



# Vecchio Amaro del Capo


[PRODOTTI](#)
[APPROFONDIMENTI](#)
[EVENTI](#)
[NIGHTLIFE](#)
[VIDEO](#)
[ARCHIVIO RIVISTE](#)
[PUBBLICITÀ](#)
[Home](#) > [Approfondimenti](#) > [Attualità](#) > [I trend 2022...](#)
[Approfondimenti](#)
[Attualità](#)
[Eventi](#)

## I trend 2022 di TUTTOFOOD, vincono territorio e salute

Gen 27, 2022



Grazie al suo osservatorio privilegiato, [Tuttofood](#), la piattaforma che ogni due anni riunisce a [fieramilano](#) il gotha del food&beverage e del retail, presenta una panoramica sulle tendenze dell'anno appena iniziato.

A vincere sono senza dubbio **territorio e salute**. Oli extravergine di oliva ad hoc per ogni pietanza e il pomodoro surclassano gli elementi esotici, i pasti con più portate e l'uso eccessivo di aromi forti, naturalmente con qualche solita eccezione. **Piatti sani e vegetariani**, prodotti tipici locali inclusi i tagli di carne prevalgono di gran lunga su burro, margarine e strutto. La crescente richiesta di **proposte salutistiche** e naturali porterà infatti a **reinventare in modo nuovo** molte ricette tradizionali.

Tornano ad essere **IN** anche i piatti tipici delle trattorie, come salsiccia e fagioli, la cipolla per insaporire le pietanze e l'utilizzo di formaggi molto saporiti. **OUT** invece quei prodotti all'apparenza innovativi che però non riescono a portare alcun valore aggiunto alle pietanze. Senza dimenticare l'attenzione alla **sostenibilità**, col grande ritorno di evergreen come **cereali** e latticini tradizionali, con crescente **attenzione all'ambiente** e al benessere animale.

 Seguici su [f](#) [o](#)

[ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER »](#)

[HOST E TUTTOFOOD, PARLANO LE AZIENDE](#)

[Alessandro Borghese Kitchen Sound](#)

[Lunedì-di Mixer-lancio](#)
[I LUNEDÌ DI MIXER](#)

**La Top 5 del 2022 di TUTTOFOOD**

**Aceto di datteri Palmiro**

Per un tocco aromatico alle pietanze la soluzione è Palmiro, l'aceto di datteri senza alcol che grazie all'utilizzo del succo di dattero è adatto non solo ai piatti salati, ma anche ai dolci e ai cocktail.



**Cocado, un condimento a misura di vegani**

Cocco e avocado si uniscono per rafforzare le loro proprietà e per dare origine a un condimento super salutare: il Cocado, realizzato con olio di cocco vergine bio e olio di avocado.

**Italiani, ma "super": gli spaghetti ai superfood**

Tradizione italiana e proprietà dei celebri cibi superfood vanno di pari passo. Oltre alla già classica spirulina, gli spaghetti ora sono anche al matcha e ginseng, carboni vegetali, curcuma e zenzero o frutti rossi. Distribuiti negli scaffali della GDO.

**Coppia vincente: frutta a guscio e superfood**

La frutta secca possiede già di per sé molte proprietà, che possono essere amplificate combinandole ai superfood: è il caso delle arachidi abbinate allo zenzero, ottime come snack o come complemento alle ricette.

**Il teff, cereale antico adatto alle esigenze di oggi**

Il teff è un cereale tipico del Corno d'Africa ed è da secoli principale alimento delle popolazioni dell'area. Grazie a un programma di sostegno agli agricoltori locali, questo cereale antico ricco di fibra e a basso indice glicemico arriva anche in Italia. Una pasta tutta da scoprire, sia per il gusto che per le capacità organolettiche.

TAGS Osservatorio Tuttofood Tuttofood 2023



**Restiamo in contatto**  
 Vuoi essere aggiornato su finanziamenti e opportunità di business in Italia e nel mondo? Iscriviti alle newsletter di MixerPlanet

RELATED ARTICLES MORE FROM AUTHOR



Menù è ancora official supplier di Casa Sanremo



Nuove regole per viaggiare in Europa: da febbraio basta il Green pass



Canone RAI, operativo il rimborso per bar, ristoranti ed alberghi



Caro espresso. Cosa ne pensano i torrefattori? Un confronto con Cosmai Coffee Group  
 Gen 19, 2022



Lievito madre: l'ingrediente segreto dei panettoni Fiasconaro  
 Dic 17, 2021

Sfogliala gli ultimi numeri



342 Dicembre 2021 / Genna...



341 Novembre 2021

MIXER WEEKLY TV



Weekly Tv/ I rincari del 2022, Bar Peledo e il Boulevardier

Gen 21, 2022

Dopo le misure anti-Covid, sulle imprese dell'ospitalità si abbattono i rincari di energia e materie prime; sulla Riviera Romagnola, Peledo propone il format del bar a 360 gradi aperto 24 ore al giorno; storia e ricetta del Boulevardier. Questi i temi d...

