

# FRIGO WEEKLY 43

## TENDENZE



**Fiorentini**  
Peanut Butter Creamy da spalmare su pane e tartine per uno spuntino sfizioso ed energetico, ideale anche per la preparazione di dolci. Con il 93% di arachidi, pochi carboidrati, senza olio di palma, ricco di proteine e fibre.

“*La cucina è di per sé scienza. Sta al cuoco farla diventare arte.*”

**GUALTIERO MARCHESI**

### Rocca dei Forti

È dai caratteristici vigneti del nord Italia che nascono questi due nuovi prodotti, frutto di un'accurata selezione di uve di un'unica annata: per il Prosecco D.O.C. Rosé Millesimato la vendemmia 2019, che è l'assoluta novità introdotta dal Consorzio Tutela Prosecco D.O.C.; per Ribolla Gialla Millesimato, la vendemmia 2020 del vitigno a bacca bianca autoctono del Friuli-Venezia Giulia.



**CONSIGLIO ECO** Utilizza e riutilizza le scatole, anche quelle di dimensioni più grandi possono essere adattate perfettamente alle esigenze di imballaggi più piccoli tagliandole negli angoli.

# 10+1 FOOD TRENDS DEL 2021

*Dai cibi creati con l'ausilio dell'intelligenza artificiale a quelli contenuti in imballaggi flessibili alternativi alla plastica, dal maggior consumo di fitonutrienti ai super-frutti dell'Amazzonia. Sono questi alcuni dei principali "food trends" che, secondo gli esperti del settore, segneranno il post pandemia.*

L'emergenza sanitaria ha ridefinito i principali settori economici, in primis quello alimentare, cambiando i paradigmi attuali e le scelte di milioni di persone. Ma quali saranno, dunque, i principali trend alimentari del 2021 secondo gli esperti? Secondo la testata americana Glimpsecorp il nuovo anno vedrà il ritorno dei "climatariani", coloro che seguono una dieta indicata per combattere il cambiamento climatico.

Un termine entrato nella lista dei più utilizzati secondo il New York Times e che segnerà anche il post pandemia. I cibi del futuro, invece, saranno a base di insetti, fonte di proteine più sostenibili grazie al minor impatto ambientale e all'alto valore nutrizionale, appena sdoganati dalla European Food Safety Authority: da una ricerca di Dealroom pubblicata su Bloomberg è infatti emerso come si tratterà di un busi-

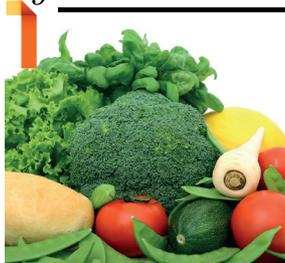
ness dirompente che supererà i 4,1 miliardi di dollari entro il 2025. L'attenzione alla sostenibilità e all'impatto ambientale saranno ancora più preminenti all'interno del settore alimentare del post pandemia. Tra le principali tendenze alimentari del 2021 figura anche quella dei fitonutrienti, composti vegetali ricchi di proteine e vitamine, ideali per migliorare le funzioni immunitarie: da una ricerca di Businesswire pubblicata su

Glimpsecorp è emerso come il loro consumo raggiungerà i 24 miliardi di dollari entro il 2023. E ancora, sarà preminente la digitalizzazione della catena alimentare grazie alla presenza di cibi interamente creati da intelligenze artificiali secondo una ricerca riportata da Today. Spazio anche ai super-frutti dell'Amazzonia come buriti e camu-camu, alimenti ricchi di vitamina A e C, e minerali come ferro e calcio, utili per restare in forma e rinvigorire

il benessere mentale messo a dura prova dai periodi di lockdown. L'emergenza sanitaria ha inoltre aumentato la necessità di trasparenza delle aziende nei confronti dei consumatori. Da un'indagine di Label Insight e Food Marketing Institute è emerso come il 75% dei consumatori vorrebbe informazioni precise riguardanti l'origine dei cibi che arrivano sulla tavola. Aumenterà la richiesta di

cibi ad alto contenuto di vitamina D, magnesio, probiotici: 3 consumatori su 5, secondo una ricerca di Innova Market Insights, sono alla costante ricerca di alimenti che possano impattare in maniera benefica la salute mentale e garantire una migliore qualità del sonno. Ma non è tutto, perché spopolerà anche la pratica del foraging, ovvero il raccogliere piante e ingredienti che crescono in boschi e lungo i fiumi.

### Spazio ai fitonutrienti



Gli alimenti che offrono benefici immunitari saranno un must del post pandemia. I consumatori cercheranno in tutti i modi di rafforzare la propria salute.

### Il ritorno dei climatariani



L'emergenza sanitaria ha aumentato il desiderio, da parte dei consumatori, di ricercare alimenti che possano avere un impatto benefico sul cambiamento climatico.

### Proteine degli insetti nel piatto



Non saranno più un tabù e diventeranno una delle principali portate del 2021 grazie alle loro proprietà nutritive e al basso impatto ambientale.

### Cibi creati con l'intelligenza artificiale



Startup e multinazionali inizieranno ad avvalersi di macchine e robot per digitalizzare la catena alimentare.

### Crescita costante del food delivery



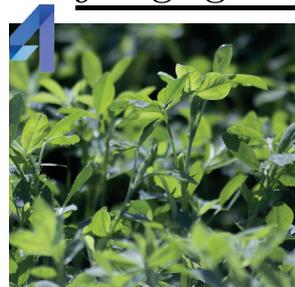
Le richieste di consegna del cibo a domicilio sono aumentate in maniera esponenziale durante i mesi di lockdown e continueranno anche nel 2021.

### Imballaggi più flessibili



Si cercherà di ridurre al minimo l'utilizzo di confezioni in plastica, prediligendo packaging alternativi come quelli della linea di zuppe Biologiche Marco Roveda

### Il trend del foraging



La pratica di raccogliere piante e ingredienti che crescono spontanei in boschi e prati o lungo i fiumi, già in crescita da diversi anni, sarà sempre più frequente anche nel post pandemia.

### Più attenzione alla trasparenza



I consumatori presteranno molta più attenzione all'origine dei prodotti, chiedendo una maggiore trasparenza dalle aziende.

### Boom del Biologico



Il settore sembra non aver risentito gli effetti della crisi e avrà una crescita miliardaria entro il 2025.

### Pasta e pane fatti in casa

La pandemia che ci ha costretti a casa ha fatto crescere del 40% la voglia degli italiani di fare preparati in casa come pasta, pane e pizza. Questo non è in contrapposizione con il fatto che sia cresciuto tantis-

### I Super-frutti dall'Amazzonia



Alimenti come buriti e camu-camu diventeranno un must per la presenza di vitamine e minerali.

### Detto da... Doriana

“Per fare la pasta ripiena c'è una regola che spesso molti trascurano che è quella di riempire i ravioli o tortellini ecc, appena fatta la pasta. Se si prepara la pasta e la si lascia ferma in attesa di essere riempita si corre il rischio che non si riesca più a chiuderla bene o che si riapra in cottura. La Signora dei Fornelli (MI)”

