme a menta, limone e arancia con la cagliata, subito dopo la sua 'rottura'. Il composto viene poi inserito negli stampi per conferirgli la forma desiderata. Il **cioccolatino pugliese a forma di oliva verde** racchiude un cuore liquido di olio extravergine d'oliva di varietà Coratina il Pleniolio, e dalla Puglia arriva anche il **MuMa Gin, il primo all'acqua di mare**, distillato assieme a sei botaniche a km zero come camomilla, ireos, cannella, limone, arancia e ginepro. È calabrese, invece, il Pandujotto Dark, **panettone dolce-piccante** con **'Nduja** di Spilinga e cioccolato fondente, preparato con lievitazione naturale. Infine, la **Sa' Pompia**,

agrumi sardo molto raro e dalla buccia ruvida, spessa e profumatissima, è la base di un altro gin isolano.

Cosa ne pensate di queste novità? Vi convincono?

Altre fonti:

Better Future Award

Coldiretti



**ALESSIA ROSSI**



...ta vicino a Bologna, ma dopo l'università si è trasferita a Torino per due anni, dove ha frequentato la Scuola Holden. Adesso è tornata a casa e lavora come ghost e web writer. Non ha molta pazienza in cucina, a parte per i dolci, che adora preparare insieme alla madre: ciambelle, plumcake e torte della nonna non hanno segreti per lei. Sta imparando a tirare la sfoglia come una vera azdora (o almeno, ci prova).

**LASCIA UN COMMENTO**

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Commento

Nome \*

Email \*

Sito web

Do il mio consenso affinché un cookie salvi i miei dati (nome, email, sito web) per il prossimo commento.



Attiva JavaScript per generare un test reCAPTCHA.

[Perché sta capitando a me?](#)