



Balsamico da grattugiare, petto di pollo alla curcuma e succo di farro per il caffè

Il nuovo menù degli italiani

Cambiano le abitudini alimentari e i produttori si adeguano. Al Cibus vedremo 1.300 nuovi prodotti, anche bizzarri, che puntano a imporsi soprattutto nei menù dei millennials.

■ PARMA

LE ABITUDINI alimentari degli italiani stanno cambiando velocemente. Quello dei prodotti salutistici e biologici è un settore in grande crescita. Ma anche quello dei piatti pronti ha registrato incrementi notevolissimi. E' soprattutto in questi due filoni della produzione che le aziende alimentari si presentano a Cibus

con novità sfiziose e originali. Sono ben 1.300 i nuovi prodotti alimentari che si affacciano sul mercato per la prima volta. La lista completa è consultabile sul sito di Cibus www.cibus.it/nuovi-prodoti. I 100 più innovativi sono esposti in Fiera in un'area dedicata, quella di Cibus innovation corner, che ospita anche talk e dibattiti sui trend e le dinamiche di innovazione. I nuovi prodotti vengono cucinati dagli chef nei singoli stand e nelle food court dedicate ai cibi tipici regionali.

SARÀ questo il battesimo del fuoco, il primo banco di prova per tutti gli «absolute beginners» dell'alimentare italiano. Diversi fra loro ma accomunati da originalità e poche calorie. Molti sono senza gras-

si aggiunti e sale, molti altri senza glutine.

Parecchie novità riguardano l'ambito dei prodotti salutistici. Si va dalla bevanda di farro biologico da bere fredda o da mescolare con il caffè a colazione (Alce Nero) alla pasta con farina di fagioli verdi mungo (Andriani) ai dadi vegan al gusto di pancetta ma completamente vegetali (Joy) alle mini gallette sottili prodotte con riso integrale Nerone (Fiorentini).

MOLTI nuovi prodotti sono a base di curcuma (che con lo zenzero ha avuto un vero boom) e quindi avremo modo di provare un nuovo condimento spray alla curcuma in olio (Compagnia alimentare italiana) o il petto di pollo alla curcuma cotto al forno (Parmacotto) o un

preparato per brodo e zuppe vegetali bio alla curcuma (Bonomelli). Ma parecchi sono i debutti nei piatti pronti, come il burgher di verdure fresche senza glutine, soia, latte e olio di palma (Zerbinati) o il brodi di vegetali essiccati che si prepara come una tisana (Aromy) o la polenta in tazza pronta al microonde in pochi minuti (Polenta Valsugana).

Novità anche fra i formaggi. fra i

salumi gluten free, nella pasta come la nuova linea vegan, no Ogm e kosher di Del Verde, o fra i dolci, come il panettone farcito alla crema di zucca, zenzero e cannella con canditi di zucca (Il Vecchio Forno) Difficile assegnare l'Oscar della stravaganza, ma certamente l'aceto balsamico di Modena da grattugiare (Terra del Tuono) ha buone possibilità di imporsi.

Giuliano Molossi

INNOVAZIONE NELLA TRADIZIONE

**In alto
la proposta
del Balsamico
da grattugiare
Terra
del Tuono**

