



LE NOVITÀ ALLA FIERA CIBUS DI PARMA

La spesa del futuro?
 Sarà come bio comanda

Cuomo a pagina 20

«CIBUS 2018» A PARMA

Come bio comanda Salute con gusto pure al supermarket

*Al salone dell'industria alimentare
 i 100 cibi innovativi che comprenderemo*

Andrea Cuomo

■ Quando ci si mette a tavola c'è l'Italia delle dop e delle igr, delle nicchie, delle eccellenze, dei formaggi affinati nelle fosse da formaggiai con la forfora. E c'è l'Italia dell'industria alimentare. Che produce salse, paste, biscotti, salumi, aceti, olii, prodotti in scatola. La prima ci fa sognare. La seconda ci fa mangiare tutti i giorni. È il *made in Italy* che troviamo sugli scaffali del supermercato, quello che cerca di coniugare qualità e quantità, bontà e prezzo accessibile. Quello che lavora sfruttando le tecnologie, cavalcando le mode e a volte creandole. Un settore in grande salute: nel 2017 ha

fatturato per 137 miliardi (e nel 2018 supererà i 140) ed esportato per 32 miliardi (quest'anno i miliardi saranno 34).

Questa Italia è raccontata ogni due anni a Cibus, la rassegna dell'industria alimentare italiana che chiude oggi alla fiera di Parma la sua diciannovesima edizione, con cifre importanti: più di 3mila espositori su una superficie di oltre 135mila mq, 2500 top buyer da tutto il mondo, 1300 nuovi prodotti presentati. Alcuni innovativi per ingredienti, packaging, formato, tecnologia. Ecco i più interessanti che abbiamo trovato, suddivisi per tipologia. Finiranno nel nostro carrello domani, tra un mese, tra un anno. Fate spazio nel vostro frigo.



10 maggio 2018

LA SPESA DEL

LE PASTE

I rigatoni sono arrivati al caffè

Apparentemente un prodotto immutabile e impermeabile ai cambiamenti. E invece le nostre paste sono spesso reinventate dai nostri pastifici.



fusilli da fagioli verdi Mung bio: pare sia ricca di proteine e fibre e abbia un alto contenuto di fosforo, ferro, zinco e manganese.

abbinabili a sughi di pesce e di carne. La Molisana punta invece sull'italianità con le nuove confezioni di pasta 100 per cento di grano nazionale, di cui l'azienda della famiglia Ferro è orgogliosissima.

DOLCI

Il gelato con la liquirizia Amarelli

Di gelati alla liquirizia se ne sono già visti in giro. Ma mai uno prodotto da Amarelli, l'azienda calabrese leader nella produzione della golosa radice: si chiama GelatoMadre e non ha aromi, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti e addensanti.



a tre ingredienti (pistacchio oppure mandorla oppure nocciola al 50 per cento, olio extravergine d'oliva e zucchero) prodotta da Bacco senza latte, ogm e olio di palma.

Anche il panettone si rinnova: il Vecchio Forno propone quello farcito alla crema di zucca, zenzero e cannella con canditi di zucca e la siciliana Fiasconaro il Marron Noir, che ha come 'guest star' il marron glacé.

PIZZE E SNACK

Cavolfiore per una fetta «no gluten»

Anche la pizza ha imparato a rinnovarsi. Diventando più salustica, come nel caso di quella prodotta dalla Rolli: si chiama Paren ed è prodotta da cavolfiore italiano biologico.



base di ceci e riso in confezione richiudibile di Valledoro; le Nuvolette senza glutine di legumi (Che Bon) di Castelfood, anch'essi perfetti per i celiaci.

FORMAGGI E SALUMI

La mozzarella? Ora è in crumble

La mozzarella in crumble? Sembra una follia ma è prodotta da Granarolo con lo scopo principale di utilizzarla per la pizza per guadagnare tempo e ridurre gli sprechi: è congelata con tecnologia Iaf che permette di conservarne la freschezza.



Parmacotto si è inventato il petto di pollo alla curcuma, senza glutine, lattosio, polifosfati e addensanti. Amate la 'nduja, il tipico salume piccante spalmabile calabrese? Ora c'è quella in sac a poche prodotta dalla Mado, che ne facilita l'utilizzo in cucina.

PIATTI PRONTI

Il brodo in bustina come un tè

Vanno incontro ai clienti più frettolosi, spesso single. Ecco la Polenta Valsugana Express, venduta in una cap monodose che può essere infilata nel microonde e cotta in tre minuti (in tre gusti).

momento. Infine dalla Saclà insalate in barattolo con edamame, ceci e fagioli rossi e con fagioli rossi e germogli di legumi.



PRODOTTI SALUSTICI

Ecco l'aceto da bere che ci depura

È uno dei settori più innovativi, sia perché più «giovane» sia perché si rivolge a un pubblico più evoluto e attento. Alcuni esempi? Il Nutrimento, maionese senza uova ma con la soia ai gusti curcuma e zenzero. Kiki, una specialità alimentare a base di farina di lenticchie prodotta da Farmo, che si pone come alternativa al riso e viene definito nutrimento.



mente più equilibrato si sempre. I medaglioni di rapa rossa e lenticchie di Mangiarso Germinal, vegani, biologici e senza glutine. L'integratore Energia Bito di Conapi prodotto con solo tre ingredienti: miele, pappa reale (entrambi italiani) e maca andina (una pianta erbacea antistress). Infine l'aceto di mele non filtrato e non pastorizzato da bere al mattino, prodotto dalla De Nigris: due cucchiaini al mattino in un bicchiere d'acqua pare abbiano grandi proprietà depurative.

CONDIMENTI E BEVANDE

Mi dà un calice di Riso Venere?

Ci sarà di tutto nel carrello che verrà: la sfera di aceto balsamico di Modena da grattugiare di Terra del Tuono; l'aceto di vino rosé che segue la moda dei vini (Due Vittorie); il sale rosa dell'Himalaya con tartufo bianco (Inaudi); la senape «liquida» di Acetomodena, condimento realizzato con mosto cotto di uve bianche di Trebbiano e aceto di vino aromatizzato per infusione don grani di senape; il Vivospay, un condimento alla



curcuma in olio extravergine d'oliva da spruzzare sui piatti (Compagnia alimentare italiana).

E le bevande? Quella vegetale con riso venere di Riso Gallo; la bibita al mandarino verde (18 per cento) di Siobat Tomarchio; il 4:20 Mixed drink a base di estratto di cactus e sciroppo di white widow. Da bere così o come base di cocktail. Tutto rigorosamente naturale.

ALTRO

Legumi da passeggio e pomodoro a spicchi

Altre novità sparse: Tomatino di Prealpi, uno snack vegetale a spicchi a base di pomodoro al 100 per cento. Perfetto per gli «under». Il purè di patate senza latte di Euroverde, a prova di allergia. I legumi trasformati in snack da passeggio con «mordellatura» di Colforito: l'albume biologico in bottiglia di Eurovo; le patatine 1936 della San Carlo con pezzetti di pomodoro, prezzemolo e basilico; le uova di quaglia con tartufo bianco di Tartuflanghe.