

# il Giornale

FANTACUCINA

Il cibo del futuro

Dal sale spray

all'aceto solido

Andrea Cuomo

**IL CIBO CHE VERRÀ**

**Ecco cosa ci sarà nel carrello del 2020**

*Dal balsamico grattugiabile al sale spray: tutti i prodotti più innovativi di «Tuttofood»*

Andrea Cuomo

■ Ci sono poche cose più tradizionali del cibo. L'atto del mangiare è di solito spiccatamente conservatore anche per le persone più *open mind* e progressiste. E in Italia ancora di più: basti vedere la diffidenza con cui sono state accolte le maggiori innovazioni delle nostre tradizioni gastronomiche degli ultimi decenni: l'imposi di modelli alimentari stranieri, sia per gusti e ingredienti sia per il *concept* (l'Italia è tutt'ora tra i Paesi occidentali meno infestati da catene e fast food), la ricerca del cibo naturale, i regimi alimentari alternativi, perfino i nuovi format (il *delivery*, il *take away*, la *doggy bag*, tutti non a caso pavesati di nomi anglofoni) hanno faticato più che altrove a imporsi.

Eppure l'industria alimentare è ormai altamente tecnologica. E orientata a soddisfare domande sempre nuove, appartenenti fondamentalmente a due esigenze basilari: quella di un cibo sempre più sano, naturale, sia per una più diffusa coscienza qualitativa, sia per crescenti istanze salutistiche sia ancora per l'adesione spesso ideologica a idee di sostenibilità quando non di regimi alimentari alternativi (vegetarianesimo, veganesimo e tutti i livelli intermedi a vario tasso di integralismo); e quella di risparmiare tempo cercando però di mantenere inalterata la salubrità, la sicurezza e il gusto del cibo. A queste macrodomande si aggiungono altre istanze minori ma non trascurabili: le mode, il gusto della novità, il piacere dell'estetica anche nel piatto, la voglia di scoprire sapori inconsueti.

Quindi l'industria del cibo una ne fa e cento ne pensa. Nella prossima edizione di Tuttofood, il salone *business-to-business* dell'alimentazione che si terrà alla Fiera di Milano dall'8 all'11 maggio, un'apposita sezione è dedicata alle novità, celebrata dal premio *#attutainnovazione*. Ci siamo divertiti a spulciare tra i prodotti candidati a vincerlo, scoprendo quello che troveremo sugli scaffali dei supermercati nei prossimi mesi e nei prossimi anni. Insomma, ecco il carrello della spesa del 2020, tra prodotti che magari scompariranno presto, uccisi dalle spietate leggi del mercato, e altri che tra qualche anno diventeranno insostituibili e ci chiederemo come abbiamo potuto farne a meno fino ad allora. Il tutto con un filo d'ironia, condimento che non sarà innovativo ma in modica quantità sta bene su tutto.

## CONDIMENTI/1

Se il sale è spray fa molto meno male

Si chiama *Aquasalis* ed è una sorta di sale spray, una soluzione vaporizzabile che massimizza i benefici del sale normale, eliminandone quasi del tutto le controindicazioni per la salute. È composto da un 75 per cento di acqua elvetica e da un 25 per cento di cloruro di sodio, senza aggiunta di additivi chimici o ulteriori ingredienti. Il dosatore spray assicura inoltre il corretto uti-

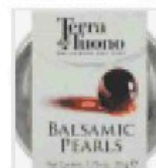
lizzo e dosaggio



## CONDIMENTI/2

Se l'aceto balsamico è solido e si grattugia

Un prodotto mai visto prima sul mercato. L'aceto balsamico solido da grattugiare è stato messo a punto dal laboratorio di ricerca e sviluppo dell'acetaia terra del Tuono che ha utilizzato Aceto Balsamico di Modena IGP. La forma solida lo rende adatto a essere grattato sopra le pietanze come fosse del Parmigiano, donando alle pietanze un piacevole gusto agrodolce e una consistenza vellutata al palato



## INTEGRATORI

Il caffè verde si beve e fa anche dimagrire

# il Giornale

Conosciamo il caffè come bevanda energetica e stimolante. Il caffè verde, non torrefatto, ha molto meno caffeina ma vanta proprietà antiossidanti, antinfiammatorie e utile al metabolismo dei grassi. Finora però poteva essere assunto solo in forma di compresse o sciroppi. Il Vercafé Classico è un infuso di caffè verde con l'aggiunta di foglie di menta, da bere freddo. È senza conservanti e ha un sapore fresco e accattivante



## PESCE

Il succo di cozze valorizza uno «scarto»

Può essere usato come esaltatore di sapidità di qualsiasi piatto di mare (in particolare zuppe o molluschi e crostacei), oppure per accentuare il gusto delle cozze. L'idea è geniale perché valorizza un prodotto di scarto della lavorazione dei mitili freschi. L'unico ingrediente è il succo filtrato della cozza stessa, che presenta un gusto salmastro ed aromatico. È prodotto da un'azienda olandese, Prins&Dingemanse



## BEVANDE FREDE

Il cioccolato frizzante ai gusti cola e arancia

Un prodotto originale e anche un po' ironico. Un cioccolato al latte con aromi naturali di cola e di arancia e frizzanti «popping candies» che danno l'effetto scoppiettante in bocca. Un prodotto che strizza l'occhio alle nuove generazioni e ne utilizza anche i codici linguistici. Il nome, OMG, è l'acronimo di «Oh my god!», che è la reazione prevedibile di chi lo prova per la prima volta. La lattina può essere consumata fredda.



## BEVANDE CALDE

Il caffè con il mirto migliora anche l'alito

Prodotto ovviamente in Sardegna dall'azienda Sirissi, è un caffè da arabica al 100 per cento macerato con bacche di mirto. La pianta, giurano gli inventori, avrebbe la proprietà di esaltare il sapore del caffè stesso, rendendo peraltro meno necessaria l'aggiunta di zucchero. È ricco di antiossidanti, ottimo digestivo analcolico e naturale e pare anche migliori l'alito cattivo. Si può fare con la moka o la macchina a filtro



## DOLCI

Il panettone è gourmet se farcito con le rose  
A noi i panettoni

farci piacciono poco. Eppure pare sia veramente imperdibile questa versione arricchita di crema al blend di rose tra cui la Rosa Damascena (cui sono riconosciute 400 sostanze aromatiche) e il prezioso sciroppo di Rose Liguri, presidio Slow food, ricavato da un'antica e rinomata tradizione. Realizzato dalla celebre pasticceria Loison, nel Vicentino, è un prodotto di grande raffinatezza, per palati gourmet



## SNACK

I lupini sono sfiziosi  
Senza la buccia di più

A Roma le chiamano «fusaje», nel resto dell'Italia lupini. Sono legumi ricchi di proteine e fibre, a colesterolo quasi zero, un tempo acquistati a basso prezzo nei cinema di seconda e terza visione. La loro caratteristica è la buccia sottile ma coriacea, che va sputata. L'azienda Madama Oliva propone per la prima volta i lupini già sgusciati, grazie a tecnologie ad hoc. Una seconda vita per un'alternativa salutare agli snack fritti

