



Innovazione, tecnologia e trend del cibo tra produzione e consumo



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore



Macrotrend del settore food: un'overview

- Insight dalle interviste qualitative
- Food&Innovation
 - Stampanti 3D
 - Nutraceutica&Nutrigenomica
 - Social Eating
- Novel Food





«La **SOSTENIBILITÀ** è un tema [importante], ma non ancora necessario [per il consumatore] [...]. Perché comunque essere sostenibili costa di più oggi».

Arnaboldi

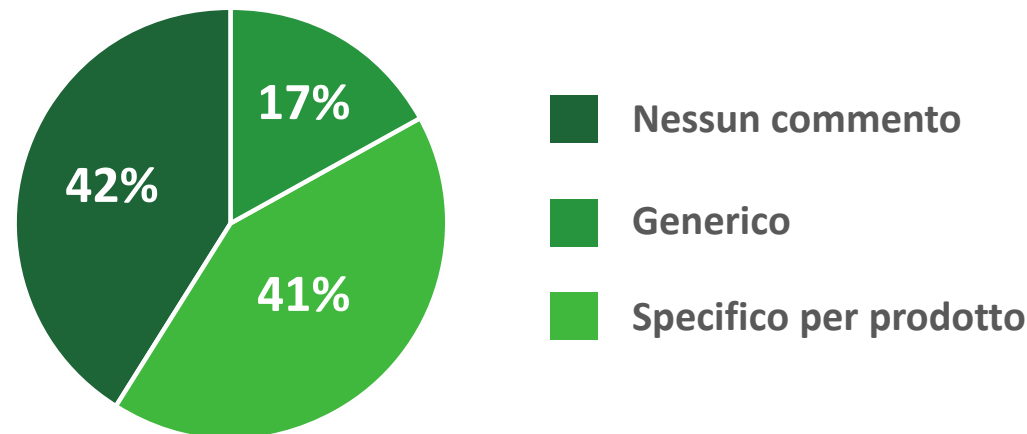
«Il limite rimane quello di capire poi il consumatore di tutta questa **ESPERIENZIALITÀ** cosa percepisce, se è stranezza oppure comprensione effettiva».

Brazzale

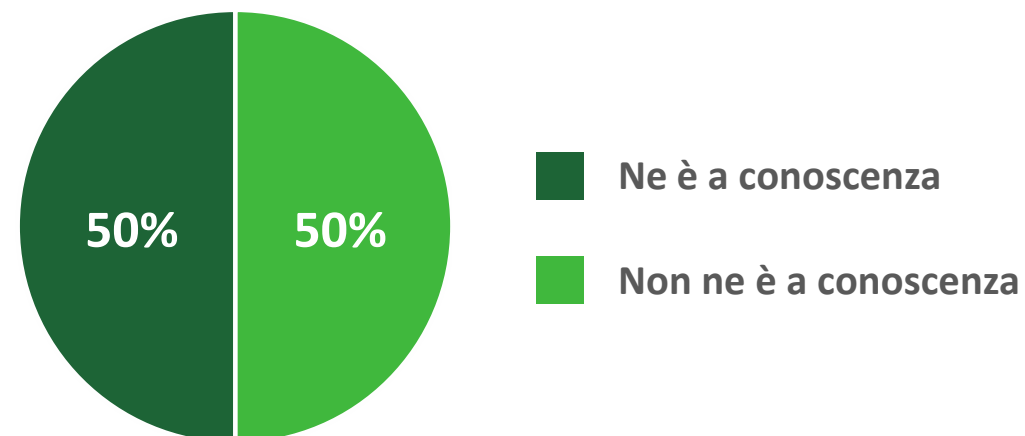
«Il nuovo approccio è quello di coniugare salute e gusto insieme. [...] Quello che in una parola si può chiamare **NUTRACEUTICA**».

Cacao Crudo

Strategia di comunicazione:



Conoscenza Vertical farm e acquacoltura:





«Credo che difficilmente in Italia si possa sviluppare il prodotto così com'è, mentre il **TRASFORMATO**, come le farine, potrebbe iniziare a prendere piede».

Alce Nero

«Noi siamo per la rieducazione ai cibi sani ma intesi come **NORMALI**, che sono sempre stati parte della nostra tradizione culinaria».

Brazzale

«Ci sono resistenze, soprattutto in Italia, per **TRADIZIONE**, ma ad un certo punto dovranno essere superate per una questione di **SOSTENIBILITÀ**».

Coam

Atteggiamento consumatore:

75%

25%

- Nessun commento
- Il paese non è pronto culturalmente ad abbracciare nuovi cibi e il trend prenderà piede solo nel lungo periodo

Conoscenza Novel Food:

50%

50%

- Conosce
- Non conosce



FOOD DISTRIBUTION

Uber Eats - Amazon Go



FOOD4SOCIAL

Social Eating - Dindr - Foody



FOOD CUSTOMIZATION

nutraceutica e nutrigenomica - cibi
personalizzati - stampanti alimentari 3D



FOOD&TECH

AgTech - Big Data - Droni
Food scanner - Superfood

Stampanti 3D per alimenti

Previsioni

2019: prima stampante 3D alimentare che cucina cibi con il laser, Columbia University

2025: stampanti 3D per sopperire a malnutrizione e soddisfare totale personalizzazione nelle diete.

Vantaggi

Conservazione dei valori nutrizionali dei piatti
Metodi di preparazione sostenibili.

Barriere: il prezzo.

L'adozione da parte dei consumatori non è un'opzione praticabile a prezzi compresi nell'intervallo multi-1000 dollari



Nutraceutica e Nutrigenomica

Un nutraceutico è un “alimento-farmaco”: associa alle caratteristiche **NUTRIZIONALI** le proprietà **FUNZIONALI** di alcuni suoi componenti che interagiscono in modo **positivo sullo stato di salute psico-fisico dell’individuo** che ne fa uso, quasi come fosse un farmaco ma del tutto **NATURALE** e privo di effetti collaterali.

Previsioni

Il mercato globale della nutraceutica raggiungerà un giro d'affari di oltre **570 miliardi di dollari nel 2025**, con un aumento tra Americhe e Asia del 9%.



Food 4 Social

Il ruolo del cibo nel contesto sociale, per favorire processi di integrazione e coesione sociale, i progetti e le soluzioni che partendo dal «cibo» sviluppano impatti nel Sociale.

Social Cooking&Edonismo Alternativo

Negli ultimi cinque anni l'atto del cucinare si è evoluto da attività funzionale ad un nuovo modo di rappresentare e sviluppare le proprie abilità personali e di realizzare il proprio progetto di vita in chiave sociale. **La preparazione del cibo sembra dunque, attualmente, trovarsi al centro di tre dimensioni:** a quelle tradizionali di produzione e consumo si aggiunge quella di auto-rappresentazione e realizzazione eudaimonica o di edonismo alternativo.



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

LABCOM
Laboratorio di Ricerche sulla
Comunicazione Aziendale