

LA CLASSIFICA DI TUTTOFOOD**Spaghetti al matcha o al ginseng
La top 5 dei cibi più cool del 2022**

ROMA. Arriva la classifica dei cibi più "cool" del 2022. A delineare i futuri trend in una Top 5 è stata Tuttofood (piattaforma internazionale per il settore agroalimentare, del food&beverage e del retail) con la partnership di associazioni di categoria e altre realtà del settore, analisti, e mondo accademico.

La tendenza registra per i primi piatti l'ascesa degli spaghetti ai superfood, in particolare al matcha e ginseng, carboni vegetali,



curcuma e zenzero o frutti rossi. Non manca, per la pasta, la proposta con la spirulina. Sul fronte vegano è invece indicato, per un condimento super salutare, il Cocado, realizzato con olio di cocco vergine bio e olio di avocado. Nel trend alimentare è considerato poi vincente

l'abbinamento frutta a guscio e superfood, nello specifico arachidi abbinata allo zenzero, considerate ottime come snack o come complemento alle ricette. Gli esperti del settore segnalano inoltre il Teff, un cereale tipico del Corno d'Africa ricco di fibra e a basso indice glicemico. Infine, per dare un tocco aromatico alle pietanze, l'aceto di datteri Palmiro, prodotto senza alcol che grazie all'utilizzo del succo di dattero è adatto, sostengono gli addetti ai lavori, non solo ai piatti salati, ma anche ai dolci e ai cocktail.

