

La vera innovazione parte sempre dalla tradizione. E i quasi mille nuovi prodotti in esposizione a Cibus, pronti a essere lanciati sul mercato interno e su quello estero, sono, infatti, elaborazioni creative sulla base dell'antica storia del saper fare dell'alimentare italiano. Sono prodotti che, rispondendo alla domanda dei consumatori, si focalizzano negli ambiti dei prodotti salutistici, della ricerca del gusto anche attraverso nuovi mix di ingredienti, della tradizione dei prodotti tipici locali, dei packaging ecosostenibili, del benessere animale. Negli stand si potranno dunque trovare olii di oliva spremuti a freddo, salumi con meno grassi e sale, pesto realizzato a freddo, formaggi senza lattosio, hamburger vegetali, una vasta offerta di prodotti di nicchia, le offerte "ready to cook".

Cento di questi prodotti, destinati sia al canale retail sia a quello Horeca, saranno esposti nell'area "Cibus Innovation Corner", situata nel Padiglione 8, suddivisi per settori: Gusto & ingredienti, Packaging, Sostenibilità, Territorialità.

In generale, rimane forte l'attenzione delle industrie alimentari a salute e benessere, come pure alla domanda di prodotti biologici e vegani, seguendo l'onda lunga dell'emergenza pandemica.

Qualche esempio: le maltagliatelle di lenticchie rosse e riso integrale; le polpettine di fave e piselli bio, cotte al forno; gli snack di legumi tostati, senza conservanti; la merenda con frullato di frutta fresca e gallette di riso ricoperte di cioccolato; il salame senza conservanti, a lunga stagionatura; le cotolette vegetali di pollo; il prosciutto di Parma da suini nutriti con semi oleosi ricchi di Omega 3; la pasta senza glutine a base di riso integrale e alga Spirulina; i filetti di alici con il 25% di sale in meno, confezionate in olio di semi biologico.

La ricerca del gusto rimane un imperativo assoluto, basti pensare a: guancialetto di vitello brasato al barolo, cotto sottovuoto; le praline al cioccolato con anima di formaggio erborinato, cioè con muffe; il prosciutto cotto al tartufo nero; gli scrigni con gorgonzola e cioccolato rosa per i ripieni; la glassa al Marsala per piatti dolci e salati; la tradizionale salsa verde arricchita con prezzemolo, coriandolo, peperoncino e succo di limone; il pesto di agrumi con arance e mandorle, condimento per primi piatti e secondi di pesce; i friarelli saltati in vaschette.

Le confezioni sono sempre più spesso ecosostenibili e compostabili: gli incarti del cioccolato bio a base di amido di mais compostabile; il Panbauletto con 58% in meno di plastica, confezionato senza vaschetta, con laccio apri e chiudi; salse per aperitivi con - 40% della plastica e -65% cartone e imballi.

E ancora: gli gnocchi surgelati, integrali grano antico Senatore Cappelli, cottura in 2 minuti;

l'Olio Dop Umbria non filtrato; il filetto di salmone da allevamenti con 2,5% di salmone su 97,5% d'acqua; i succhi di frutta in capsule compatibili.

La lista completa dei nuovi prodotti, con foto e descrizione, è disponibile sul sito [Cibus.it](http://Cibus.it)

© riproduzione riservata pubblicato il 28 / 04 / 2022