

Alimenti Funzionali

LIFESTYLE

BENESSERE

PETLOVE

Marzo 2026 | anno 18 - numero 57

**C'È
PRONTO®**



de Angelis
PASTA FRESCA
ANIMA CREATIVA

*Pronto quando serve.
Buono come lo vuoi.*



Poste Italiane spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n 46) art. 1 comma 1 MBPA NORD OVEST - n.1/2026 - IP - ISSN 2039-6155



10064 Pinerolo - Italia
tel. 0121393127

www.alimentifunzionali.it / www.chiriottieditori.it / info@chiriottieditori.it

**CHIRIOTTI
EDITORI**

AQUAPLANTA

CON ACQUA DI CACTUS E BOTANICHE AROMATICHE



AQUAPLANTA è un nuovo rituale in cui il gusto delle pietanze si fonde con le diverse varianti di Acqua di Cactus e botaniche aromatiche. Per un'esperienza gastronomica autentica che si accompagna al piacere moderno di bere responsabilmente senza alcolici o bevande zuccherate.

ACQUA DI CACTUS LA TUA BUONA IDRATAZIONE

- 100% a base vegetale
- Idratazione naturale
- Basso impatto ambientale
- Ricca di antiossidanti
- Elettroliti naturali
- Poche calorie
- Origine sostenibile



RUBRICHE

- 3 Unplugged**
- 4 Diritto alimentare** • Controlli e attività dell'Ispettorato repressione frodi (G. Andreis)
- 8 Functional trends**
- 10 Free from** • I benefici nutrizionali di alghe e derivati (R. Del Santo) - Il gluten free artigianale che sorprende - Senza peccato - Il dado vegano - Ripiena senza lattosio - Italiano e senza alcol
- 14 Salute e benessere** • Il microbiota intestinale come nuova frontiera della salute e della medicina personalizzata (F. Orsini) - Armonia primaverile - Ansia: la sfida silenziosa - Peptide bioattivo per il controllo del glucosio - Come le mandorle favoriscono la salute del cuore - La pasta migliora il sonno - Omega 3 per la salute oculare - Il collegamento fra diabete e malattie cardiache - Salute e benessere al femminile - L'integratore vegano - Il microdrink alla cola
- 24 Nutrizione e fitness** • La vittoria parte dalla radice d'oro (D. Palazzini) - Concentrati proteici per la pasta - Proteine per la salute muscolo-scheletrica - Quale integratore? - Mangiare prima o dopo l'allenamento?
- 30 Alimentazione** • Nuove indicazioni su nitriti e nitrati nei prodotti di salumeria (G. Comi)
- 36 Pet love** • Quando gli animali diventano famiglia (L. Decastelli) - I trend 2026 nel pet food - Le tendenze parallele
- 42 Pasticceria salutare** • La pasta sfoglia senza lattosio (L. Di Carlo)
- 44 Ricette funzionali** • Burger con okara di soia e barbabietola
- 46 L'azienda** • De Angelis Food entra nei piatti pronti senza glutine
- 48 Nuove proposte** • La farina viola - Il multinutriente naturale - La sostenibilità delle bevande vegetali - Il gusto che evolve - Quando la frutta incontra il cacao - Acqua probiotica con coltura di kefir - Burro iposodico - Acque botaniche zero alcol in versione *fine dining* - Farine di grano di alta gamma - Tra colazione biologica e proteine vegetali - A basso contenuto di nichel - Colorate e ricche di fibre - Nutrizione funzionale - L'healthy nostrano
- 56 Notizie dal mondo** • Tuttofood 2026: percorsi tematici e connessioni di qualità - Sport, scienza e formazione a RiminiWellness - Aperte le iscrizioni per Vegâteau 2026 - 20 anni di Nutrimi - Novità libraria - Vitafoods Europe amplia networking e contenuti
- 62 Contaminazioni senza rete**
- 64 Indirizzi aziende**



Marzo 2026
anno 18 numero 57

Features

- 3 Unplugged**
- 4 Food law**
- 8 Functional trends**
- 10 Free from**
- 14 Health & wellness**
- 24 Nutrition & fitness**
- 30 Food**
- 36 Pet love**
- 42 Healthy pastry**
- 44 Functional recipes**
- 46 The company**
- 48 New suggestions**
- 56 News**
- 62 Limitless contaminations**
- 64 Companies' address**

TRIMESTRALE - ISSN 2039-6155
March 2026 Year 18 Number 57

ASSOCIATO A:



LE NOSTRE RIVISTE



chiriottieditori.it
shop.chiriottieditori.it
pasticceriainternazionale.it
alimentifunzionali.it
foodtechvillage.com
foodexecutive.com

Alimenti Funzionali

LIFESTYLE BENESSERE PETLOVE

Chiriotti Editori s.r.l.
Viale Rimembranza 60
10064 Pinerolo - To - Italia
Tel. 0121 393127
info@chiriottieditori.it
www.chiriottieditori.it

Direttore Responsabile
Livia CHIRIOTTI
livia@chiriottieditori.it

Direttore Editoriale
Alberto CHIRIOTTI
alberto@chiriottieditori.it

Coordinatore Scientifico
Sebastiano PORRETTA

Redazione
Laura SBARATO, Rossella CONTATO
Chiara MANCUSI, Matteo BARBONI

Segretaria di Redazione
Elena FOLCO
folco@chiriottieditori.it

Grafica
Anna BOSCOLO

Direttore Strategie e Marketing
Monica PAGLIARDI
pagliardi@chiriottieditori.it

Responsabile Commerciale
Luca RUSSO
russo@chiriottieditori.it

Pubblicità
Federico BREUSA
breusa@chiriottieditori.it

Ufficio Traffico
Monica PRIMO
primo@chiriottieditori.it

Amministrazione
Giuseppe CHIRIOTTI

Abbonamenti
Marilù CIANFLOCCA
abbonamenti@chiriottieditori.it

Resp. Trattamento Dati
Ottavio CHIRIOTTI

ABBONAMENTO
Alimenti Funzionali
4 fascicoli cartacei
€ 20,00

PER ABBONARSI
Telefonare allo 0121 378147
(servizio abbonamenti)
o inviare una e-mail a:
abbonamenti@chiriottieditori.it

La riproduzione, anche parziale,
di articoli ed illustrazioni pubblicati
sulla rivista è riservata e non
può avvenire senza espressa
autorizzazione scritta dell'Editore.

I materiali originali inviati
alla redazione non saranno restituiti,
anche se non pubblicati.

L'Editore non assume alcuna
responsabilità per quanto riguarda
eventuali errori contenuti
negli articoli e/o

per quanto espresso dagli Autori.
Gli inserzionisti sono i soli responsabili
di quanto pubblicato nelle loro pagine
di pubblicità.

.....
STAMPA:
Tipografia Bona Digital Print - Torino



PROPRIETÀ: © 2026 Chiriotti Editori srl
AUTORIZZAZIONE: n. 21 del 09/09/2015
Registrazione Tribunale di Torino

PERIODICITÀ:
trimestrale - Spedizione A.P.
L 27/02/2004 n. 46 art. 1
Prezzo una copia € 1,00
numeri arretrati € 10,00

This quarterly journal is happily published
by Chiriotti Editori srl
Viale Rimembranza, 60
10064 - Pinerolo (TO) - Italia
Tel. +39 0121 39 31 27 -
www.chiriottieditori.it
info@chiriottieditori.it

1 year subscription
Italy: € 20.00
Abroad: € 40.00
.....



NON PIÙ AVANZI

Il pet food non è più una categoria marginale, ma un comparto strategico dell'industria alimentare.

In Italia, il settore cresce in modo costante, sostenuto dall'aumento degli animali da compagnia e da un cambiamento culturale profondo: cani e gatti sono sempre più considerati membri effettivi della famiglia e il mercato si distingue per resilienza e capacità d'innovazione, anche in fasi economiche complesse.

Cinquant'anni fa lo scenario era radicalmente diverso. L'alimentazione di cani e gatti si basava prevalentemente sugli avanzi domestici: pane, pasta, minestre, ossa e scarti di carne finivano nella ciotola. Il concetto di dieta bilanciata formulata sulle esigenze nutrizionali specifiche era poco diffuso, così come la presenza di prodotti dedicati nella distribuzione moderna.

L'industrializzazione del comparto, guidata da gruppi internazionali, ha progressivamente cambiato le abitudini di consumo, introducendo alimenti completi e scientificamente bilanciati, prima umidi e poi secchi.

È l'inizio di un percorso che trasforma la nutrizione animale in segmento ad alta specializzazione.

E così oggi la parola chiave è segmentazione. Il mercato si è spinto ben oltre il prodotto standard, sviluppando linee veterinarie destinate a specifiche patologie (renali, gastrointestinali, dermatologiche), formu-

lazioni *grain free*, diete ad alto tenore proteico, referenze biologiche e naturali, oltre a prodotti calibrati per età, taglia e stile di vita.

La tendenza riflette un fenomeno di **trasferimento valoriale**: i criteri dell'alimentazione umana – naturalità, assenza d'ingredienti artificiali, etichetta corta, funzionalità – si applicano sempre più al mondo pet. Cresce anche la domanda di personalizzazione, con servizi in abbonamento e diete su misura che intercettano la ricerca di soluzioni premium.

La Grande Distribuzione Organizzata, che fino a 30 anni fa considerava un atteggiamento profanatore mescolare il cibo umano con quello animale, rappresenta ora il principale canale di vendita, con assortimenti sempre più ampi che includono prodotti premium e private label.

E la competizione si è intensificata: accanto alla GDO tradizionale, operano catene specializzate, pet shop evoluti, e-commerce e marketplace digitali,

oltre al canale veterinario per le diete terapeutiche.

La marca del distributore consolida la propria posizione, offrendo un equilibrio tra qualità percepita e convenienza, in un contesto in cui il prezzo rimane una variabile sensibile, ma non esclusiva.

Il confronto con il passato evidenzia un cambiamento strutturale: dall'alimentazione residuale basata sugli avanzi a un'offerta industriale ad alta tecnologia, regolamentata e orientata alla salute. Il pet food è oggi un mercato maturo ma ancora dinamico, sostenuto da innovazione nutrizionale e crescente attenzione al benessere animale.

Un'evoluzione che racconta non solo un trend economico, ma soprattutto una trasformazione culturale: nella ciotola non finiscono più gli scarti della tavola, bensì prodotti pensati per garantire qualità, equilibrio nutrizionale e longevità. In considerazione della rilevanza strategica del comparto industriale e dei suoi significativi riflessi sociali, da questo numero **Alimenti Funzionali** inaugura una rubrica interamente dedicata al mondo dei nostri amati animali.





Controlli e attività dell'Ispettorato repressione frodi

In materia di pratiche commerciali sleali nella filiera agroalimentare

Sul sito del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste è stata pubblicata l'ultima **Relazione sull'attività di contrasto alle pratiche commerciali sleali**, che riepiloga i controlli e – appunto – le attività poste in essere dall'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi nel 2024 per verificare la conformità alle disposizioni del D. Lgs. n. 198/2021 delle relazioni commerciali e dei contratti di cessione tra produttori/fornitori e GDO.

Decreto 198/2021 che, come sappiamo, ha la finalità di contrastare le pratiche commerciali sleali nelle relazioni tra fornitori

e acquirenti di prodotti agricoli e alimentari, e che a questi fini definisce le pratiche vietate (quelle cioè contrarie ai principi di buona fede e correttezza e imposte unilateralmente da un contraente alla sua controparte) e detta disposizioni per la formulazione dei contratti e dei rapporti fra operatori.

L'interesse del legislatore è in sostanza quello di evitare che i rapporti commerciali fra operatori siano caratterizzati da "squilibri nel potere contrattuale, dove i partner commerciali più grandi e potenti cercano d'imporre determinate pratiche o accordi contrattuali a proprio vantaggio e che quindi si traducano in pratiche commerciali sleali".



A questo fine, le Autorità nazionali sono chiamate a fare controlli e a sanzionare comportamenti in violazione del decreto, sia su propria iniziativa che a seguito di segnalazioni o denunce.

Dunque, nel 2024, l'ICQRF ha svolto **809 controlli ispettivi**, mediante i quali sono stati verificati 325 operatori e sono state elevate **564 contestazioni amministrative**, "scaturite **principalmente a seguito della modifica unilaterale, da parte dell'acquirente, delle condizioni del contratto di cessione di prodotti agricoli e alimentari e del mancato rispetto dei termini di pagamento** da parte degli acquirenti di prodotti agricoli e alimentari".

Dagli accertamenti sono emerse diverse irregolarità relative, oltre



al ritardo nel pagamento dei corrispettivi, alla mancanza di elementi essenziali nei contratti.

Ancora, su iniziativa dell'Ispettorato, con la collaborazione della Guardia di Finanza e dei Carabinieri per la Tutela Agroalimentare, sono state riscontrate diverse violazioni relative, in particolare, alle modifiche unilaterali delle condizioni stabilite nei contratti di fornitura, al pagamento del corrispettivo oltre i termini prescritti, alla mancanza di elementi obbligatori all'interno del contratto o all'assenza della forma scritta.

Sulla **forma scritta dell'accordo** ci soffermiamo in questa sede, poiché, in effetti, essa rappresenta uno dei casi più ricorrenti di criticità nella corretta applicazione del decreto 198 da parte degli operatori.

Tale requisito, che il decreto 198 prescrive **per ragioni di trasparenza e correttezza, è in effetti spesso volte disatteso**, se teniamo conto della diffusa pratica di

ancorare l'accordo a una "stretta di mano", dovuta, tante volte, alla esigenza di far velocemente fronte agli ordini e di assecondare le richieste dei clienti. Peraltro, tale circostanza si riscontra anche a fronte del fatto che il decreto prevede che l'obbligo della forma scritta può essere assolto anche con forme equipollenti, come i documenti di trasporto o di consegna, le fatture, gli ordini di acquisto con i quali l'acquirente commisiona la consegna dei prodotti: quando tali documenti non sono presenti o sono carenti nei loro contenuti, l'obbligo normativo non è rispettato.

Ora, al di là del fatto che la mancanza di un accordo scritto fra le parti o la mancanza di documenti che "registrino" adeguatamente le condizioni della fornitura rappresentano già di per sé una violazione della normativa, una situazione di questo tipo può creare sostanziali difficoltà fra gli operatori nel loro rapporto quotidiano, poiché vengono meno chiarezza e soli-



dità nelle condizioni di cessione/ vendita.

Non solo, ma nel caso in cui gli operatori coinvolti si trovino a dover metter in discussione una fornitura che non ha soddisfatto le aspettative, la mancanza a monte di un rapporto scritto e di condizioni chiare e specifiche può complicare – come a volte accade – l'eventuale trattativa. È in questo contesto che è significativo notare come l'interesse del legislatore unionale a una tutela dei rapporti fra operatori non sia statico, ma crescente e in evoluzione.

Di recente, infatti, è stata pubblicata una proposta di regolamento volto a rafforzare la collaborazione fra le Autorità dei diversi Stati Membri per far fronte alle situazioni in cui i contraenti sono stabiliti in diversi Paesi europei. Situazioni in cui è ancora difficile per gli organi di controllo verificare ed eventualmente sanzionare pratiche commerciali scorrette, poiché poste in essere da operatori che non sono situati sui loro territori di competenza.

La Proposta di **Regolamento sulla cooperazione tra le autorità di contrasto incaricate di applicare la direttiva (UE) 2019/633 in**



materia di pratiche commerciali sleali nei rapporti tra imprese nella filiera agricola e alimentare è dunque stata pubblicata a dicembre 2024.

Scopo di questo regolamento è garantire che le Autorità di contrasto dispongano degli strumenti necessari per raccogliere informazioni, accertare un'infrazione, imporre e applicare sanzioni nei confronti degli acquirenti situati in un altro Stato membro, così da poter sopperire alle attuali lacune nella applicazione trans-frontaliera delle disposizioni in esame. Fra le altre, per esempio, sono previste procedure per il coordinamento delle indagini e la condivisione delle informazioni

e degli elementi raccolti, così come misure per la partecipazione delle Autorità ad azioni coordinate e l'individuazione di un coordinatore a guida della cooperazione tra le Autorità competenti del territorio in cui potrebbe aver luogo la pratica commerciale sleale.

Attendiamo a questo punto gli sviluppi e l'evoluzione della normativa, anche con riguardo a questa proposta di nuovo regolamento, in questi mesi sul tavolo di lavoro del Consiglio europeo. Se la previsione è quella di una più efficace attività da parte degli organi di controllo, nel frattempo è utile che gli operatori tengano maggiormente conto dell'opportunità di regolare i loro rapporti o di raffinarli non solo al fine di essere conformi alla normativa (ed evitare dunque le contestazioni che l'ICQRF ha riepilogato nella sua Relazione), ma anche di potersi relazionare con maggiore trasparenza ed equilibrio ai loro partner commerciali.

“ Di recente è stata pubblicata una proposta di regolamento per rafforzare la collaborazione fra le Autorità dei diversi Stati Membri, per far fronte alle situazioni in cui i contraenti sono stabiliti in diversi Paesi europei ”



A&F

Alta cucina & Farina

Tutto nasce dal grano. Selezioniamo solo le *migliori varietà* e le trasformiamo nei nostri molini *con esperienza, cura e rispetto* per la natura, per ottenere farine di *qualità superiore*, pensate per garantire risultati eccellenti e costanti, in ogni lavorazione.



**La linea professionale di farine dedicata alla cucina,
nelle pratiche confezioni da 2 kg ad alta tenuta.**

Disponibile presso i migliori distributori e su shop.altacucinaefarina.com

Un brand Agugiaro & Figna Molini


Storie di farina



Functional trends

Azienda: **Nestlé Wagner**
Marchio: *Original Wagner*
Prodotto: Ham Pretzel Pizza
Paese: Germania
Packaging: cartone riciclabile



In confezione da 460 g, la pizza con prosciutto cotto e formaggio e una crosta tipo "pretzel marrone" a seguito della cottura in forno. Ha ottenuto un punteggio B nel Nutri-Score. La confezione riciclabile al 99% riporta le istruzioni per la preparazione. Nel rispetto del clima, il trasporto degli ingredienti è curato su rotaia, mentre per la produzione di mozzarella è stata selezionata una "fattoria climatica del latte" che adotta pratiche sostenibili (impiego di mangimi speciali, misure di conservazione del suolo e migliore gestione del letame), come quella situata nel centro della Germania.

Ingredienti

Farina di frumento, polpa di pomodoro (17%), acqua, mozzarella (12%), prosciutto cotto (6%) (maiale, sale, conservante (nitrito di sodio), destrosio, antiossidante (ascorbato di sodio)), paprica, formaggio edam (1%), formaggio a pasta dura (1%), liscivia per pretzel (acqua, correttore di acidità (idrossido di sodio)), olio di colza, sale, lievito, farina di frumento, spezie, farina di malto (farina di malto d'orzo, farina di malto di frumento), zucchero, stabilizzante (gomma guar), amido, erba cipollina, amido di frumento.

Azienda: **Monster Energy**
Marchio: *Java Monster*
Prodotto: Irish Crème Energy Drink
Paese: Stati Uniti
Packaging: lattina



La bevanda energetica è stata rilanciata sul mercato in confezioni da 15 fl. oz. Nuova e migliorata, si tratta di energia al caffè, valorizzata dal sapore di crema irlandese e perfezionata dalla miscela energetica Monster. La lattina riporta la certificazione Kosher.

Ingredienti

Caffè all'americana (acqua filtrata, caffè), latte scremato, zucchero, panna, glucosio, taurina, citrato di sodio, aromi naturali, aroma di *Panax ginseng*, bicarbonato di sodio, sale, cellulosa microcristallina, fosfato tricalcico, gomma di guar, maltodestrina, acido ascorbico, sucralosio, niacinamide (vitamina B3), carragenina, caffeina, gomma di cellulosa, inositolo, L-carnitina L-tartrato, color caramello, riboflavina (vitamina B2), cloridrato di piridossina (vitamina B6).

Azienda: **General Mills**
Marchio: *General Mills Golden Grahams S'Mores*
Prodotto: Naturally & Artificially Flavored Sweetened Cereal with Marshmallows
Paese: Stati Uniti
Packaging: cartone riciclato

In confezioni formato famiglia da 17 onces, questi cereali rappresentano una buona fonte di calcio e contengono 13 g di cereali integrali per porzione con 12 vitamine e minerali. Per i nostalgici degli anni '80, il sapore "ritrovato" ricorda i marshmallow arrostiti sul fuoco, come da tradizione americana, nel ricordo dell'infanzia di intere generazioni. Realizzati con lo stesso gusto dei Graham cracker, si tratta di cereali croccanti al sapore di cioccolato e marshmallow a forma di bocconcini che, abbinati, riportano alla mente una colazione *vintage*. Contiene ingredienti bioingegnerizzati. La confezione riciclabile riporta loghi e certificazioni: Box Tops for Education (programma di raccolta fondi per le scuole americane in cui possono guadagnare 10 centesimi per ogni prodotto acquistato dai genitori e consegnato alla scuola).

Ingredienti

Grano integrale, zucchero, farina di mais, olio di colza e/o di girasole, farina di riso, destrosio, sciroppo di mais, fruttosio, sciroppo di zucchero di canna, maltodestrina, cacao

lavorato (contiene alcali), miele, sale, amido di mais modificato, bicarbonato di sodio, gelatina, aroma naturale, olio di cocco, fosfato trisodico, cannella, lecitina di soia, estratto di rosmarino, BHT (aggiunto per preservarne la freschezza), vitamine e minerali (carbonato di calcio, vitamina C, ascorbato di sodio, ferro, zinco, vitamina B (niacinamide), vitamina B6 (cloridrato di piridossina), vitamina B1 (mononitrato di tiamina), vitamina A (palmitato), vitamina B2 (riboflavina), vitamina B9 (acido folico), vitamina B12, vitamina D3).



www.mintel.com

MINTEL

Le novità più interessanti a livello internazionale nel segmento "functional", oltre a un'analisi critica di quelle più attraenti in funzione dei trend e degli sviluppi dei mercati di riferimento. Un valore aggiunto per chi è coinvolto nello sviluppo dei prodotti. La rubrica è frutto di una collaborazione esclusiva tra "Alimenti Funzionali" e Mintel gnpd (global new products database), la più importante agenzia-osservatorio nel mercato mondiale dei prodotti di consumo.

Azienda: **General Mills**

Marchio: *Häagen-Dazs*

Prodotto: Black Cherry Cultured Creme

Paese: Stati Uniti

Packaging: barattolo in PP

Lo yogurt è presente sul mercato in confezioni da 4 once. Ogni porzione dispensa 190 calorie ed è priva di glutine. Presenti i loghi e le certificazioni: Kosher e How2Recycle with Check Locally per il riciclo con verifica delle disposizioni locali.

Ingredienti

Panna acida (latte pastorizzato con colture batteriche, panna pastorizzata con colture batteriche, zucchero di canna, amido di mais), ciliegie, succo di ciliegia concentrato, aroma naturale, pectina.



Azienda: **Strauss Briut**

Marchio: *Strauss Danone*

Prodotto: Multi Yogurt with Chai

Paese: Israele

Packaging: vasetto di plastica

In confezione da 200 g, contiene il 3% di grassi e 12,4 g di proteine, a basso contenuto di lattosio, con ferro, calcio, vitamina D, zinco e magnesio. Loghi e certificazioni: Kosher

Ingredienti

Latte pastorizzato, acqua, solidi del latte, semi di chia (1,3%), fibra alimentare, minerali (fosfato di magnesio, calcio (fosfato tricalcico), ferro, zinco, succo di limone concentrato, vitamina D, batterio *Bifidus* probiotico



Azienda: **Nature's Fynd**

Marchio: Nature's Fynd

Prodotto: Peach Dairy-Free Yogurt

Paese: Stati Uniti

Packaging: vasetto di plastica PP

In confezione da 5,3 once, è realizzato con Fy, una proteina vegana a base di funghi e arricchito con aromi naturali, con 8 g di proteine. Privo di frutta a guscio, di soia, di aromi artificiali o conservanti e di lattosio, è adatto ai vegani. Viene riportata la certificazione Kosher.



Ingredienti

Latte Fy (acqua, proteine fungine nutrizionali), acqua, proteine di ceci, pesche, olio di cocco, zucchero di canna, contiene meno del 2% di (amido di riso, aroma naturale, acacia, farina di semi di carrube, pectina, sale, annatto per il colore, estratto di funghi, colture vive e attive).

Azienda: **Circle K Sunkus**

Marchio: *Cherie Dolce Cafe*

Prodotto: Sugar Free Cafe au Lait

Paese: Giappone

Packaging: contenitore in plastica

Bevanda al gusto di caffelatte, senza zucchero, preparato con un'infusione di chicchi di caffè tostati lentamente per esaltarne appieno il sapore.

Ingredienti

Latte crudo (meno del 50%), latte scremato in polvere, caffè, lattosio, emulsionante, aromi, edulcorante (K acesulfame, sucralosio)



Azienda: **Wild & Coco**

Marchio: *Wild & Coco*

Prodotto: Biotic Cocofir with Mango

Paese: Slovacchia

Packaging: bottiglia di vetro

In confezione da 250 mL, è una bevanda energetica e biologica, priva di zuccheri aggiunti, a base vegetale con 65 miliardi di probiotici. Certificazioni presenti: Bio, Bio-Siegel, EU Organic (certificazioni biologiche)

Ingredienti biologici

Biotic Cocofir cocco acerbo (53%) [contiene purea di cocco acerbo (100%) (acqua filtrata, polpa di cocco (33%)), miscela di ceppi batterici Superhuman, altri ceppi batterici (*L. plantarum*, *L. reuteri*), purea di mango (25%), acqua filtrata, olio essenziale di arancia.



Azienda: **Earth Prime Food**

Marchio: *Ju Gu Lai Food*

Prodotto: Grandpa's Farm

Paese: Cina

Packaging: film metallizzato

I cereali al mirtillo rosso con peptide di collagene sono venduti in confezioni da 240 g contenente 8 unità da 30 g. Con cottura a bassa temperatura sono uno spuntino pronto per combattere la fame o per una colazione veloce.

Ingredienti: Farina d'avena, frutto-oligosaccaridi (>=7%), olio di cocco, banane liofilizzate, anacardi, proteine del siero di latte in polvere, semi di zucca, mele a cubetti, mirtilli rossi essiccati (>=3%), cocco disidratato, fragole essiccate congelate, latte intero in polvere, inulina (>=1%), semi di chia, patate viola liofilizzate, polvere di peptide di collagene (>=0,5%), cereali di quinoa, polvere di alghe (polvere di alghe, carbonato di calcio), fosfolipidi, vitamina E, carbonato di calcio, gluconato di zinco, fumarato ferroso.



I benefici nutrizionali di alghe e derivati

Negli alimenti privi di allergeni, l'assenza di ingredienti tradizionali, come cereali contenenti glutine, latticini, uova o soia crea sfide significative per l'industria alimentare, poiché i sostituti spesso non replicano alcune peculiarità, come la consistenza, l'elasticità e la struttura dei prodotti originali.

Invece di ricorrere ad additivi sintetici, una soluzione naturale e sostenibile arriva dal mare: i **derivati delle alghe stanno diventando fondamentali come ingredienti multifunzionali** per migliorare texture, stabilità e conservabilità, rendendo questi alimenti più appetibili e per di più molto simili a quelli convenzionali.

Al centro di questa innovazione ci sono i polisaccaridi idrocolloidi, come gli alginati (E401-E404) estratti dalle alghe brune e le carragenine (E407 ed E407a) ricavate dalle alghe rosse.

Tecnologicamente, **gli alginati** formano gel stabili in presenza di ioni di calcio anche a basse temperature, fornendo coesione ed elasticità agli impasti privi di glutine o uova, riducendo la friabilità e la secchezza tipiche dei sostituti. Sono ideali per stabilizzare emulsioni in prodotti privi di latte, come bevande vegetali, creme o salse, o per creare consistenze morbide in "burger" vegetali e



prodotti da forno. Le **carragenine** modulano diverse consistenze, prevenendo la sineresi (separazione dell'acqua) e migliorando la sensazione al palato in alternative ai prodotti classici come yogurt, salse o gelati a base vegetale. Questi composti naturali mantengono la forma durante cottura e conservazione, prolungando la shelf-life senza conservanti e, come detto, sono particolarmente **utili nei prodotti plant-based** dove i sostituti di uova o proteine animali spesso risultano secchi o granulati.

Oltre alle prestazioni tecnologiche, i derivati dalle alghe portano **benefici funzionali** per l'organismo, preziosi per chi segue diete prive di glutine e chi eviti allergeni come latticini, uova o soia. Naturalmente privi di glutine e di molti allergeni comuni, aumentano il contenuto di fibre solubili, favorendo la regolarità intestinale, il controllo del colesterolo e la salute del microbiota. Le **alghe sono tra le fonti più ricche di composti antiossidanti**, come carotenoidi, polifenoli, vitamine C ed E e polisaccaridi solfati, che neutralizzano i radicali liberi, proteggendo le cellule dallo stress ossidativo e contrastando infiammazioni croniche, invecchiamento precoce e malattie degenerative. In particolare, la spirulina e la chlorella **rafforzano il sistema immunitario**, supportano la **salute cardiovascolare** riducendo l'ossidazione del colesterolo LDL e migliorando la sensibilità insulinica, mentre gli estratti di alghe brune offrono

protezione alla pelle da danni UV e inquinamento.

Incorporando alghe intere come spirulina o chlorella come fortificanti naturali, si aggiungono micronutrienti essenziali: iodio per la funzione tiroidea e il metabolismo, ferro per prevenire anemie e migliorare l'ossigenazione del sangue, oltre a vitamine e antiossidanti. Questi elementi sono cruciali nelle diete restrittive per celiachia o allergie alimentari (dove a volte si registrano carenze

non vale più il compromesso "è meno buono ma fa bene".

Gli ingredienti di derivazione dalle alghe, percepiti come naturali, soddisfano la domanda di etichette "**clean label**" e prestazioni elevate senza additivi sintetici. Normativamente, l'uso di alginati e carragenine è approvato dall'EFSA ai sensi del Regolamento (CE) n. 1333/2008, con limiti massimi specifici per garantire la sicurezza. In etichetta devono essere indicati chiara-



nutrizionali) contribuendo al benessere generale senza alterare il gusto.

I consumatori con celiachia o allergie alimentari oggi esigono non solo sicurezza – come la certificazione sotto i 20 ppm di cereali contenenti glutine prevista dal Regolamento UE n. 828/2014 e la corretta indicazione degli allergeni in etichetta obbligatoria ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011 – ma anche qualità sensoriale paragonabile ai prodotti tradizio-

mente il codice E e la funzione, ad esempio "E407 – Addensante" per una chiarezza totale nei confronti del consumatore.

In sintesi, i polisaccaridi derivati dalle alghe rappresentano una soluzione versatile, nutrizionalmente ricca e conforme alle normative, ideale per innovare le formulazioni prive di glutine o allergeni, coniugando sicurezza, aderenza alle regole e un'esperienza sensoriale di alta qualità per celiaci e allergici alimentari.

Il gluten free artigianale che sorprende

Sappiamo come negli ultimi anni l'attenzione verso l'alimentazione consapevole è cresciuta in modo significativo. Sempre più persone scelgono prodotti realizzati con ingredienti selezionati e processi produttivi attenti alla qualità. In questo contesto s'inserisce **Free Lab**, laboratorio artigianale piemontese specializzato nella produzione di prodotti da forno senza glutine. L'obiettivo del laboratorio è semplice ma ambizioso: dimostrare che il senza glutine può essere non solo sicuro, ma anche gustoso, fragrante e appagante. Le ricette sono sviluppate attraverso un attento studio delle farine prive naturalmente di glutine e un equilibrio accurato tra ingredienti, per ottenere prodotti digeribili e piacevoli al palato.

La gamma comprende biscotti artigianali, snack salati e prodotti da forno realizzati con materie prime selezionate, tra cui nocciole IGP piemontesi. La lavorazione artigianale consente di mantenere attenzione alla texture, alla fragranza e all'aroma naturale degli ingredienti.

Free Lab nasce con l'idea di offrire un'alternativa autentica nel mondo del *gluten free*: prodotti pensati per chi deve evitare il glutine, ma anche per chi desidera semplicemente portare in tavola alimenti buoni, genuini e realizzati con cura.

freelabshop.it



Senza peccato

Nata come startup innovativa con un nuovo approccio al mondo della gelateria, dopo 5 anni di ricerca e sviluppo, la società **Gelato Senza Peccato** risponde alle esigenze alimentari di un pubblico ampio e diversificato, con un gelato, capace di coniugare gusto, cremosità e benessere, mantenendo le caratteristiche tipiche del prodotto artigianale italiano e integrando più bisogni, come la riduzione dell'apporto calorico e la compatibilità con

alcune delle principali intolleranze alimentari, senza rinunciare alla qualità sensoriale.

Grazie alla collaborazione con i ricercatori dell'Università di Modena e Reggio Emilia, è stata messa a punto una formulazione priva di glutine, soia e latte, compatibile con diverse esigenze alimentari e per chi segua regimi vegetali. Il prodotto ha un contenuto calorico ridotto (meno di 100 kcal/100 g per alcune varianti contro le circa 250 kcal/100 g dei gelati tradizionali) e una quantità di zuccheri significativamente inferiore rispetto ai gelati tradizionali, conservando

consistenza cremosa e profilo gustativo equilibrato. Disponibile in due basi principali, frutta e crema, per realizzare svariati gusti personalizzabili attraverso l'aggiunta di ingredienti e aromi, può essere preparato con le comuni macchine professionali e con le gelatiere domestiche. gelatosenza peccato.it



Il dado vegano

"La certificazione Qualità Vegetariana-Vegan rilasciata da V-Label e l'attenzione al biologico non sono semplici etichette, ma un'espressione concreta del nostro impegno verso stili di vita sani, prodotti naturali e rispettosi dell'ambiente, capaci d'intercettare le esigenze dei consumatori moderni, senza compromessi di gusto". Con queste parole **Giovanna Flor**, amministratore unico di **Bauer**, sottolinea la volontà di rafforzare il posizionamento nel segmento dei prodotti naturali e sostenibili.



A partire da Dado e Granulare Vegetale Bio, studiati per insaporire in modo naturale ricette vegetariane e vegane; Vegetale, dado in crema dosabile per ricette calde o fredde; il duo Dado e Granulare ai funghi porcini, che

interpretano una visione *gourmet* della naturalità. Per il mercato estero, l'azienda trentina presenta Dado Miso Bio e Dado Funghi Porcini Bio.

bauer.it

Ripiena senza lattosio

Dall'esperienza Nonno Nanni e dalla solida conoscenza nella produzione di pasta fresca nasce **Nonna Rina**, il



marchio che reinterpreta in chiave contemporanea la tradizione italiana della pasta fatta in casa, con due referenze senza lattosio: i Girasoli Pesto e Stracchino, dove l'intensità del basilico si unisce alla cremosità dello stracchino delattosato, e i Ravioloni Cotto affumicato e Robiola. Con questo lancio il gruppo rafforza così il posizionamento su un bisogno concreto e in crescita, offrendo soluzioni che combinano benessere e piacere.

nonnarina.it

Italiano e senza alcol

È PURØ lo spumante dealcolato di **Valdo Spumanti**, azienda che interpreta il trend del consumo di alcol consapevole e riserva alla novità una *clean label* con QR code U-LABEL. Prodotto da una selezione di uve bianche Glera, Chardonnay e Traminer, coltivate nella tenuta friulana I Magredi, lo spumante viene vinificato in bianco e dealcolizzato attraverso un processo a bassa temperatura, preservando purezza, freschezza, struttura e autenticità senza aggiunta di aromi.

Si caratterizza per il colore giallo paglierino tenue, con note di mela, fiori bianchi e sentori agrumati; al palato è bilanciato e avvolgente, sostenuto da un'acidità che dona slancio e freschezza.

La nuova etichetta s'inserisce nel progetto Low & No Alcohol, che rappresenta una nuova categoria di bollicine, con radici nel mondo del vino, lontana dai soft drink e dalle bevande zuccherate e artificiali.

it.valdo.com





Il microbiota intestinale come nuova frontiera della salute e della medicina personalizzata

La biologia contemporanea ha profondamente rivisto il modo di definire *Homo sapiens*. Oltre a essere un organismo pluricellulare dotato di circa 22.000 geni, l'essere umano è un **olobionte**: un sistema integrato costituito da cellule umane e da un vasto consorzio di microrganismi – batteri, archaea, funghi e virus – che co-evolvono con l'ospite. Questo insieme dinamico, noto come **microbiota**, è oggi riconosciuto come un vero e proprio **organo funzionale**, essenziale per il mantenimento dell'omeostasi metabolica, immunitaria e neuroendocrina.

Un ecosistema interno ad alta densità

Il corpo umano ospita diverse comunità microbiche, ma il

tratto gastrointestinale, e in particolare il colon, rappresenta il compartimento più ricco e metabolicamente attivo. Qui la densità microbica può superare 10^{11} cellule per grammo di contenuto intestinale, con una diversità stimata tra alcune centinaia e oltre mille specie. Stime recenti indicano che il rapporto tra cellule microbiche e umane sia di circa **1,3:1**, ridimensionando precedenti sovrastime, ma confermando la rilevanza quantitativa del microbiota.

Ancora più significativo è il confronto genetico: il **microbioma**, ovvero l'insieme dei geni microbici, comprende milioni di geni non ridondanti, superando di oltre due ordini di grandezza il genoma umano. Questa estesa capacità genetica fornisce all'o-



lobionte funzioni biochimiche e metaboliche che l'organismo umano non possiede in autonomia.

Funzioni metaboliche e immunoregatorie

Una funzione centrale del microbiota intestinale è la fermentazione dei **carboidrati accessibili al microbiota (MAC)**, come le fibre alimentari resistenti alla digestione enzimatica. Questo processo porta alla produzione di **acidi grassi a catena corta (SCFA)** – principalmente acetato, propionato e butirato – che contribuiscono fino a circa il 10% dell'apporto energetico giornaliero.

Il **butirrato** svolge un ruolo chiave come fonte energetica dei colonociti, nel mantenimento dell'integrità della barriera intestinale e nella modulazione dell'infiammazione. Oltre al metabolismo, il microbiota è un attore cruciale nella **maturazione e regolazione del sistema immunitario**. Una quota rilevante delle cellule immunitarie risiede nel tessuto linfoide associato all'intestino (GALT), dove l'organismo deve mantenere un equilibrio fra tolleranza verso i microrganismi commensali e difesa dai patogeni. Gli SCFA favoriscono la differenziazione delle cellule regolatorie, contribuendo alla prevenzione di risposte immunitarie eccessive e di patologie infiammatorie croniche.



L'asse intestino-cervello

Il **dialogo bidirezionale tra intestino e cervello**, noto come asse intestino-cervello, rappresenta uno dei campi più dinamici della ricerca biomedica. Tale comunicazione avviene attraverso vie nervose, endocrine e metaboliche-immunitarie. Il nervo vago costituisce un canale privilegiato di segnalazione afferente dall'intestino al sistema nervoso centrale, mentre il microbiota modula la produzione di ormoni e neuro-modulatori, tra cui la serotonina, prevalentemente sintetizzata a livello intestinale.

Inoltre, i microrganismi intestinali producono metaboliti bioattivi in grado di influenzare la risposta allo stress, l'umore e le funzioni cognitive. Evidenze provenienti da modelli animali privi di microbiota mostrano alterazioni nello svilup-

po cerebrale e nella regolazione dello stress, suggerendo un ruolo essenziale del microbiota per la salute neurologica.

Il microbiota lungo il ciclo della vita

La colonizzazione microbica dell'essere umano è un processo dinamico che inizia alla nascita. Il tipo di parto rappresenta un determinante chiave: il parto vaginale favorisce l'acquisizione di microrganismi materni intestinali e vaginali, mentre il parto cesareo è associato a una colonizzazione iniziale meno diversificata e più influenzata dall'ambiente.

L'**allattamento al seno** contribuisce in modo selettivo allo sviluppo del microbiota grazie agli oligosaccaridi del latte umano (HMO), che promuovono la crescita di batteri benefici come

Bifidobacterium. Con lo svezzamento, il microbiota aumenta in complessità e raggiunge una configurazione simile a quella adulta entro i primi anni di vita. Durante l'invecchiamento, si osserva frequentemente una riduzione della diversità microbica e un aumento di specie pro-infiammatorie, fenomeni associati a immunosenescenza, fragilità e aumento del rischio di patologie croniche.

Disbiosi e malattia

La **disbiosi**, intesa come alterazione della composizione e della funzione del microbiota, è associata a numerose condizioni patologiche. Nelle **malattie metaboliche**, come obesità e diabete di tipo 2, una ridotta ricchezza genetica microbica è correlata a un'alterata gestione energetica. Nelle **malattie cardiovascolari**, il metabolismo microbico di nutrienti contenenti colina e carnitina può portare alla formazione di trimetilammina N-ossido, associata a un aumentato rischio aterosclerotico. Nelle **malattie infiammatorie intestinali**, come il morbo di Crohn e la colite ulcerosa, si osserva una marcata riduzione di

batteri produttori di butirrato, tra cui *Faecalibacterium prausnitzii*. Alterazioni del microbiota sono state inoltre descritte in diversi disturbi neuropsichiatrici, sebbene i meccanismi causali siano ancora oggetto di studio.

Nutrizione e interventi terapeutici

Tra i fattori in grado di modulare il microbiota, la **dieta** rappresenta il determinante più potente e rapidamente modificabile. Cambiamenti nel regime alimentare possono indurre variazioni significative nella composizione

smi benefici residenti, mentre i **probiotici** possono risultare utili in specifiche condizioni cliniche. Il **trapianto di microbiota fecale** rappresenta l'esempio più emblematico di terapia mirata al microbiota, con un'efficacia superiore al 90% nel trattamento delle infezioni ricorrenti da *Clostridioides difficile*.

Verso la medicina di precisione

Le evidenze emergenti indicano che la risposta metabolica agli alimenti è altamente individuale e fortemente influenzata dalla com-

posizione del microbiota. Studi su larga scala hanno dimostrato una notevole variabilità interindividuale della risposta glicemica agli stessi alimenti, evidenziando i limiti delle raccomandazioni nutrizionali standardizzate. La medicina del



microbica anche in tempi brevi. La dieta occidentale, povera di fibre e ricca di alimenti ultraprocesati, è associata a una riduzione della biodiversità microbica, mentre modelli alimentari come la **Dieta Mediterranea** favoriscono la produzione di SCFA e un profilo antinfiammatorio. I **probiotici** agiscono come substrati selettivi per i microrganismi

del futuro si orienta verso un approccio **di precisione**, in cui il profilo del microbiota affiancherà il genoma umano nella definizione di strategie preventive e terapeutiche personalizzate. La tutela della biodiversità microbica emerge così come un elemento centrale per la salute metabolica, immunitaria e mentale lungo l'intero arco della vita.

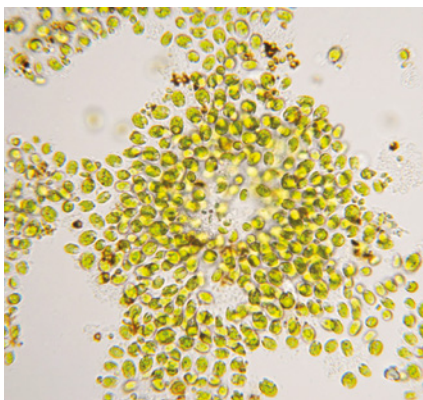
Armonia primaverile

"È l'armonia tra alimentazione varia e bilanciata, attività fisica regolare e corretta gestione dello stress a determinare un reale impatto positivo sulla qualità della vita. E i *superfood* possono offrire un supporto prezioso, in particolar modo durante il cambio di stagione", spiega **Petr Loskot**, *food scientist technician* di **GymBeam**, realtà europea specializzata in fitness e nutrizione sportiva. Parliamo di alimenti ricchi naturalmente di vitamine, minerali, fibre e antiossidanti, alcuni già presenti nell'alimentazione quotidiana, altri meno conosciuti. Cinque, tra frutti, alghe, funghi e radici, guadagnano la scena all'arrivo della primavera.

AÇAÍ (*Euterpe oleracea*) è un piccolo frutto viola originario del Sud America, ricco di antociani, che contrastano lo stress ossidativo. Secondo alcuni studi supporta la funzionalità del sistema immunitario e il mantenimento di un profilo lipidico equilibrato; grazie al contenuto di fibre e grassi insaturi, favorisce il senso di sazietà se inserito in una dieta varia. Quello in polvere senza zuccheri aggiunti è ideale per frullati, yogurt, porridge e bevande.



CLORELLA (*Chlorella vulgaris*) è un'alga microscopica d'acqua dolce con un concentrato nutrizionale di proteine vegetali, vitamine del gruppo B, ferro e clorofilla. È ricca di composti antiossidanti e alcuni studi suggeriscono un possibile



contributo al mantenimento di normali livelli di colesterolo e pressione arteriosa. In polvere o compresse, aggiunta a frullati, impasti o bevande ne arricchisce il valore nutrizionale.

FAVE DI CACAO sono ricche di flavanoli, associati alla salute cardiovascolare. Magnesio, ferro e potassio si rivelano utili per il normale funzionamento muscolare e



nervoso; la teobromina contribuisce all'effetto tonico e stimolante. In granella, aggiungono una nota croccante a yogurt, porridge, impasti da forno e insalate.

ASHWAGANDHA (*Withania somnifera*) è una pianta utilizzata nella tradizione ayurvedica, nota per le sue proprietà adattogene (da usare in polvere in bevande calde, frullati o latte vegetale). La ricerca studia i benefici dei suoi composti attivi per la gestione dello stress e il miglioramento della qualità del sonno; alcuni studi evidenziano effetti positivi anche su concentrazione e benessere generale.



REISHI (*Ganoderma lucidum*) è utilizzato nella cultura asiatica da circa 2.000 anni come integratore olistico per la cura del corpo, rimanda nel nome alla forza spirituale, benessere e longevità. È una fonte di antiossidanti e contiene composti bioattivi, oggetto di studio per il potenziale contributo al normale funzionamento del sistema immunitario e alla risposta dell'organismo allo stress. La sua polvere (o estratto) è indicata per caffè, bevande vegetali, frullati e brodi.



gymbeam.it

Ansia: la sfida silenziosa

L'ansia come noto è definita la "malattia occidentale" del nostro tempo. Ritmi frenetici, aspettative alte, obiettivi lavorativi pressanti e modalità multitasking attiva per essere performanti mettono in ginocchio il sistema nervoso, che rimane in uno stato di allerta quasi continuo.



Secondo l'OMS, i disturbi d'ansia coinvolgono oltre 300 milioni di persone nel mondo e in Europa rappresentano tra le condizioni psicologiche più diffuse. Anche in Italia una parte significativa della popolazione riferisce sintomi come tensione mentale e muscolare costante, palpitazioni, irritabilità, difficoltà di concentrazione e sonno disturbato.

Quando lo stato ansioso si prolunga, il primo a risentirne è il riposo notturno: difficoltà ad addormentarsi, risvegli frequenti, sonno leggero. Il risultato è un circolo vizioso che amplifica stanchezza e nervosismo. Rallentare e riequilibrare lo stile di vita è fondamentale, ma la natura può offrire un supporto mirato. L'olio essenziale di lavanda favorisce

serenità e rilassamento, aiutando a ridurre la tensione emotiva e muscolare, oltre a migliorare la qualità del sonno. Anche lo zafferano, utilizzato da millenni in fitoterapia, è studiato per il sostegno all'umore e alla gestione dello stress.

Dalla sinergia di questi attivi nasce Elasis, integratore formulato da **AVD Reform** per favorire l'equilibrio emotivo e il benessere mentale, utile

anche per migliorare la qualità del sonno. L'olio essenziale di lavanda, a elevata biodisponibilità grazie alla tecnologia CPO AquaCell, è ricco in linalolo e acetato di linalile che supportano la neurotrasmissione del GABA e la riduzione del glutammato, garantendo il raggiungimento di un maggiore stato di calma, tranquillità e benessere emotivo.

avdreform.it

Peptide bioattivo per il controllo del glucosio

Nextida GC è il peptide bioattivo di nuova generazione derivato dal collagene di Rousselot Health & Nutrition, nato per supportare in modo naturale, sicuro ed efficace la gestione del glucosio post-prandiale. Distribuito in Italia da **Faravelli** Nutra Division, è sviluppato attraverso un approccio integrato che combina screening bioinformatico per individuare sequenze peptidiche funzionali e test *in vitro* mirati a identificare quelle in grado di modulare l'assorbimento del glucosio a livello intestinale. L'efficacia è testimoniata da uno studio clinico randomizzato e controllato, che ha dimostrato come l'assunzione di 5 g al giorno prima dei pasti principali possa ridurre il picco glicemico post-prandiale fino al 24%, migliorare la risposta insulinica e favorire l'equilibrio metabolico in individui sani e soggetti a rischio.

Grazie a gusto neutro e alta solubilità, è facilmente formulabile in diversi formati come stick, bustine e ready-to-drink.

faravelli.it



Come le mandorle favoriscono la salute del cuore

Una revisione completa ha valutato e sintetizzato i risultati di 36 studi dedicati agli effetti del consumo di mandorle per almeno quattro settimane sui livelli dei lipidi nel sangue. La ricerca, pubblicata su [Nutrients](#), fornisce un aggiornamento sugli effetti a carico dei marcatori della salute cardiovascolare, studiando i lipidi ematici monitorati in ambito sanitario, come colesterolo totale, colesterolo LDL, HDL e trigliceridi, e quelli che negli ultimi anni sono emersi come predittori di malattie cardiovascolari. Gli studi hanno coinvolto 2.485 adulti con un consumo medio di mandorle compreso tra 25 e 168 g al giorno e si è scoperto che il consumo è correlato a livelli più bassi di colesterolo totale, colesterolo LDL "cattivo" e non HDL, e che migliora l'equilibrio tra l'LDL e quello HDL "buono".

Il dato rilevante è l'analisi, condotta per la prima volta, su due apolipoproteine, la A e la B, chiave nel trasporto del colesterolo e nei meccanismi di rimozione e deposito a livello arterioso. La prima favorisce la rimozione del colesterolo in eccesso dalle arterie, l'altra è invece coinvolta nel deposito di colesterolo nelle arterie e nella formazione di placche arteriose. "Nella nostra revisione il consumo di mandorle non ha avuto alcun effetto sui livelli di ApoA, ma ha portato a una riduzione statisticamente significativa dei livelli di ApoB", spiega **Kathy Musa-Veloso** d'Intertek.

Studi precedenti hanno esaminato gli effetti sui livelli di ApoA e ApoB individualmente, ma questo è il primo che

analizza l'impatto sull'equilibrio delle due, noto come rapporto ApoB:ApoA, ovvero l'equilibrio tra i trasportatori di LDL o colesterolo "cattivo" (ApoB) e HDL o "buono" (ApoA) nel sangue, per cui un valore elevato diventa segnale di allarme per le malattie cardiovascolari. La ricerca rileva una significativa riduzione di questo rapporto con il consumo di mandorle, offrendo nuove informazioni e suggerendo un potenziale nuovo meccanismo attraverso il quale tale consumo favorisce livelli lipidici sani nel sangue.

Quindi, il consumo quotidiano di mandorle è associato a una riduzione dei livelli di colesterolo totale, una diminuzione dei livelli di colesterolo LDL "cattivo" e di colesterolo non HDL, un migliore equilibrio tra le due proteine



che trasportano il colesterolo e tra LDL "cattivo" e HDL "buono", livelli più bassi della ApoB, una riduzione modesta ma significativa dei trigliceridi, a fronte di nessun effetto sul HDL "buono", ApoA e lipoproteina (a) [Lp(a)].

it.almonds.org

La pasta migliora il sonno

Sappiamo come la pasta sia un componente portante della dieta mediterranea e una fonte chiave di carboidrati, ma è ancora oggetto di pregiudizi per via di un potenziale ruolo nell'aumento di peso, specie se consumata a cena. In letteratura,



manca evidenze che lo provino e, nel mentre, nuove ricerche in ambito crononutrizionale sembrerebbero attribuire all'assunzione serale di carboidrati effetti benefici per la qualità del sonno.

Mettendo a confronto due diete mediterranee isocaloriche, differenziate dalla scelta di consumarla a pranzo o a cena, un gruppo di ricercatori italiani rivela che il momento di consumo della pasta influenza la composizione

corporea e la qualità del sonno (in adulti clinicamente sani e normopeso), come spiegato su [Nutrients](#).

Le due diete non mostrano variazioni significative dell'indice di massa corporea. Tuttavia, il consumo serale determina una riduzione significativa della percentuale di massa grassa e un miglioramento dell'architettura del sonno (con un aumento del tempo totale di riposo e una riduzione della durata dei risvegli notturni).

Consumarla a pranzo invece riduce in maniera significativa il colesterolo totale e quello LDL; i parametri di omeostasi glicemica non mostrano variazioni.

In conclusione, il consumo a cena non mostra effetti negativi sul peso, anzi migliora la qualità del sonno; mentre a pranzo è associato a una riduzione significativa dei parametri biochimici correlati al rischio cardiovascolare.

Omega 3 per la salute oculare

È ben noto il ruolo degli omega 3, un tipo di grassi polinsaturi, per il buon funzionamento del sistema cardiovascolare, per la regolazione dei processi infiammatori e il buon funzionamento del cervello. Per la salute degli occhi, nello specifico, lo sono ancora di più. A chiarirlo è il gruppo [Baviera](#) che spiega come la retina contenga un'elevata concentrazione di DHA, uno dei principali tipi di omega 3, imprescindibile per il corretto funzionamento delle cellule fotorecettive. Gli omega 3 prevengono e alleviano la sindrome dell'occhio secco, migliorando la qualità delle lacrime e riducendo l'infiammazione delle ghiandole incaricate a produrle; proteggono la retina; favoriscono una trasmissione più efficiente dei segnali visivi al cervello, che si traduce in una visione nitida e contrastata; le loro proprietà antiossidanti e antinfiammatorie aiutano a proteggere la macula dal danno cellulare; riducono la fatica visiva, migliorando la stabi-

lità del film lacrimale e la funzione cellulare.

Si stima che più del 60% delle persone non arrivi ai **250 mg giornalieri** consigliati dall'Organizzazione Mondiale della Sanità e, poiché da solo l'organismo non può sintetizzare questo acido grasso, diventa fondamentale assumerlo regolarmente attraverso la dieta o, ricorrendo agli integratori.

Sergio Ares, medico chirurgo oculista e country manager di Baviera Italia, raccomanda il consumo dei seguenti alimenti poiché, oltre all'omega 3, "apportano antiossidanti, vitamine e minerali che lavorano in sinergia per proteggere la retina e mantenere gli occhi sani".

Salmone è uno degli alimenti più ricchi di DHA ed EPA, le forme biologicamente più attive che l'organismo utilizza direttamente, componenti strutturali delle membrane cellulari; apporta proteine di alto valore biologico, vitamina D,

vitamine del complesso B e selenio, per il buon funzionamento del sistema nervoso e al mantenimento generale dei tessuti.

Sardine sono anche una fonte di calcio, vitamina D, fosforo e proteine, nutrienti essenziali per la salute ossea e muscolare, oltre ad antiossidanti naturali. Il loro consumo può migliorare il comfort visivo, specie nelle persone che passano molte ore davanti agli schermi.

Tonno se consumato fresco o in scatola al naturale, è una fonte importante di omega 3, oltre che di proteine di qualità, selenio e antiossidanti. Il suo consumo svolge un'azione protettiva della retina contro lo stress ossidativo causato dall'esposizione prolungata agli schermi, alla luce artificiale o alle radiazioni solari.

Sgombro favorisce un'adeguata circolazione sanguigna verso gli occhi, migliorando

l'ossigenazione dei tessuti oculari, necessaria per mantenere una visione più sana e prevenire il deterioramento visivo progressivo. La vitamina A, in particolare, partecipa alla formazione dei pigmenti visivi.

Semi di chia sono una fonte vegetale di omega 3 nella forma di acido alfa-linolenico, apportano anche fibre, proteine vegetali, calcio e antiossidanti, nutrienti che favoriscono il funzionamento del sistema digestivo e aiutano a controllare i processi infiammatori dell'organismo; il loro consumo aiuta a mantenere una corretta idratazione oculare e a diminuire l'infiammazione.

Semi di lino (che apportano anche fibra, lignani e antiossidanti) migliorano la qualità delle lacrime e alleviano i sintomi dell'occhio secco; il suo effetto antinfiammatorio contribuisce al benessere della superficie oculare.

Noci sono il meglio fra tutti i tipi di frutta secca, aiutano a proteggere le cellule della retina e possono contribuire a ritardare il deterioramento visivo legato all'età, mantenendo una visione più sana.

Avocado ne contiene piccole quantità, che favoriscono l'assorbimento delle vitamine liposolubili; aiuta a proteggere la macula e a ridurre il danno causato dalla luce blu.

Olio extravergine d'oliva

aiuta a ridurre l'infiammazione generale e può prevenire malattie oculari legate all'invecchiamento, sebbene il suo contenuto di omega 3 sia moderato. Apporta grassi sani che favoriscono l'assorbimento di altri nutrienti essenziali per la visione, è ricco di polifenoli e vitamina E, dalla funzione antiossidante e antinfiammatoria.

Spinaci, infine, ne apportano piccole quantità, in compenso vantano un profilo nutrizionale completo, che annovera anche luteina, zeaxantina, vitamina C e betacarotene, antiossidanti essenziali. www.clinicabaviera.it

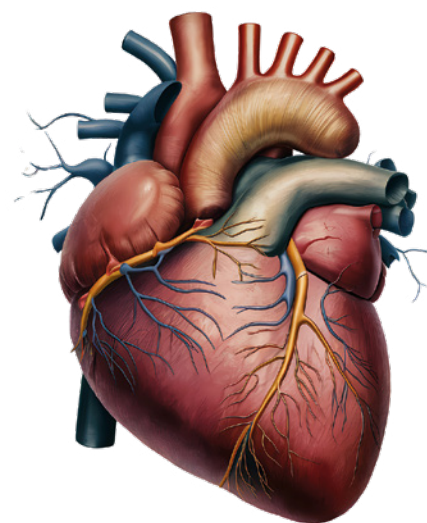
Il collegamento fra diabete e malattie cardiache

Tra le malattie cardiache la più comune è la coronaropatia, che si sviluppa quando le arterie si riempiono di placche, composte da colesterolo e altre sostanze, causandone l'indurimento e restringimento e aterosclerosi, che si traduce in un minor apporto di sangue al cuore, privandolo di ossigeno e nutrienti, con l'indebolimento del muscolo, aumento del rischio d'insufficienza cardiaca, infarto e altri problemi del cuore.

Sul collegamento delle malattie cardiache con il diabete interviene uno studio del 2024 che definisce da 2 a 4 volte maggiore il rischio mortale per

i diabetici, specie se peggiorato da ipertensione, colesterolo e trigliceridi elevati e obesità.

Dunque, alti livelli di zucchero nel sangue nei diabetici non controllato possono danneggiare i vasi sanguigni nel tempo e danneggiare i nervi, inclusi quelli che controllano cuore e vasi sanguigni. Alcuni studi suggeriscono che l'eccesso di zuccheri possa aumentare l'infiammazione nei vasi sanguigni e alterare il flusso sanguigno normale; se cronica, l'infiammazione provoca un accumulo di colesterolo e placche, costringendo il cuore a lavorare di più. Secondo altre



ricerche condotte sui roditori sembrerebbe che i diabetici abbiano livelli più bassi di due enzimi che controllano la produzione di ossido nitrico, un gas che rilassa i vasi sanguigni.

Salute e benessere al femminile

La 21ª edizione di **Obiettivo Benessere**, tenutasi a Roma, si è confermata punto di riferimento nella divulgazione scientifica dedicata a salute, bellezza e medicina integrata. L'evento ha richiamato partecipanti da tutta Italia, tra pubblico, professionisti del settore e giornalisti, offrendo un'occasione di confronto e aggiornamento sui temi più attuali: medicina estetica integrata, nutrizione, nutraceutica, omeopatia, medicina di genere e *Longevity Care*.

L'iniziativa ha valorizzato la centralità del benessere femminile, promuovendo una visione della salute fondata sulla consapevolezza, sull'integrazione delle discipline e sull'attenzione a stili di vita salutari. Accanto agli interventi scientifici, Obiettivo Benessere ha confermato l'importanza della respon-

sabilità sociale, sostenendo progetti di pet-therapy e attività di supporto alle mamme in difficoltà, dimostrando come salute e solidarietà possano andare di pari passo.

L'evento ha celebrato l'eccellenza gastronomica con il percorso NutriGusto, che ha premiato aziende che valorizzano ingredienti

naturali e funzionali, pensati per uno stile di vita equilibrato e consapevole.

L'appuntamento è già fissato per il 2027, con l'obiettivo di proseguire nel percorso di informazione scientifica e promozione di una medicina sempre più integrata.

obiettivobenessere.roma.it

L'integratore vegano

Vitamin D3+K2 by Astaxin è il nuovo integratore alimentare vegano sviluppato da **AstaReal** che combina le vitamine D3 e K2 per contribuire al mantenimento della salute delle ossa, al normale funzionamento dei muscoli e al supporto del sistema immunitario.

La vitamina D3 contenuta nella formulazione è ottenuta da lichene – fonte vegetale considerata un'alternativa sostenibile rispetto quella derivata dalla lanolina di origine animale – mentre la vitamina K2 è in forma di menaquinone-7, commercializzata come MenaQ7, una delle forme più studiate dal punto di vista clinico e caratterizzata da elevata stabilità.

astareal.se



Il microdrink alla cola

Con l'aumento delle temperature, mantenersi idratati è ancora più importante. **Waterdrop**, brand austriaco attivo a livello globale nel settore dell'idratazione, propone un nuovo modo di bere: piccoli cubetti senza zucchero che si sciolgono in acqua, trasformandola in una bevanda aromatizzata arricchita con vitamine ed estratti di frutta e piante, così da contribuire a ridurre il consumo di bevande confezionate in bottiglie di plastica.

Il marchio rinnova ora Cola, uno dei gusti più apprezzati della gamma microdrink, con una versione che ne

mantiene il profilo aromatico, con l'aggiunta di vitamina B6, vitamina B12 e tiamina, eliminando le note di caffè della formula precedente per un gusto più equilibrato e rinfrescante.

waterdrop.it





SCAN TO
STAND OUT!

100 Years
FARAVELLI SINCE 1926



STAND OUT

with the **right** ingredients

Ci occupiamo di distribuzione dal 1926. Sappiamo cosa serve davvero.

Le materie prime di alta qualità sono essenziali, ma sono solo l'inizio.

In un mercato sempre più competitivo, distinguersi richiede molto di più: serve il partner giusto. Concreto, rapido, affidabile. Con una visione chiara, capace di tradurre ogni esigenza in una soluzione su misura.

Un partner strategico.

È così che lavoriamo da sempre: al tuo fianco, con l'expertise che fa la differenza.

Mettiamo al tuo servizio gli ingredienti giusti per sviluppare soluzioni efficaci e sicure, capaci di supportare il benessere e generare valore per i tuoi clienti.

Con gli ingredienti giusti — e il partner giusto — distinguersi nel nutra non è difficile. È naturale.

Vitafoods STAND UWA112

 **FARAVELLI**
THE BEST INGREDIENT



La vittoria parte dalla radice d'oro

Fra le molecole naturali che possono migliorare la prestazione, troviamo alcuni glicosidi fenilpropanoidi, come la rosavina, contenuta nella *Rhodiola rosea*

Una maratona di 42,195 km
in 2h35" - 29' di apnea
statica - 100 m in 9"58' -
8,95 m di salto in lungo - 510 kg
di sollevamento

Non sono semplici numeri, ma dimostrazioni di quanto il corpo umano possa fare.

Dietro numeri e prestazioni straordinari c'è motivazione, costanza e metodo, sia nell'allenamento che nell'alimentazione.

Nel corso degli anni il livello delle competizioni sportive è notevolmente mutato, portando il professionismo sportivo a un lavoro di dettagli, calcoli, misure che ha permesso di raggiungere prestazioni notevoli.

A incidere sulle prestazioni degli atleti è l'alimentazione, equilibrio



di nutrienti e selezione di molecole chiave per innescare miglioramenti decisivi.

Primo elemento da cui partire è conoscere la **tipologia di sport**, sia esso aerobico o anaerobico oppure misto, praticato a temperature estreme o no, coinvolga tutti i gruppi muscolari in egual misura o meno, sia di breve o lunga durata, sia individuale o di squadra.

Dopo aver definito le caratteristiche dello sport, è la volta di quelle dell'atleta e della sua predisposizione, non sempre infatti chi desidera praticare uno sport, ne presenta la predisposizione. Oltre ai concetti di base di nutrizione, sport specifica, sempre più spazio viene dato alle molecole naturali che possono migliorare

la prestazione. Tra quelle utili al miglioramento troviamo alcuni **glicosidi fenilpropanoidi**, come la **rosavina**, contenuta nella *Rhodiola rosea*.

In Scandinavia, Alaska, Canada, Siberia, ma anche in altre aree con climi freddi, cresce la Rodiola, pianta perenne, presente anche nelle Alpi italiane, che troviamo nominata in numerosi testi di medicina, già nei primi secoli d.C., così come nelle tradizioni di numerosi popoli.

La parte utilizzata a scopo medicale è la radice, ed è per questo

duce effetti attenuanti l'affaticamento fisico e mentale. In recenti studi è emersa anche la capacità di ridurre il "danno muscolare" da esercizio fisico.

Oltre alla rosavina e al salidroside, vi sono numerosi composti bioattivi che, agendo in sinergia, rendono **la Rodiola una pianta adatta al miglioramento della resistenza aerobica, ma anche alla riduzione dell'affaticamento muscolare**. La riduzione dei biomarcatori del "danno muscolare", è chiaramente correlata all'assunzione di estratti titolati

“

Miglioramento del metabolismo osseo, della capacità aerobica e, nel modello murino, il contrasto ad alterazioni della funzionalità respiratoria indotte dal particolato fine ”

”

motivo viene anche chiamata Golden Root (radice d'oro): oltre a contenere la rosavina, presenta il salidroside, un glicoside del tirosolo.

La rosavina vanta numerosi effetti benefici, tra cui il miglioramento del metabolismo osseo, il miglioramento della capacità aerobica e, nel modello murino, il contrasto ad alterazioni della funzionalità respiratoria indotte dal particolato fine, che ci fa riflettere su quanto ancora dobbiamo scoprire circa i suoi possibili impieghi terapeutici.

Il **salidroside** è una molecola con capacità antiossidanti, che pro-

in rosavina e salidroside assunti per tempi e dosaggi adeguati. In particolare, si osserva un netto miglioramento correlato all'assunzione di preparati contenenti salidroside a 60 mg per tempi maggiori a due settimane. Tra i biomarcatori, studiati e correlati al "danno muscolare" da esercizio fisico, troviamo **la creatin chinasi e il lattato, l'aumento ematico di questi valori comporta tempi di recupero maggiori** obbligando, in certi casi, alla riprogrammazione sportiva.

L'alimentazione dev'essere completa in un atleta e prevenire adeguati livelli di nutrienti,



nel pre e post allenamento, ma l'utilizzo corretto degli integratori fornisce miglioramenti significativi. Spesso nel post allenamento vengono considerati solo i macronutrienti, dimenticando il ruolo cruciale delle molecole senza calorie, come gli antiossidanti, contenuti in differenti alimenti di origine vegetale e non solo. La Rodiola presenta doti anche sul



piano della riduzione del danno ossidativo, misurati in termini di aumento della superossido dismutasi (SOD) rendendo questa radice d'oro veramente preziosa. Come per molti estratti, la qualità delle materie prime gioca un ruolo fondamentale, associata a una lavorazione senza perdita dei principi attivi. La scelta del preparato di Rodiola dev'essere indirizzata verso aziende abili nella lavorazione di estratti vegetali, dotate di laboratori con adeguate strumentazioni, atte a verificarne la titolazione. Oltre alle strumentazioni laboratoriali, è opportuno optare per realtà che possano

“ **L'alimentazione dev'essere completa e prevedere adeguati livelli di nutrienti, nel pre e post allenamento, ma l'utilizzo corretto degli integratori fornisce miglioramenti significativi** ”

dimostrare il controllo di filiera in modo ineccepibile, partendo dalla qualità delle coltivazioni e delle tecniche di raccolta.

In commercio esistono formulazioni di Rodiola pura o abbinata ad altri principi, questo è opportuno valutarlo per singola situazione, così come il dosaggio terapeutico.

In atleti professionisti, l'assunzione di Rodiola può arrivare a 600 mg/giorno, con abbinamento di caffeina per migliorare l'esplosività, oltre alla riduzione dell'affaticamento. Questi dosaggi portano a buoni miglioramenti in termini

di volume massimo di ossigeno che il corpo può consumare per minuto durante un esercizio intenso (Vo2Max).

L'uso di integratori, proprio come la Rodiola, può migliorare la prestazione sportiva, se considerato in abbinamento a uno stile di vita salutare.

È bene ricordare sempre l'essenzialità di una strategia mirata e personalizzata, sia nel periodo di gara che in quello di riposo, per arrivare agli istanti precedenti la competizione con adeguate condizioni psicofisiche, quale elemento decisivo per il successo.



Concentrati proteici per la pasta

Unica azienda italiana con il controllo diretto su tutto il ciclo di produzione delle proteine vegetali ottenute da legumi della propria filiera, **MartinoRossi** effettua l'estrazione tramite concentrazione, un processo a basso impatto che non richiede consumo di acqua o solventi, garantendo un ingrediente naturale, privo di glutine e allergeni, e a ridotto impatto ambientale.

La tecnologia proprietaria riduce al minimo le caratteristiche sensoriali tipiche dei legumi, ottenendo proteine dal gusto neutro più facilmente utilizzabili dall'industria alimentare, versatili e facili da incorporare dalla pasta ai prodotti da forno, fino ad alternative vegetali, prodotti per la colazione, emulsioni e salse.

Nel mondo della pasta, in particolare, l'integrazione dei concentrati proteici rappresenta una soluzione per incrementare il contenuto proteico senza compromettere la lavorabilità industriale e la struttura del prodotto. Al Pastaria Festival di marzo alla Stazione Leopolda di Firenze

MartinoRossi ha curato il convegno "Pasta proteica e nuovi modelli di consumo", con l'intervento di Matteo Angri, R&D manager dell'azienda, all'interno di un panel moderato con il contributo di altri ospiti e professionisti del settore. Si è esplorato come stanno evolvendo gli stili di consumo e quale ruolo sta assu-

mendo la pasta proteica nei nuovi modelli alimentari. Partendo dai dati di mercato, il confronto verteva sulle tendenze emergenti, l'evoluzione delle diete e i nuovi bisogni nutrizionali, integrando il punto di vista scientifico, industriale e di sviluppo prodotto.

martinorossipa.it



Lo stabilimento MartinoRossi a Malagnino.

Proteine per la salute muscolo-scheletrica

0,8 g per kg di peso corporeo è la quantità di proteine minima giornaliera raccomandata per adulti, secondo gli istituti nazionali della salute degli Stati Uniti, in linea con le linee guida europee e italiane. Si tratta del minimo necessario per non incorrere in carenze, anche se non è la quan-

tità ottimale per la salute muscolare degli anziani, per esempio, che vanno incontro alla resistenza anabolica, quando il corpo perde massa muscolare e diventa meno efficiente a utilizzare le proteine. Anche i soggetti malnutriti o gravemente malati possono trarre beneficio da un apporto

più elevato, intorno a 1,2-1,5 g/kg. La distribuzione delle proteine è cruciale, è bene ripartirle in modo uniforme tra colazione, pranzo e cena, puntando a **25-40 g per pasto**, piuttosto che concentrarne la maggior parte alla sera. Oltre i 40 g per singolo pasto, l'organismo non è in grado di

utilizzare la quota in eccesso per la costruzione muscolare.

Gli esperti mettono in guardia dalle diete iperproteiche, ricche di carne rossa o latticini interi: possono portare a un eccesso di calorie e grassi saturi. Le persone affette da una patologia renale cronica, inoltre, potrebbero aver bisogno di un apporto proteico inferiore.

In conclusione, gli alimenti integrali sono da preferire agli integratori, perché forniscono al contempo vitamine, minerali e fibre.

rheumatologyadvisor.com



Quale integratore?

Fatta eccezione per la riduzione della circonferenza vita, l'assunzione di un integratore caffeinato pre-workout a base di proteine vegetali arricchite con aminoacidi non offre ulteriori benefici rispetto a soli carboidrati nell'allenamento di resistenza negli individui di mezza età. È questa la conclusione a cui giunge un gruppo di ricercatori che ha studiato l'efficacia, in relazione a composizione corporea, ipertrofia e prestazioni fisiche. Lo studio, apparso sul *Journal of the International Society of Sports Nutrition* ha coinvolto 43 individui fisicamente attivi di mezza età, appartenenti a uno dei seguenti gruppi d'intervento: pre-workout e comparatore a base di soli carboidrati. Prima e dopo un programma di allenamento di resistenza di 6 settimane, svolto 3 volte a settimana, sono state effettuate misurazioni di massa grassa e magra, circonferenza di vita e fianchi, spessore muscolare, forza, potenza e

resistenza. Il trattamento consisteva nell'assumere 30 g dell'integratore assegnato, miscelato con 400 mL di acqua, 15 minuti prima di ogni sessione di allenamento.

Entrambi i gruppi hanno mostrato riduzioni significative della massa grassa e aumenti della massa magra; è stato inoltre osservato un aumento dello spessore muscolare (vasto

laterale e flessori del gomito). Solo il gruppo pre-workout ha mostrato una riduzione significativa della circonferenza vita. La forza isometrica, il salto con contro-movimento, il lancio della palla medica e la resistenza muscolare della parte superiore e inferiore del corpo sono migliorati in entrambi i gruppi, senza differenze fra i trattamenti.



Mangiare prima o dopo l'allenamento?

Il 32% degli italiani si allena di mattina: il 44% lo fa almeno 4 giorni alla settimana e ben 1 su 4 non salta nemmeno un giorno. Camminata veloce, running, ginnastica, pilates e yoga sono le attività più praticate; il 35% inizia la sessione di *training* già prima delle 7, il 24% tra le 7 e le 8; 4 su 10 dopo le 8. Questi dati emergono da una ricerca dell'**Unione Italiana Food**, commissionata ad AstraRicerche. Quasi la metà di chi pratica sport al mattino (45%) mangia qualcosa di leggero prima dell'attività e completa la colazione con uno spuntino subito dopo; circa 4 su 10 si allenano a digiuno o assumono solo un caffè e rimandano la colazione a dopo. E intanto cambiano le abitudini. Ci s'idrata di più e il pasto dopo o prima l'allenamento diventa più nutriente. La frutta è l'alimento preferito, sia secca che fresca; a seguire, non mancano fette biscottate o pane e crema spalmabile, marmellata, burro o miele. Quasi 1 sportivo su 3 apprezza biscotti e merendine, *in primis* il croissant, seguito da plumcake, pancake, muffin e merendine refrigerate (solo dopo troviamo crostatine, tortine, sfoglie, panini arricchiti e trancini). Le merendine della cosiddetta area benessere, in particolare, registrano buone performance: il 22% degli sportivi punta sulle varianti integrali, il 21% predilige prodotti senza zuccheri aggiunti e il 19% sceglie merendine ad alto contenuto proteico. Sul fronte bevande, il caffè detiene il primato, seguito dal tritico yogurt, skyr e kefir, poi tè, tisane, infusi e

spremute; solo dopo troviamo latte in varie declinazioni, succhi di frutta e cappuccino. L'acqua non manca mai.

Il consiglio dell'esperto

"In generale non si dovrebbe mai iniziare un'attività fisica con alle spalle un digiuno superiore alle 3-4 ore – afferma **Michelangelo Giampietro**, specialista in medicina

ha lo stomaco chiuso, il suggerimento è d'idratarsi e prediligere alimenti ricchi di carboidrati, con poche proteine e pochissimi grassi.

È sempre necessario un pasto post-allenamento. "In questa fase, l'organismo ha bisogno di recuperare i liquidi persi con il sudore, l'energia consumata con il lavoro muscolare e riparare gli inevitabili, e per certi versi desiderabili, danni che si verificano nei muscoli quando ci si allena.



dello sport e in scienza dell'alimentazione –, sennò la glicemia cala e il glicogeno muscolare non è ricaricato a sufficienza, quindi se non si sostiene l'attività fisica con la colazione i muscoli possono andare incontro a qualche lesione". Per chi al mattino

Alimenti e snack che abbinano insieme carboidrati (semplici e complessi) e proteine, con una netta prevalenza dei primi che sono la scelta migliore per un recupero più rapido", conclude l'esperto.

unioneitalianafood.it



Nuove indicazioni su nitriti e nitrati nei prodotti di salumeria

Il loro impiego è considerato una scelta obbligatoria, considerando che non è stato trovato alcun altro additivo in grado di svolgere le stesse funzioni

Sappiamo come la carne e i suoi derivati si distinguono come preziose fonti di proteine di alta qualità, vitamine essenziali del gruppo B e minerali. In particolare, i salami stagionati rappresentano il fiore all'occhiello dell'industria alimentare italiana. Sono ottenuti da carne cruda lavorata attraverso l'uso di una pratica comune che prevede tradizionalmente l'uso di **sali di stagionatura**, prevalentemente sale, nitrati e nitriti di sodio, che permettono la stabilizzazione del colore, l'inibizione di microrganismi deterioranti e patogeni



e il miglioramento del sapore e dell'aroma del prodotto finale. Nitrati e nitriti sono agenti efficaci, perché favoriscono la crescita di microrganismi utili alla maturazione, evitano ossidazioni, rallentando l'irrancidimento e inibiscono la crescita di patogeni nocivi, come ***Clostridium botulinum***, responsabile del botulismo, malattia di origine alimentare grave e potenzialmente fatale. Grazie a tale inibizione, prolungano la durata di conservazione dei prodotti a base di carne, garantendo una sicurezza prolungata per il consumo. Durante il processo di stagionatura, questi composti interagiscono con la mioglobina presente nella carne portando alla formazione di un pigmento stabile di colore rosso-rosato, tipico dei salami e di altri prodotti di salumeria stagionati. Il nitrato



“ **I sali di stagionatura permettono la stabilizzazione del colore, l'inibizione di microrganismi deterioranti e patogeni e il miglioramento del sapore e dell'aroma** ”

(NO₃⁻) viene ridotto a nitrito (NO₂⁻), e questi, nell'ambiente acido della carne, si trasforma in ossido di azoto (NO), che reagendo con la mioglobina (proteina della carne) produce **nitrosomioglobina**, responsabile del colore rosso/rosato.

In base a questi benefici, l'impiego dei nitriti e dei nitrati è considerata una scelta obbligatoria e a tutto-ora non è stato trovato alcun altro additivo in grado di svolgere le stesse funzioni.

Tuttavia, in questi ultimi anni, il loro impiego nell'industria della carne è soggetto ad alcune limitazioni, a causa della potenziale formazione di **nitrosammine, molecole riconosciute come probabili cancerogene**. Infatti, nonostante i benefici, l'utilizzo di sali di stagionatura solleva preoccupazioni circa i potenziali rischi per la salute, in particolare l'associazione con un aumento del rischio di tumori proprio dovuto alla formazione di sostanze quali le nitrosammine. Queste vengono prodotte in seguito alla reazione delle ammine con i nitriti, quando esposti ad alte temperature di cottura (grigliatura o frittura) o ad ambienti acidi, come nello stomaco. Il consumo

di prodotti contenenti alte concentrazioni di nitrosammine o la loro formazione dopo l'ingestione di alte concentrazioni dei loro precursori (nitriti/ammine) è stata associata a una maggiore incidenza di tumori (come cancro ai polmoni, cancro al seno e cancro gastrico).

La formazione di nitrosammine cancerogene è quindi una preoccupazione significativa per scienziati, produttori e consumatori. Gli effetti nocivi del nitrito come additivo per la carne sono stati documentati per la prima volta nei primi anni '60 con l'identificazione dei composti nitrosamminici. Per questo motivo la **dose giornaliera accettabile** (DGA) per i nitrati è stata fissata a **0-3,7 mg/kg di peso corporeo**, che riflette le quantità massime consentite di questi composti come additivi alimentari durante la lavorazione. Considerando che, attualmente, la **concentrazione consentita di nitrati nella carne lavorata sia di 150 mg/kg, per superare la suddetta dose un uomo di 50-70 kg dovrebbe consumare almeno 1-1,5 kg di salame/giorno**. Stesso discorso dev'essere fatto per il nitrito: un uomo di 50-70 kg dovrebbe consumare oltre 100 g

ALIMENTAZIONE

di salame/giorno, per superare la dose massima giornaliera accettabile di nitrito. L'Organizzazione Mondiale della Sanità stima che l'assunzione giornaliera di nitrato sia solitamente compresa tra 40 e 172 mg. Una quantità sostanziale di nitrato alimentare proviene da frutta e verdura. Ad esempio, circa il 98% dell'assunzione alimentare dei bambini svedesi

e/o ridotta, perché essi contengono sostanze naturali o aggiunte nell'impasto in grado di evitare la loro produzione. Tra queste ricordiamo: i fenoli, gli aminoacidi aromatici (tirosina, triptofano), gli alfatocoferoli (Vit. E), l'acido benzoico, i composti contenenti zolfo (glutazione, cisteina e metionina), l'acido ascorbico (Vit. C), i lipidi, gli acidi grassi insaturi, gli alcoli

Infatti, pur essendo lo stomaco, a causa dell'acidità, il sito più adatto per la produzione delle nitrosoammine, la presenza di una più elevata concentrazione di gruppi fenolici (42- 300 mg/kg) rispetto ai gruppi amminici (0-5 mg/kg), evita la loro formazione. Oltretutto, la concentrazione dei fenoli può essere ulteriormente incrementata associando ai salumi il consumo di pane, di vegetali e di bevande (vino, birra, succhi e bibite analcoliche), notoriamente ricchi in sostanze fenoliche.

Le alternative

I ricercatori e l'industria alimentare, per mitigare l'assunzione di nitriti e nitrati, nella produzione dei salami, hanno proposto **diverse alternative naturali**, tra cui l'impiego di estratti o di polveri di vegetali, quali **spinaci, sedano, ravanelli, lattuga, carote e barbabietole**. I vegetali suggeriti possono svolgere ruoli diversi negli insaccati fermentati, grazie al loro contenuto di nitrati, ed è stato dimostrato che i sostituti vegetali aumentano la stabilità dei prodotti grazie alle loro proprietà antimicrobiche e antiossidanti.

proviene da frutta e verdura e solo il 2% dai salumi. Al contrario, il nitrito alimentare rappresenta meno del 20% dell'esposizione giornaliera al nitrito. Il restante 80% deriva dalla bioconversione endogena del nitrato alimentare in nitrito nella saliva. Gli esseri umani generalmente consumano da 0,3 a 2,6 mg di nitrito al giorno. In ogni caso, la presenza di nitrosamine nei salami è molto scarsa

e gli zuccheri. I **fenoli**, in particolare, reagendo più velocemente con il nitrito, contrastano la reazione di questi con le ammine.

“ **L'OMS stima che l'assunzione giornaliera di nitrato sia solitamente compresa tra 40 e 172 mg** ”

In altre parole, gli estratti o le polveri di questi vegetali hanno effetti benefici sulle caratteristiche microbiche, sul colore e sulle proprietà sensoriali degli insaccati fermentati. Infatti, contengono oli essenziali che hanno attività inibitrice verso i microrganismi e limitano l'ossidazione dei grassi e il loro irrancidimento. Contengono nitrati, derivanti dai fertilizzanti, che negli insaccati possono essere ridotti a nitriti, responsabili del colore rosso/rosato, dopo la reazione con la mioglobina. I nitrati, contenuti nei vegetali, durante la loro conservazione, diminuiscono parzialmente, perché vengono convertiti in nitriti.

A questo punto ci si chiede: **i nitrati o i nitriti dei vegetali sono diversi da quelli aggiunti come sale o come ioni ai salumi? La risposta è no, sono uguali.** Ma allora il pericolo nitrito/nitrato/nitrosamine rimane? Chi è favorevole all'utilizzo di questo nitrato/nitrito "vegetale o naturale" sostiene che l'estratto o le polveri contengano un'alta concentrazione di quelle sostanze in grado di evitare la produzione di nitrosoammine e cioè vitamine, ascorbati e soprattutto fenoli. Tale conclusione è reale ma, a mio avviso, debole. Infatti, come citato, il salame contiene già queste sostanze, in grado d'inibire la produzione di nitrosamine; sostanze aggiunte intenzionalmente come additivi (es. ascorbati) o naturalmente presenti derivando da spezie o



“ **La dose giornaliera accettabile per i nitrati è fissata a 0-3,7 mg/kg di peso corporeo** ”

aromi naturali (oli essenziali e fenoli).

Onestamente, per mitigare o ridurre il problema troverei più realistico quanto proposto dal

Reg. (UE) 2023/2108. In sintesi, tale Regolamento, obbliga il produttore di assicurare che la dose massima residua dello ione nitrito sia con alcune variazioni sempre inferiore ai 45 mg/kg. Tale residuo rappresenta la parte di nitrito che potrebbe reagire con le ammine e produrre nitrosammine. Di conseguenza, più ridotta sarà la concentra-

zione di nitrito residuo, minore sarà la probabilità della produzione di nitrosammine. Inoltre, la concentrazione totale di ione nitrito aggiunta (max. 80 mg/kg) è sufficiente a svolgere l'azione antiossidante, di formazione del colore e d'inibizione di *Cl. botulinum*.

In base a quanto esposto, si può affermare che i salami, se prodotti con il rispetto del Reg. Ue 2023/2108, per quanto riguarda l'impiego dei nitriti e dei nitrati, non rappresentano un pericolo per il consumatore.

Il cioccolato rallenta l'invecchiamento

È un fitochimico bioattivo, proviene da una pianta e può influenzare la fisiologia umana; la ritroviamo nel cioccolato e, in misura minore, nel caffè; tossica in alte dosi, ma non a livelli normalmente consumati (non per cani e gatti che, invece, metabolizzano il composto più lentamente), a livello molecolare è simile alla caffeina e ne condivide alcuni effetti. Stiamo parlando della **teobromina**, componente delle fave di cacao (rappresenta circa il 3,3% del peso), considerata dagli esperti un *delicato* stimolante del sistema nervoso centrale (in parte perché non attraversa la barriera emato-encefalica con la stessa facilità della caffeina). Un recente studio, pubblicato su [Aging](#), l'associa a un invecchiamento biologico più lento.

Non esiste un unico modo per misurare l'età biologica (che riflette la condizione fisiologica di cellule, tessuti e organi), ma diversi metodi forniscono indicazioni utili, l'epigenetica per esempio e la lunghezza dei telomeri. Il nostro patrimonio genetico è immutabile, i geni possono però essere "accesi" o "spenti" da cambiamenti detti epigenetici; gli autori dello studio scrivono che "la deregolazione epigenetica è una caratteristica chiave dell'invecchiamento". In questo scenario, gli alcaloidi, come la teobromina, possono influenzare l'epigenetica. Un comune meccanismo epigenetico è la metilazione. I ricercatori hanno utilizzato la metodologia GrimAge, che prevede l'età biologica e il rischio di mortalità, di malattie cardiache e del cancro, i biomarcatori legati alla

durata della vita e la velocità dell'invecchiamento. L'altro biomarcatore dell'invecchiamento è la lunghezza dei telomeri.

Lo studio documenta una correlazione tra livelli più elevati di teobromina nel sangue e segni di un invecchiamento epigenetico più lento (rispetto a chi riportava livelli minori); lo stesso schema è stato osservato per la lunghezza dei telomeri, una differenza che si spiegherebbe con il fatto che queste due misure "catturano aspetti separati del processo d'invecchiamento che non necessariamente si sovrappongono". Questa associazione non viene rilevata con altri composti bioattivi del cioccolato e del caffè nel sangue. La questione non è definitiva. Chi riporta elevati livelli di teobromina potrebbe avere anche alti livelli di flavan-3-olo, non misurato in questo studio e che invece vanta benefici cardiometabolici ben documentati; inoltre, le persone con un invecchiamento biologico più lento potrebbero metabolizzare la teobromina in modo diverso.

Quindi, il cioccolato fa bene?

Conta il tipo, perché molti prodotti a base di cioccolato contengono emulsionanti e grandi quantità di zuccheri aggiunti. Gli esperti chiariscono che quello fondente con almeno il 70% di cacao e pochi ingredienti può avere effetti benefici. Merito dei polifenoli, antiossidanti e a supporto di un microbiota intestinale sano; oltre ai fitochimici, è ricco di ferro, magnesio, rame, manganese ed altri micronutrienti.





Quando gli animali diventano famiglia

Il panorama della Grande Distribuzione Organizzata italiana sta vivendo una trasformazione senza precedenti: gli scaffali dei supermercati, un tempo dominati da prodotti per il consumo umano, oggi ospitano intere sezioni dedicate agli animali da compagnia. Non si tratta di una semplice espansione commerciale, ma di un vero e proprio fenomeno sociale, un'umanizzazione che riflette il loro ruolo nelle famiglie italiane. E i numeri parlano chiaro: **oltre l'80% dei proprietari italiani considera l'animale domestico un vero e proprio membro della famiglia** con diritto a cure, attenzioni e prodotti di qualità pari a quelli destinati agli esseri umani. Questa percentuale, che in alcuni sondaggi raggiunge addirittura il 96%, racconta un cambiamento culturale ed emozionale: il rap-



porto tra persone e pet è una relazione affettiva intensa, profonda, empatica e reciproca, che va ben oltre la semplice compagnia. Uno studio inglese del 2025, condotto su 2.500 famiglie, ha dimostrato che la presenza di un animale domestico contribuisca al benessere individuale in misura paragonabile a quella delle relazioni umane più strette, come il matrimonio o l'amicizia. Il beneficio in termini di soddisfazione di vita è talmente significativo da poter essere quantificato economicamente come un sostanziale incremento del reddito annuo. L'aumento del mercato del pet food è strettamente legato anche

“ **Vivere con un animale da compagnia riduce del 15% il ricorso alle visite mediche negli over 65, con un risparmio stimato di circa 4 miliardi di euro annui per il Servizio Sanitario Nazionale** ”

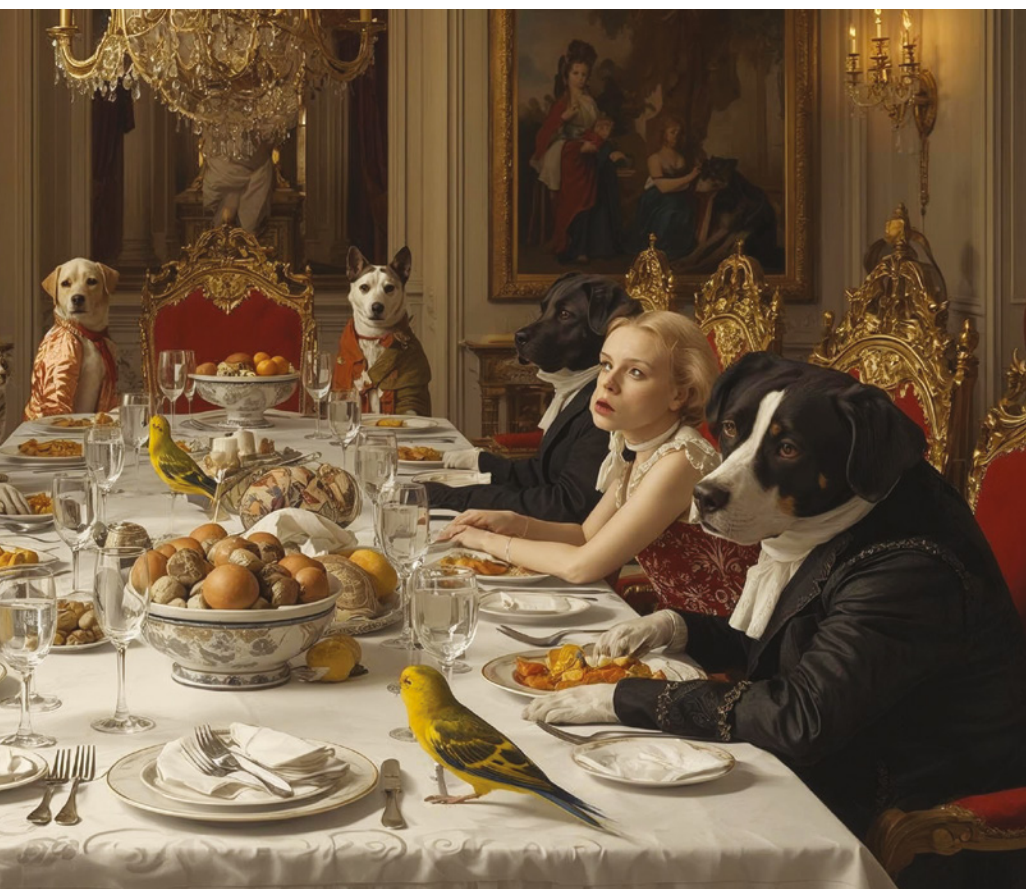
ai cambiamenti demografici delle famiglie italiane, sempre più piccole e composte da una maggiore percentuale di senior. La **Società Italiana di Gerontologia e Geriatria** ha presentato dati sorprendenti durante il suo 69° Congresso nazionale del 2024: **vivere con un animale da compagnia riduce del 15% il ricorso**

alle visite mediche negli over 65.

Questo “effetto farmaco” naturale rappresenta un vero antidoto alla solitudine e si traduce in un risparmio stimato di circa 4 miliardi di euro annui per il Servizio Sanitario Nazionale, grazie alla ridotta necessità di interventi medici e al minor impatto della spesa farmacologica. Con quasi 65 milioni di esemplari nelle case italiane, il nostro Paese si posiziona ai vertici europei per densità di pet. La composizione è variegata e sorprendente: 28,1 milioni di pesci, 12,7 milioni di uccelli, 11,2 milioni di gatti, 9 milioni di cani. Una passione che si riflette anche nei numeri: nel 2024, il mercato dei prodotti per l'alimentazione di cani e gatti ha superato i 3,1 miliardi di euro, con una crescita media del 9,8% nel periodo 2021-2024.

Quanto costa amare un pet?

Nel 2025, la spesa media annuale per un cane ha raggiunto 1.263 euro, mentre per un gatto si è attestata sui 767. Cifre che testimoniano l'impegno dei proprietari nel garantire il meglio ai propri compagni a quattro zampe. Come conseguenza, l'alimenta-



La durata media della vita dei cani è aumentata di quasi un anno nell'ultimo decennio

zione si è evoluta da una dieta basata su avanzi umani e cereali a un'industria ricercata, passando dai primi biscotti secchi del 1860 di James Spratt, che crea il primo cibo industriale, a opzioni nutrizionali mirate e di qualità, ovvero gourmet. Questa evoluzione si traduce in un'offerta con maggiore "personalizzazione" in base alle diverse esigenze (età, razza, condizioni di salute), ma anche a una "premiumizzazione" dell'offerta, con linee specializzate per esigenze veterinarie specifiche. Secondo la **Japan Pet Food Association**, la durata media della vita dei cani è aumentata di quasi un anno nell'ultimo decennio, passando da 13,87 anni nel 2010 a 14,62 anni nel 2023. Un progresso attribuibile alla maggiore attenzione dei proprietari, all'accesso più diffuso alle cure veterinarie e alle soluzioni nutrizionali sempre più mirate, bilanciate e rispondenti alle esigenze.

Completi e complementari

Sugli scaffali possiamo trovare diverse tipologie di pet food per cani e gatti rappresentati da: alimenti completi e alimenti complementari, che devono essere indicati in etichetta secondo la normativa europea.

Gli **alimenti completi** sono mangimi formulati per soddisfare da soli, in modo equilibrato, tutti i fabbisogni nutrizionali giornalieri dell'animale (proteine, grassi, carboidrati, vitamine, minerali), rispettando gli standard nutrizionali delle linee guida **FEDIAF** (Federazione Europea dell'Industria degli Alimenti per Animali da Compagnia 2025). Sono formulati per diverse fasi della vita (cucciolo, adulto, anziano) o specifiche esigenze. Sono alimenti secchi, come croccantini o fiocchi, ottenuti tramite estrusione o cottura oppure alimenti umidi, sottoforma di lattine, vaschette, buste con bocconcini, paté o sfilaccetti. I **mangimi complementari**, invece non possono coprire da soli il fabbisogno giornaliero e vanno associati a un alimento completo per evitare carenze o squilibri nutrizionali. Gli snack sono cibi complementari sottoforma di

ricompense (premi), destinati a rafforzare il legame affettivo o prodotti funzionali specifici, per migliorare la salute, in un settore sempre più orientato al benessere complessivo dell'animale. Gli **snack funzionali** più diffusi sono quelli masticabili per l'igiene orale, la prevenzione del tartaro, la riduzione della placca dentale, dei problemi gengivali e per l'alito fresco (*dental care*). Esistono, poi, snack sviluppati per favorire l'eliminazione dei boli di pelo nei gatti, oppure addizionati con condroitina e glucosammina, che aiutano le articolazioni a mantenersi sane, ma anche di biscotti light o completamente vegetariani, capaci di appagare il palato di chi ha qualche kg di troppo senza, tuttavia, apportare calorie in eccesso. Ma anche utilizzo di alimenti o **acqua con additivi funzionali**, come probiotici (batteri vivi), prebiotici (sostanze indigeribili, come i fruttoligosaccaridi - FOS - che favoriscono la crescita del microbiota intestinale) per la regolarità intestinale, riducendo la flatulenza e aiutando la digestione, postbiotici (sostanze di derivazione batterica) con proprietà anti infiammatorie che rafforzano il sistema immunitario. Si trovano carne o pelle essiccata di pesce, manzo o maiale, spesso monoproteici, impiegati per cani e gatti con intolleranze alimentari o con digestione sensibile. Le integrazioni funzionali sono già una realtà consolidata, in forte aumento, con ampie possibilità

“ **Aumenta la personalizzazione in base a età, razza, condizioni di salute, ma anche la premiumizzazione dell'offerta, con linee specializzate per esigenze veterinarie specifiche** ”

In Italia ci sono **28,1 milioni di pesci**, **12,7 milioni di uccelli**, **11,2 milioni di gatti**, **9 milioni di cani**. Nel 2024, il mercato del pet food ha superato i **3,1 miliardi di euro**



di crescita, grazie alla fiducia dei consumatori e al supporto dei veterinari. I premi possono essere bocconcini, biscottini, bastoncini, stick, torte e cupcake che servono sia come ricompensa durante l'addestramento, il gioco o come spezza fame tra un pasto e l'altro. Ma anche pelle di

bufalo, orecchie e grugno di maiale oppure colli di tacchino, solo per citare alcuni esempi, rappresentano un gradito passatempo per scacciare stress e noia. Le tendenze di mercato indicano un aumento della richiesta di alimenti con ingredienti naturali, biologici, senza OGM, *grain-free*

e *gluten free* per pet intolleranti o allergici e alimenti con proteine alternative (legumi, patate, farine di insetti). I nuovi trend evidenziano anche una crescente attenzione alla sostenibilità con marche *eco-friendly*: *packaging green*, plastiche riciclate, biodegradabili. Il settore del pet food rappresenta quindi un perfetto esempio di come tradizione e innovazione possano convivere, creando valore per consumatori, aziende e ambiente. Con proprietari sempre più attenti alla salute dei loro animali e normative che garantiscono standard elevati, il futuro di questo comparto appare luminoso.

I trend 2026 nel pet food

Secondo gli esperti dell'industria del pet food, i proprietari di animali diventeranno ancora più esigenti e le tendenze per quest'anno dovrebbero ricalcare quelle del 2025, ma con una maggiore attenzione a dettagli e richieste, partendo dall'idea che gli animali siano a tutti gli effetti membri della famiglia, e per loro si chiede più ricerca, personalizzazione e, soprattutto, più valore.

La scienza alla base di ingredienti e formulazioni

Gli ingredienti funzionali sono sempre più centrali perché i proprietari cercano soluzioni a breve e lungo termine per promuovere il benessere dei loro amici a quattro zampe. La loro durata della vita aumenta e la fase senior richiede maggiore attenzione, per cui sono in crescita formulazioni per favorire salute intestinale,

mobilità, controllo del peso, pelle/il pelo o invecchiamento in generale. Probiotici e soluzioni enzimatiche mirate rientrano in questo trend che vede la ricerca scientifica alla base delle diete funzionali. Anche ingredienti innovativi, come l'olio di alghe o i postbiotici – che rispetto ai prebiotici offrono il vantaggio della stabilità a scaffale grazie a formule secche senza colture vive – stanno guadagnando popolarità. E l'attenzione alla funzionalità si associa ad

altre tendenze, come sostenibilità, premiumizzazione e comodità.

Nutrizione personalizzata

La personalizzazione del pet food cresce e va per la maggiore: l'aggiunta in ciotola di topper, integratori e altri integratori per migliorare in modo pratico e rapido gusto e benefici nutrizionali, senza rivoluzionare la dieta. Se il croccante conti-

nuerà a coprire i volumi maggiori, grazie a praticità e costo, si vanno diffondendo formati liofilizzati, freschi, leggermente cotti e miscele personalizzate. Inoltre l'e-commerce facilita l'accesso a cibi personalizzati secondo razza, allergie o esigenze specifiche, e i produttori dovranno fare i conti con una domanda crescente e l'accesso facilitato con consegne a casa.

Migliorare la qualità della vita

I proprietari sono sempre più attenti alla qualità della vita e alla longevità del loro amici e, sull'onda dei trend che si evidenziano nella nutrizione umana, cercano prodotti specifici per promuovere salute cognitiva, umore, invecchiamento sano e flora intestinale. Il mercato richiede quindi prodotti specializzati e performanti, in grado di abbinare esigenze di funzionalità, qualità

Le tendenze parallele

Nel petfood si affermano le stesse tendenze che guidano l'alimentazione umana: attenzione al benessere, equilibrio nutrizionale e controllo di zuccheri e calorie. Secondo l'Osservatorio Immagino di GS1 Italy, che ha analizzato quasi 4.000 prodotti, le caratteristiche più in crescita sulle etichette degli alimenti per cani e gatti sono l'assenza di zuccheri e cereali, il basso apporto calorico e la presenza di Omega 3 e 6.

Il segmento free from resta il più rilevante, con prodotti sugar free, grain free o a basso contenuto calorico sempre più diffusi. Parallelamente cresce l'interesse per alimenti arricchiti, in particolare con prebiotici e acidi grassi, mentre perdono attrattività i claim più tradizionali, come le vitamine. Meno incisivo anche il richiamo all'italianità, in calo sia a valore che a volume, e tiene solo la dicitura "prodotto in Italia". Nel complesso, emerge un mercato in evoluzione, sempre più orientato a soluzioni nutrizionali mirate e funzionali anche per gli animali domestici.

gs1it.org

premium e accessibilità economica. L'obiettivo è migliorare il benessere complessivo dei pet durante tutta la vita, con attenzione alle varie fasi e ai problemi specifici. Per questo il comparto deve rispondere a tali esigenze con prodotti basati su

ricerca scientifica e personalizzazione, offrendo soluzioni da integrare nella vita quotidiana, sfruttando l'educazione e il dialogo con i proprietari per costruire con loro un rapporto di fiducia.

petfoodindustry.com



UN PRODOTTO
NATURALE, SANO,
MULTINUTRIENTE
ESTRATTO DAL CHICCO DI RISO



WWW.BLACKGEMMA.IT



La pasta sfoglia senza lattosio

La pasta sfoglia è una delle preparazioni fondamentali, emblema di tecnica, conoscenza e perfetta stratificazione. Il processo di laminazione dona struttura a strati finissimi e friabili che, durante la cottura, si espandono in modo controllato, grazie all'azione sinergica di umidità e materia grassa.

La versione senza lattosio risponde alle esigenze di digeribilità, inclusività e sostenibilità, senza rinunciare a friabilità, sviluppo e qualità. La sostituzione del burro con grassi vegetali selezionati, sia nell'impasto che in laminazione, porta ad una sfoglia pulita, performante e adatta all'impiego

in dolci e salati, mantenendo caratteristiche visive e sensoriali comparabili alla ricetta classica.

PASTA SFOGLIA SENZA LATTOSIO	q.tà	%
acqua	460 g	21,12
sale fino	18 g	0,83
farina frolla W 160/180	350 g	16,07
farina panettone W 360/380	650 g	29,84
grasso di cocco	100 g	4,59
mix di grassi vegetali da laminazione	600 g	27,55
	2.178 g	100,00



l'operazione con altre 2 pieghe doppie. Conservare in frigo a +4°C, prima della laminazione finale.

Cottura e caramellizzazione

In forno ventilato a 150/160°C per 22-28 minuti, valvola aperta. Se si desidera procedere alla caramellizzazione, interrompere leggermente prima la cottura. Spolverare la superficie con zucchero a velo; aumentare la temperatura del forno di 30/50°C e infornare brevemente con valvola aperta, fino a quando lo zucchero risulta caramellato. Sforare subito per evitare l'eccessiva colorazione e mantenere gusto pulito e non amaro. Lasciare raffreddare.

LEONARDO DI CARLO
Pasticceria Evolutiva
Chiriotti Editori
Foto Andrea D'Altoè

Metodo diretto

Sciogliere il sale nei liquidi, versare su farine e grassi. Impastare brevemente (2-3 minuti). Stendere a rettangolo, coprire bene e raffreddare a +3°C per 20-30 minuti. Incassare il burro piatto e dare 4 pieghe doppie consecutive. Fare riposare in abbattitore per 30-60 minuti, prima della laminazione finale.

Metodo indiretto

La prima fase è identica al metodo diretto. Dopo incasso del grasso, dare 2 pieghe doppie, riposo a +3°C per 1-2 ore. Ripetere

Ricette e metodi golosi, ragionati e contemporanei

La ricetta è tratta dal libro **Pasticceria Evolutiva** firmato da **Leonardo Di Carlo**, pasticcere di fama mondiale che, dopo **"Tradizione in Evoluzione"**, **"Evoluzione in Rivoluzione"**, **"Buona la Prima"** e **"Genialmente Freddo"**, prosegue con questo quinto volume il suo percorso di ricerca, sperimentazione e confronto costante, sempre con la filosofia del "con meno, fare di più": semplificare senza rinunciare alla qualità, ridurre senza perdere valore. Un concetto che si concretizza nel **Pastry Concept** a Conegliano Veneto: uno spazio sognato e costruito con **Michela**, la sua compagna di vita e di lavoro, per trasformare energia e idee in ricette, tecniche e processi utili a tutti. Resi ancora più accessibili e diffusi attraverso i suoi libri curati da **Chiriotti Editori**. Nello specifico, il volume prende in considerazione sfoglia, paste friabili, bigné e masse montate, fritti, cake & co., creme e cremosi, vetrina healthy. Ogni ricetta parte da una base madre, andando a mostrare passo dopo passo come trasformarla in versioni senza lattosio, senza glutine, senza uova, senza zucchero e vegane, mantenendo prioritari gusto, equilibrio e salubrità. shop.chiriottieditori.it



Burger con okara di soia e barbabietola

(per 2 persone)

Ingredienti

okara di soia	g	150
barbabietola rossa cotta	g	60
paprika affumicata	cucchiaino	1
senape delicata	cucchiaini	2
farina di riso		q.b.
sale		q.b.
lattuga fresca		q.b.
mayo vegana		q.b.
panini freschi per burger	n.	2
verdure a piacere		q.b.

Dopo aver ricavato l'okara di soia, farla asciugare in forno. Frullare la barbabietola con la senape e la paprika affumicata, ottenendo una purea; regolare di sale.

Unire in una ciotola l'okara asciutta con la purea, amalgamare molto bene e dare la forma del burger con le mani leggermente umide. Se l'impasto dovesse risultare troppo morbido, utilizzare un pochino di farina di riso per compatte.

Passare il burger ottenuto nella farina di riso e rosolare bene entrambi i lati in padella con olio evo.

Tagliare il pane a metà e scaldarlo appena, poi spennellare le due metà con mayo vegetale e aggiungere qualche foglia di lattuga. Infine, adagiare il burger caldo su un piatto e servire con verdure a piacere.

Paola Castellani
docente di FunnyVeg Academy
Foto di Andrea Tiziano Farinati
www.funnyveg.com

funny
VEG
academy

La **barbabietola** è una pianta appartenente alla famiglia delle *Amaranthaceae*; solitamente se ne consuma la radice che è un tubero dalla forma rotonda. È ricca di nitrati, polifenoli, fibre e micronutrienti che hanno effetti benefici sulla salute; in particolare sono stati riscontrati effetti quali la riduzione della pressione arteriosa, il miglioramento della performance fisica, l'attività antiossidante e antinfiammatoria, il supporto cardiovascolare, il miglioramento dell'attività intestinale. Nella medicina tradizionale cinese talvolta è consigliata nei casi di debolezza generale, recupero dopo una malattia, stanchezza cronica, anemia.



5-7 May 2026, Fira Barcelona

More to



The world's nutraceutical event is bigger than ever

Vitafoods Europe returns for its biggest event to date. With an expanded show floor, there are more opportunities than ever to discover what's next in nutraceuticals.

- ✓ 30,000+ expected attendees
- ✓ Connect with thousands of global nutraceutical buyers, suppliers and experts
- ✓ Discover new products, innovations and insights
- ✓ More networking opportunities across the entire nutraceutical supply chain



Book your
tickets now

De Angelis Food entra nei piatti pronti senza glutine

Una nuova linea di prodotti freschi che unisce sicurezza, qualità gastronomica e praticità, rispondendo all'evoluzione della domanda nel mercato gluten free

Con il lancio della nuova gamma di piatti pronti senza glutine nel segmento del fresco refrigerato, **De Angelis Food** amplia la proposta nel gluten free, puntando su gusto, affidabilità e facilità di consumo. L'obiettivo è rispondere alle esigenze non solo dei celiaci, ma anche di un pubblico sempre più ampio, alla ricerca di soluzioni pratiche senza rinunciare alla qualità e al gusto della cucina tradizionale. A raccontare la genesi e lo sviluppo del prodotto è **Paolo Piazza**, Direttore Commerciale Italia dell'azienda.

Come s'inserisce la novità all'interno della vostra visione di innovazione?

Per noi innovare significa interpretare e, talvolta, anticipare i cambiamenti nei comportamen-



ti di consumo; oggi il mercato richiede soluzioni pratiche, sicure e di qualità, ma senza rinunciare al gusto. Abbiamo individuato uno spazio interessante nei piatti pronti freschi refrigerati (0/4°C), categoria ancora poco sviluppata ma con domanda crescente di prodotti affidabili e con profilo sensoriale vicino alla tradizione. La linea risponde a questa visione unendo servizio, qualità e facilità d'uso. L'innovazione riguarda sia il prodotto, portando nel fresco una categoria ad alto valore aggiunto, sia il processo, lavorando su shelf life, stabilità e sicurezza, senza

compromettere la qualità percepita. Abbiamo individuato opportunità in un segmento che risponde a più bisogni: quelli dei celiaci o sensibili al glutine e quelli di chi cerca praticità. Il riscontro è positivo: il consumatore apprezza il contenuto di servizio e riconosce valore quando il senza glutine è percepito come scelta capace di fondere gusto e praticità.

Quali sono state le sfide tecnologiche nello sviluppo dei piatti pronti senza glutine?

Trovare un equilibrio tra sicurezza, qualità organolettica e stabilità nel tempo.





Nel gluten free ottenere texture e struttura soddisfacenti è più complesso. Operando nel fresco refrigerato con shelf life estesa, è stato necessario lavorare con precisione su formulazioni e processo per garantire prodotti sicuri, ma anche credibili dal punto di vista gastronomico. Siamo quindi partiti dall'esperienza di consumo desiderata, selezionando materie prime e ingredienti funzionali, capaci di sostenere struttura e piacevolezza al palato. L'obiettivo non era semplicemente eliminare il glutine, ma creare prodotti equilibrati per consistenza, cremosità e gusto, assumendo al tempo stesso sicurezza e standard produttivi costanti.

Avete privilegiato caratteristiche nutrizionali specifiche o la piacevolezza?

Il punto di partenza resta offrire un prodotto buono, rassicurante e facile da consumare. La piacevolezza è centrale, ma le formulazioni sono state sviluppate anche per garantire un buon equilibrio nutrizionale. Non inseguiamo la nutrizione come

semplice claim, ma come parte di un'esperienza completa fatta di gusto e praticità. Per questo ricerca e sviluppo sono stati fondamentali, perché nel senza glutine non basta replicare: le ricette tradizionali occorre ripensarle. Il lavoro si è focalizzato proprio nel trovare armonia tra valore nutrizionale, performance tecnologica e soddisfazione sensoriale, attraverso test su consistenza, stabilità e resa in consumo.

Quali procedure adottate per garantire l'assenza di contaminazione da glutine?

La sicurezza è gestita lungo tutta la filiera, dalla selezione dei fornitori ai controlli sul prodotto finito. Appliciamo procedure dedicate per prevenire contaminazioni incrociate, con piani di controllo, verifiche documentali e monitoraggi analitici continui. La linea è supportata da un sistema di controllo qualità strutturato su materie prime, processi e prodotto finito. Lo stabilimento di produzione è certificato CSQA senza glutine, IFS e BRC.

Notate un interesse crescente anche da parte dei consumatori non celiaci?

Il riferimento principale resta il celiaco, ma la categoria sta

progressivamente ampliando il proprio pubblico. Con il miglioramento della qualità sensoriale, anche le famiglie in cui è presente un celiaco tendono a condividere il consumo di prodotti senza glutine, favorendo la condivisione dello stesso piatto a tavola. Vediamo un grande potenziale sia nella GDO che nella ristorazione, dove il piatto pronto senza glutine rappresenta una soluzione

sicura per evitare rischi di contaminazione in cucina.



Quali sono i prossimi sviluppi previsti per la gamma?

La linea è stata pensata come un progetto in evoluzione. Stiamo valutando ampliamenti di gamma con nuove ricette e referenze per diverse occasioni di consumo, mantenendo coerenza con il posizionamento del brand.

Che ruolo avrà la sostenibilità nello sviluppo dei futuri prodotti?

Sempre più centrale: significa lavorare su materie prime, efficienza dei processi, gestione della filiera e sviluppo del packaging. L'obiettivo è integrare la sostenibilità in modo concreto nello sviluppo del prodotto, non come semplice dichiarazione, ma come parte integrante della nostra strategia.

deangelisfood.com

“ **Non inseguiamo la nutrizione come semplice claim, ma come parte di un'esperienza completa fatta di gusto e praticità** ”

La farina viola

Uniqua Viola è la farina integrale di grano tenero ottenuta dalla macinazione di grani naturalmente pigmentati e lavati di **Molino Dallagiovanna**. Ricca di fibre e antiossidanti, è di media forza, ideale per pani rustici, focacce, pizze a media lievitazione,



frolle, cakes e croissant dal gusto connotato e deciso, e dal colore purpureo e violaceo. Disponibile in sacchi da 10 kg, pratici da gestire e stoccare, fa parte della linea Uniqua: 8 farine multiuso con tutti i componenti del chicco di grano, i macronutrienti e il germe per rispondere al desiderio di gusto e benessere, da utilizzare singolarmente o da miscelare fra loro per nuove ricette e nuovi colori del gusto.

Il nome nasce da una fusione: Unica perché ogni farina della linea è mul-

tiuso e permette di realizzare tutte le preparazioni dal pane alla pasta, dalla pizza alla pasticceria; Acqua per l'importanza che ricopre nel processo produttivo in Molino Dallagiovanna. Comune denominatore e punto di forza di tutte le farine è infatti il lavaggio a immersione del grano, che porta a un grano pulito, libero da tutte le impurità che lo ricoprono, come terra, sassi, polvere, e pronto per assorbire la giusta quantità d'acqua, che lo rende più morbido e pronto per la molitura.

dallagiovanna.it

Il multinutriente naturale

Dalla tradizione risicola della famiglia **Rondolino** nasce **Black**, la gemma di riso nero: un ingrediente innovativo che unisce scienza, nutrizione e benessere. Dopo anni di ricerca e un brevetto esclusivo, offre un concentrato naturale di nutrienti essenziali in una forma pura, integra e altamente biodisponibile.

La gemma è il cuore vitale del chicco di riso, appena il 2% del suo peso, ma racchiude la massima concentrazione di vitamine, proteine, fibre, sali minerali e grassi vegetali. Ottenuta da una varietà selezionata di riso nero, è ricca di ferro, magnesio, vitamina B1 ed E, zinco e antociani, alleati contro

lo stress ossidativo. Un "superfood" naturale, senza processi chimici o raffinazioni.

Studi clinici condotti in collaborazione con l'Università di Pavia hanno dimostrato l'efficacia della gemma di riso nel supportare la performance sportiva, favorire il mantenimento della massa muscolare e migliorare la composizione corporea. Grazie al profilo nutrizionale completo, Black quindi è indicato per chi segue uno stile di vita attivo, per chi desidera sostenere il metabolismo e per tutte le età. Dal gusto delicato e versatile, può essere assunto in purezza, aggiunto a yogurt, insalate, primi piatti, carni e pesce, oppure utilizzato in panificazione e impanature gluten free. Bastano tre cucchiaini al giorno per fornire all'organismo un apporto completo di nutrienti preziosi.

blackgemma.it



La sostenibilità delle bevande vegetali

Attiva nel settore delle bevande vegetali con un'attenzione alla sostenibilità ambientale e al benessere del consumatore, **ViviCosi** ha operato in passato con il nome International Food. Il rebranding ha segnato l'avvio di un percorso di rinnovamento verso l'incremento della capacità produttiva, che ha portato al trasferimento in un nuovo stabilimento per l'ottimizzazione dei processi e un controllo qualità più rigoroso.

Vivi Cosi è il marchio destinato al canale retail, che comprende bevande vegetali a base di mandorla, soia, avena e cocco, realizzate con ingredienti selezionati e senza additivi artificiali.

Instead of è invece il marchio dedicato al settore della ristorazione e dell'ospitalità, con bevande vegetali studiate per l'uso professionale in caffetterie, ristoranti e hotel, per la preparazione di bevande calde e fredde, dessert e piatti gourmet. Accanto all'elemento centrale della sostenibilità ViviCosi investe in ricerca e sviluppo per migliorare le caratteristiche nutrizionali e funzionali dei prodotti sviluppando nuovi ingredienti e soluzioni innovative, con un approccio volto ad anticipare le evoluzioni del mercato e ad ampliare l'offerta, mirando nel futuro a consolidare la posizione nel mercato delle bevande vegetali a livello internazionale.

vivicosi.it



La sede di ViviCosi a Gatteo (Fc).

Il gusto che evolve

Nata da un'attenta ricerca interna e da una ricetta speciale, Nomayo di **Riva Alimentari** è la maionese 100% vegetale che unisce semplicità e innovazione: amidi vegetali al posto delle uova, olio di girasole alto oleico, un pizzico di senape, succo di limone siciliano e il colore naturale della carota. Il risultato è una maionese cremosa, dal gusto rotondo, priva di glutine, colesterolo, derivati del latte e soia. Buona da sola, ideale come ingrediente, amata anche da chi non segue una dieta vegetale. Dopo l'ottimo riscontro della versione classica, ora ci sono due nuove varianti che esplorano territori di gusto



inediti, mantenendo intatta l'identità: Nomayo Agriumi, per un gusto fresco e vivace, in cui mandarino e pompelmo si fondono in equilibrio per offrire una nota agrumata sottile ma persistente, e Nomayo Spicy, per chi apprezza i sapori più intensi, grazie alla dolcezza dei peperoni essiccati al sole con una nota calibrata e armonica di peperoncino.

riva-alimentari.it

Quando la frutta incontra il cacao

Cioccofruit è la linea di creme spalmabili **D'Alessandro** nata dall'incontro fra la genuinità delle confetture extra e l'intensità del cacao: creme equilibrate e naturali con un'elevata presenza di frutta che ne esalta freschezza e rotondità aromatica.



NUOVE PROPOSTE

Ideale per chi cerchi un gusto pieno senza rinunciare alla qualità degli ingredienti, per la colazione e la merenda, si presta a essere gustata in modo semplice su pane fresco, fette biscottate o brioche, ma allo stesso tempo è un ingrediente versatile in

cucina e in pasticceria, per farcire crostate, biscotti, crêpes e torte. La gamma è disponibile in più varianti: cacao e arancia, cacao e amarena, cacao e pera, cacao e mela, cacao e fichi e cacao e castagne. dalessandroconfetture.it

sano, a sostegno delle difese naturali dell'organismo.

La nostra missione è innovare il mondo delle bevande analcoliche, anticipando i trend del mercato e rispondendo ai bisogni di chi cerca prodotti sani, naturali e autentici", dichiara il fondatore **Ettore Ravizza**.

Dal profilo fresco, leggermente effervescente e dal sapore equilibrato, Legend Aquafir è un dissetante e la variante Frutti Rossi, in particolare, si distingue per un aroma fruttato delicato e naturale, disponibile in lattina slim da 250 ml.

legendkombucha.com

Acqua probiotica con coltura di kefir

Sappiamo che la salute dell'intestino influisce su difese immunitarie e salute mentale e la sua complessità e il legame con il cervello è oggetto di molti studi: la scienza evidenzia una speciale interconnessione, mentre l'alimentazione acquista un ruolo centrale per la costruzione di un ecosistema del microbioma sano.

claim probiotico, grazie all'integrazione del *Bacillus subtilis* HU58™, conosciuto come ProSilience™, un ceppo che supporta la funzione digestiva, favorendo un ambiente intestinale

Burro iposodico

Il nostro organismo ha bisogno di sodio, ma in quantità limitate. Grazie al costante lavoro di ricerca e applicazione del **Brazzale Science Center** (BSC), l'azienda presenta il Burro delle Alpi Pro a basso contenuto di sodio con **Levosod-Pro** che, grazie al sapiente dosaggio del sale in fase di produzione, con l'impiego di sedano selvatico, sinergizzante naturale trasformato in polvere con tecnologia stabilizzante (Levosod-Pro), standardizza il contenuto di cloruro sodico. La sinergia fra sodio cloruro e levistico conferisce infatti una sapidità equivalente e più ricca, e lo rende

adatto in qualsiasi ricetta, permettendo una ridotta assunzione di sodio. Nel formato da 5 kg, è rivolto agli utilizzatori professionali a cui garantisce sapidità standardizzabile, con più ricca caratterizzazione, nelle preparazioni alimentari classiche e gourmet. Un panetto da 100 g di Burro delle Alpi Pro contiene 0,12 g di sodio, ed è pertanto definibile – secondo il Regolamento CE n.1924/2006 – come "burro salato a basso contenuto di sodio (Na+)". Il burro come tale, non salato, ne contiene invece in media 0,01 g in 100 g.

brazzale.com



In questo filone s'inserisce la formulazione di **Legendary Drink** un'azienda veronese specializzata nelle bevande funzionali fermentate *Mind Your Gut*. Alla Legend Kombucha, a base di tè biologico fermentato si affianca la nuova Legend Aquafir Frutti Rossi, prima referenza prodotta a vantare il



Acque botaniche zero alcol in versione *fine dining*

AquaPlanta, la linea di acque botaniche zero alcol con acqua di cactus **Bioinagro**, già nota nel canale food service nella versione monodose, si presenta ora alla ristorazione professionale in una bottiglia elegante, servibile in sala, per la *mise en place* di alto livello.

Si propone come una bevanda da costruire in abbinamento al vino stesso, quale continuazione coerente dell'esperienza sensoriale. In un pasto di qualità, il calice di vino — generalmente uno per portata — non esaurisce la sete né copre l'intero arco del pasto. AquaPlanta è l'accompagnatore botanico che prolunga, amplifica e talvolta contrasta con eleganza i profili aromatici di ciò che si beve e si mangia.

La gamma è strutturata secondo un sistema di *versioning* proprietario, il Modello 3x3, che organizza undici referenze in tre linee cromatiche corrispondenti ad altrettanti momenti del pasto. La Linea Gialla — fresca, agrumata, leggera — accompagna aperitivo, antipasti e dessert, la Linea Verde — equilibrata, erbacea, mediterranea — si sposa con primi piatti, pesce e carni bianche; la Linea Viola — intensa, speziata, complessa — entra in scena con secondi strutturati, carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Ogni referenza è costruita su due botaniche, con profili aromatici netti, riconoscibili, progettati per esaltare i sapori: Limone & Menta, Pompelmo & Salvia, Rosmarino & Pera, Lavanda & Mora. La base è acqua di cactus al 15%, ingrediente chiave del *brand*



parent Juipal, che garantisce idratazione superiore rispetto all'acqua standard, apporta elettroliti naturali, fibre solubili e antiossidanti, e conferisce una lieve mineralità vegetale che diventa il punto di partenza aromatico comune a tutta la gamma. Una firma sensoriale coerente con i valori di naturalità, trasparenza e funzionalità di AquaPlanta 100% vegan, gluten free, senza zuccheri aggiunti, edulcoranti e conservanti. bioinagro.it



Wellness never tasted so good

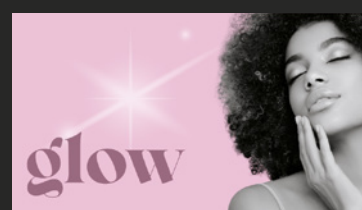
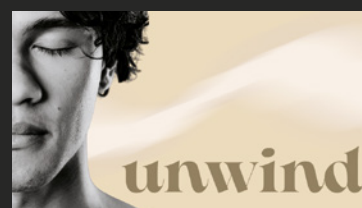
2026 FLAVOUR COLLECTION RADIANCE

Contact us for samples

FOODAROM
Powered by Glanbia

MONTRÉAL . BREMEN . MILANO . KILKENNY

info@foodarom.com  www.foodarom.com  1-888-663-6832



Farine di grano di alta gamma

A&F Alta Cucina & Farina, brand di **Agugiaro & Figna** Molini, comprende farine e miscele bilanciate per ottimizzare utilizzi nel rispetto della tradizione e a supporto della creatività. Ogni prodotto nasce dalla selezione dei migliori grani, scelti secondo rigorosi criteri qualitativi e trasformati direttamente nelle sedi produttive, dove il know-how e la competenza del Molino guidano ogni fase della macinazione. L'approvvigionamento delle materie prime costituisce la leva strategica più rilevante per l'azienda, per cui il grano è un prodotto perfetto di per sé e il compito del molino è preservarne l'integrità. Da questo principio nasce la ricerca dei migliori grani, miscelati per ottenere blend di eccellenza.

Agugiaro & Figna è una Società Benefit avviata verso la certificazione B Corp, nella convinzione che la sostenibilità non sia una moda, ma una responsabilità concreta. Di qui gli investimenti nell'ambiente e nel sociale, supportando la formazione e l'evoluzione dei professionisti e del settore per generare un impatto positivo e duraturo per le nuove

generazioni. Tra le azioni concrete per integrare la sostenibilità nel modello operativo e nella strategia di crescita figurano l'utilizzo esclusivo di energia rinnovabile e l'adozione di sistemi ad alta efficienza energetica; il Bosco del Molino (18.000 alberi) a Collecchio (Parma) per la compensazione delle emissioni; monitoraggi scientifici e progetti come l'alveare 3Bee e l'Orto del Molino a Curtarolo (Padova).

shop.altacucinaefarina.com



Tra colazione biologica e proteine vegetali

In occasione di Sana Food, **Ki 1974** ha presentato delle novità biologiche con ricette corte per il canale specializzato. La linea di croissant biologici Ki, sfogliati, dolcificati con sciroppo d'agave, realizzati con lievito madre,

comprende i Croissant di frumento con lievito madre, con farina integrale con lievito madre e di farro con lievito madre, tutti prodotti nello storico stabilimento di Candelo, in provincia di Biella, in cui è garantita l'assenza di

latte e uova, con la cura per il prodotto artigianale, in linea con la tradizione dell'alimentazione naturale e con l'attenzione dei consumatori verso proposte biologiche free from.

Con lo storico brand del biologico nel segmento delle proteine vegetali Fonte della Vita, l'azienda propone inoltre una gamma di sei referenze a lunga conservazione ambiente: i Non chiamateli: Burger, Wurstel, Filetto e Salsiccia, pensati per chi sceglie un'alimentazione ricca di proteine vegetali, unita alla comodità di conservare il prodotto anche nella dispensa.

ki1974.com



A basso contenuto di nichel

L'informazione sulla presenza di nichel in etichetta è talvolta assente nei prodotti a scaffale, ma fondamentale per chi deve monitorarne l'assunzione. La nuova passata di pomodoro **Così Com'è**, brand di **Finagricola**, ne contiene meno di 0,03 mg/kg. Tutto parte dalla scelta delle migliori varietà di pomodoro, coltivate in terreni italiani selezionati e costantemente monitorati; le coltivazioni si trovano in terreni incontaminati e sono gestite con sostanze organiche naturali, così da preservare le caratteristiche del prodotto; l'acqua proviene da pozzi aziendali, sottoposti a controlli analitici regolari; i pomodori sono raccolti solo al raggiungimento del perfetto grado di maturazione. All'interno dello stabilimento di trasformazione, ogni fase segue rigorosi protocolli di controllo; la lavorazione non contempla additivi o conservanti e ogni lotto è certificato per assicurare livelli di nichel stabilmente inferiori alla soglia indicata.

cosicome.it



Colorate e ricche di fibre

Prosegue il percorso del **Gruppo Colussi**, che introduce nuovi processi tecnologici a garanzia di uniformità qualitativa e freschezza di prodotto, oltre a sistemi di gestione degli ingredienti di superficie e maggiore flessibilità nella lavorazione di farine e inclusioni. L'attenzione è rivolta alla sostenibilità, grazie all'impiego di farina italiana proveniente da filiere tracciate e a pratiche agricole orientate alla riduzione dell'impatto ambientale. Nelle due referenze PanAvena, a marchio **Misura**, l'integrale di grano tenero incontra l'avena per il segmento *premium* dei pani funzionali. L'avena viene inserita in ricetta tra fibra, farina e fiocchi, per caratterizzare il prodotto dal punto di vista nutrizionale oltre che di gusto. Le due referenze valorizzano ingredienti che incidono in modo naturale su colore, texture e aromaticità: PanAvena Fibreextra carota, semi di



zucca e sesamo nero, e PanAvena Fibreextra sesamo, barbabietola e carota che integra semi di sesamo con succo concentrato di barbabietola e carota.

La presenza di inclusioni interne e la superficie cosparsa di fiocchi di avena e semi arricchiscono la texture e aumentano l'*appeal* visivo.

misura.it

Nutrizione funzionale

Brand attivo nel settore della nutrizione funzionale con un approccio orientato alla salute nel lungo periodo, **Nutripure** sviluppa soluzioni pensate per uno stile di vita attivo e consapevole. In un contesto contemporaneo caratterizzato da ritmi intensi e livelli di stress elevati, l'attenzione alla cura del corpo e al rispetto dei ritmi individuali guida lo sviluppo di prodotti che si rivolgono a persone con esigenze e livelli di attività differenti. Alla base della filosofia Nutripure c'è una visione globale della salute, ispi-

rata al metodo CTS – Cross Training System, che integra allenamento, recupero, nutrizione e stile di vita, un approccio che si fonda su cinque pilastri: respirare, muoversi, mangiare, pensare e dormire, ma tutto meglio. All'interno di questo equilibrio, gli integratori alimentari rappresentano uno strumento di supporto consapevole. La riduzione della qualità nutrizionale degli alimenti, l'impatto dell'inquinamento e l'aumento delle richieste fisiologiche della vita attuale rendono infatti necessario

NUOVE PROPOSTE



Il Gel Energetico per l'attività sportiva (Nutripure).

un approccio più responsabile alla nutrizione. Nutripure si articola in diverse linee che accompagnano il corpo in ogni fase, dove la base comune sono prodotti sviluppati senza OGM, conservanti, solventi, glutine e senza additivi nocivi, con materie prime certificate.

Per sostenere forza, performance e recupero muscolare, Proteine Whey di alta qualità e Creatina Creapure, una delle forme di creatina più pure e studiate, sono formulate senza ingredienti superflui e con dosaggi adeguati. Per la salute articolare il Collagene bovino idrolizzato e le barrette al collagene apportano

aminoacidi specifici per supportare articolazioni, tendini, pelle e tessuti connettivi, favorendo mobilità e resilienza nel tempo.

Per gli sport di resistenza e gli sforzi prolungati, la gamma prevede invece il Gel Energetico, per fornire energia rapida e ben tollerata durante l'attività fisica, e le compresse effervescenti di elettroliti, utili per reintegrare i minerali persi con la sudorazione.

Infine con Pure Granola, Nutripure estende l'approccio alla nutrizione quotidiana, offrendo una colazione o uno snack bilanciato, con ingredienti selezionati, per un apporto energetico naturale e consapevole.

A completare la gamma, integratori essenziali come Omega-3 EPAX, Magnesio e Vitamina D3 + K2, formulati per supportare le funzioni muscolari, nervose, immunitarie e la salute delle ossa.

nutripure.com

CHIRIOTTI EDITORI

Disponibile su **App Store**

DISPONIBILE SU **Google Play**

shop.chiriotteditori.it

L'healthy nostrano

Certificato B Corp, **Probios Group** rafforza il suo posizionamento a livello europeo con diversi prodotti per un posizionamento a livello europeo tutti orientati all'innovazione. Fra questi i Pancake senza zuccheri aggiunti, a marchio Probios, vegan e senza lattosio; i biscotti con glassa di zucchero di Fior di Loto, *new entry* del *bakery* dolce, biologici e senza olio di palma; la Focaccia croccante Baule Volante (classica e alla cipolla), cotta al forno e realizzata con farina di grano italiano biologico; le Gransfoglie alla segale integrale vegan (classiche e con semi di sesamo), de La Finestra sul Cielo, con olio extravergine di oliva, cotte al forno, ricche di fibre.

Accanto ai brand storici Probios, Baule Volante, Fior di Loto, La Finestra sul Cielo, ViviBio e Zer%, trova spazio Vegeatal, per il segmento di prodotti vegetali, organic e senza glutine, alternativi ai prodotti caseari e carnei. Tra questi, la linea Mordibella, alternativa vegana agli affettati, senza glutine e 100% vegetale; il GrattaVeg, vegetale da grattugia a base di lenticchie rosse; lo StraccoVeg, spalmabile cremoso e completamente vegetale; le Deliveg, dessert al cucchiaio a base di mandorle 100% vegetali.

Infine, uno degli iconici dolci americani arriva in versione senza zuccheri aggiunti: il pancake senza uova e senza lattosio (con shelf life di 180 giorni) è pensato per una colazione equilibrata o una merenda veloce.

probios.it



in-Vitality

Presented by:



KSM-66
Ashwagandha®

WORLD'S BEST ASHWAGANDHA

25-26 Nov
2026
ALLIANZ MICO
MILANO

360°
NETWORKING
NIGHT & DAY



www.in-vitality.it

Tuttofood 2026: percorsi tematici e connessioni di qualità

L'evento internazionale B2B di riferimento per il settore agroalimentare, focalizzato su innovazione e tendenze come plant-based, private label e mercati esteri, in programma a **Rho Fieramilano** dall'**11 al 14 maggio**

2026, si propone quale osservatorio dei trend che stanno trasformando la distribuzione alimentare in Italia e all'estero. Con l'obiettivo di superare i 5.000 espositori, di cui almeno il 30% provenienti dall'estero e i 100.000

visitatori, confermando così il suo ruolo come piattaforma di riferimento per il food sourcing nel Sud Europa, **Tuttofood** vanta una dimensione mondiale frutto di un processo d'internazionalizzazione sviluppato da Fiere di Parma con ICE-Agenzia, per le attività di incoming dei Top Buyer esteri e con Kölnmesse, organizzatore di Anuga a Colonia, per l'ampliamento degli espositori internazionali.

Fra i temi trattati nell'edizione 2026 figurano il riutilizzo creativo degli scarti alimentari industriali e domestici, fermentazione, autenticità e valorizzazione del prodotto ortofruttilicolo. E poi diverse aree tematiche, tra cui TuttoBio by NatExpo, sezione internazionale curata da SPAS, che illustra l'evoluzione del comparto biologico con prodotti e storie di filiera; Mixology Experience, spazio dedicato alle interazioni tra cibo e bevande e al trend dell'abbinamento cibo-bevande; Tutto Fruit & Veg, area rinnovata per l'ortofrutta internazionale, con circa 30 ore di programmazione live e 100 ospiti coinvolti in demo, sezioni di degustazione, cooking show ed eventi di networking.

tuttofood.it



Sport, scienza e formazione a RiminiWellness

Dal 28 al 31 maggio alla Fiera di Rimini e sulla Riviera, la 20ª edizione di **RiminiWellness**, manifestazione internazionale organizzata da Italian Exhibition Group (IEG), unirà formazione, innovazione scientifica e confronto tra professionisti, aziende e community. Cresce l'area *Health* con un calendario di appuntamenti che integrano medicina sportiva, riabilitazione, allenamento e nutrizione, e debutta la *Beauty Area*, tra cosmetica, skincare attiva e sport. L'area dedicata alla salute propone momenti di aggiornamento per fisioterapisti, osteopati e medici dello sport; tra questi, lo spazio di Project Invictus e i contenuti di FisioScience. Nella giornata di domenica è in programma il convegno "Sport-Omica e Epi-Genetica nella performance: allenamento, resilienza, recupero e resistenza" con **Giorgio Terziani**, del Saint George, e il Velocity Based Training Summit con **Antonio Squillante**, incentrato su una delle metodologie più evolute per monitorare e autoregolare l'allenamento attraverso l'analisi della velocità di esecuzione. Riflettori puntati sulle nuove frontiere della riabilitazione e della performance sportiva con il Movement & Therapy Summit del 29, ideato da **Marco Rovatti** con **Gray Cook**, dedicato ai sistemi Functional Movement Screen e Selective Functional Movement Assessment, in collaborazione con **Daniele Barbieri** della Functional Movement System Inc.

NutriLab è il nuovo spazio della nutraceutica

Grazie alla collaborazione con il Comitato Scientifico dell'Università di Bologna, dell'Università di Urbino e dell'Università Cattolica, i professionisti accederanno a formazione su temi quali salute gastrointestinale, declino cognitivo e sistema cardiocircolatorio. Tra questi, il convegno "Nutrizione: dove stiamo andando" di venerdì 29 maggio, moderato da **Giacomo Astrua** di Noritura, sui temi della nutrizione e longevità con **Matteo Carboneschi**, **Etta Finocchiaro**, **Paola Stavolone** e **Giacomo Fattori**. A seguire, sabato 30, una masterclass internazionale dedicata ai professionisti dello sport con il titolo "Performance negli sport misti e di potenza: nutrizione, supplementazione e altri fattori dominanti", con **Julien Louis**, **Jorunn Sundgot Borgen**, **Gian**

Mario Migliaccio e **Daniele Mozzone**. Domenica sarà la volta di "Nutrizione e stili di vita" con **Cristina Angeloni**, per una prospettiva globale sull'integrazione in ambito sportivo e sulla promozione di abitudini orientate al benessere con **Erica Lombardi**, **Giorgia Saccone**, **Maria Eleonora Missere** e **Samuele Marcora** dell'Unibo. A seguire, l'appuntamento con "Stili di vita, nutrizione, integrazione alimentare" a cura di **Andrea Tarozzi** e **Ettore Novellino**.

Nasce la Beauty Area

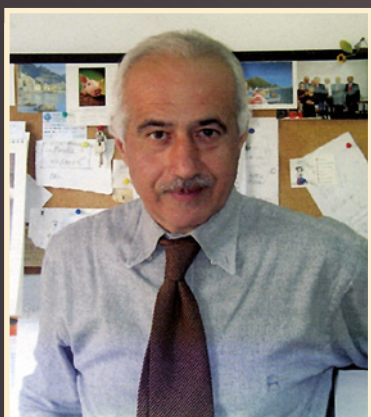
RiminiWellness coinvolge brand che riconoscono nel beauty un elemento essenziale per chi pratica sport: nasce così un hub interdisciplinare che declina la bellezza in dinamicità ed energia. La Beauty House è il salotto dedicato a experience dirette e momenti di approfondimento esclusivi, tra lanci di prodotto, test e talk sulla skincare pre e post attività, consulenze su hair beauty, nail art e make-up a lunga tenuta. riminiwellness.com

Aperte le iscrizioni per Vegâteau 2026

Il contest nazionale, concepito da **LAV Onlus** con il supporto di **Funny Veg**, chiama a raccolta i pasticceri professionisti attivi in Italia per creare il miglior dolce *plant-based* dell'anno. L'obiettivo è valorizzare la pasticceria contemporanea attraverso l'uso esclusivo di ingredienti di origine vegetale. In un mercato in cui la domanda di referenze vegetali è in costante ascesa, **Vegâteau** rappresenta un'opportunità strategica per intercettare nuovi target e rispondere con creatività a intolleranze alimentari e nuove abitudini di consumo, diversificare l'offerta, confrontarsi e acquistare visibilità. Le iscrizioni sono gratuite e il bando è aperto fino al 31 agosto. Agli iscritti, FunnyVeg Academy riserva un webinar gratuito sull'innovazione 100% vegetale in laboratorio; in 10 saranno premiati il 18 ottobre al Daste di Bergamo. vegateau.it



UN MANUALE INDISPENSABILE PER MIGLIORARE LA CONOSCENZA DEGLI ALIMENTI



Prof. Giovanni Grasso

L'idea di questo scritto è nata come parte complementare "fuori programma" del corso di Operazioni Unitarie, tenuto agli studenti di Tecnologie Alimentari nell'Università della Basilicata. Ovvero ciò che le Operazioni Unitarie non dicono, ma lasciano sottintendere nei "trasporti" (di quantità di moto, materia ed energia) che esse descrivono all'interno delle macchine ed apparecchiature degli impianti industriali.

280 pag. con figure e schemi
€35,00 - e-book €22,99

shop.chiriottieditori.it

Bonus:
un documento in PPT di
GASTRONOMIA MOLECOLARE
estesa alle tradizionali
TECNOLOGIE PREPARATIVE
di cucina



CHIRIOTTI
EDITORI

20 anni di Nutrими

Il 17 e 18 aprile, il [Forum di Nutrizione Pratica](#) celebra a **Milano** il ventesimo anniversario e riflette sugli anni d'impegno condiviso fra comunità scientifica e professionale nella promozione della cultura della nutrizione, nel miglioramento della pratica clinica e nell'influenza sulla salute di milioni di pazienti. In questi decenni, il Congresso ha consolidato la nutrizione quale vera infrastruttura della salute, dimostrando come ogni incontro, workshop e confronto digitale abbia generato conoscenza, strumenti e responsabilità per la comunità. L'edizione 2026 si presenta come un momento di svolta, affrontando le sfide introdotte dall'intelligenza artificiale, che può amplificare le capacità del settore ma anche trasformare il modo in cui la scienza si costruisce, si comunica e si applica. Il rischio di una "tempesta perfetta" di informazioni non verificate, sovraccarico di contenuti e perdita di punti di riferimento rende questo appuntamento ancora più cruciale. Per questo motivo, una nuova location favorisce relazioni professionali, partnership con società scientifiche di rilievo per arricchire il dibattito, con format più immersivi e spazi dedicati ai vent'anni di evoluzione e alle start-up più innovative, oltre ad una visione del futuro del settore, dentro e oltre l'AI. In parallelo, i canali social del Congresso sono stati rinnovati per offrire approfondimenti, contenuti speciali, ricerche e le voci delle società scientifiche partner.

forum.nutrими.it

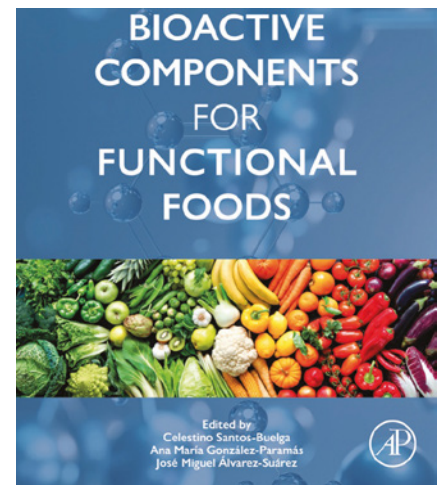
Novità libreria

BIOACTIVE COMPONENTS FOR FUNCTIONAL FOODS (Componenti bioattivi per alimenti funzionali)

C. Santos-Buelga, A. M. González-Paramás, J. M. Álvarez-Suárez - 450 pag. - Edito da Academic Press - Elsevier (www.elsevier.com) - 2025 - Prezzo € 139,39 - ISBN: 9780443299834 - eBook ISBN: 9780443299841

Fin dall'antichità, le civiltà hanno utilizzato gli alimenti non solo per nutrire il corpo, ma anche per promuovere la salute, prevenire le malattie e addirittura curare patologie. Negli ultimi decenni il concetto si è evoluto in un ambito di studio strutturato e interdisciplinare che mette in relazione nutrizione, medicina, biotecnologia e scienza degli alimenti. Il crescente peso delle malattie non trasmissibili e dei problemi di salute legati allo stile di vita ha accelerato la domanda di strategie preventive fondate sulle scelte quotidiane. Questo cambiamento ha favorito l'emergere degli alimenti funzionali e lo studio approfondito dei loro componenti bioattivi. Il libro nasce in risposta a questa evoluzione, con l'intento di organizzare, sintetizzare e diffondere l'ampio patrimonio di conoscenze scientifiche relative a questi composti e alle loro proprietà benefiche per la salute, mirando a unificare la comprensione dei componenti bioattivi di diversa origine, ponendo l'accento non solo sugli effetti, ma anche sulla loro natura fisico-chimica, sui meccanismi

d'azione, sulla stabilità, sulla rilevanza tecnologica e sugli aspetti regolatori. Ogni capitolo è dedicato a una classe di composti bioattivi, tra cui composti fenolici, polifenoli dell'oliva, fitoestrogeni, carotenoidi, acidi grassi e lipidi bioattivi, fitosteroli, fibra alimentare,



peptidi bioattivi, composti organo-solfurati e altri che non rientrano facilmente in categorie definite, ma risultano biologicamente rilevanti. Altri capitoli affrontano inoltre temi di frontiera, come il microbiota intestinale e il suo ruolo nell'efficacia degli alimenti funzionali, nonché questioni più ampie legate a produzione, a regolamentazione, marketing e a tendenze future dell'industria. Di ogni componente viene illustrata la natura chimica e le caratteristiche principali e sono esaminati gli effetti sulla salute, supportati da evidenze cliniche ed epidemiologiche. I meccanismi d'azione sono analizzati per comprendere come tali composti esercitino effetti nell'organismo umano. Si valuta poi l'impatto dei processi di trasformazione e conservazione sulla stabilità e sulla bioattività dei composti.

ACCELERARE L'INNOVAZIONE DEFINISCI IL FUTURO

Il Nuovo GNPD[★] Incontra l'IA

Esperto + Intelligente
= Predittivo

VISIT MINTEL.COM

GNPD: Global New
Product Database

Vitafoods Europe amplia networking e contenuti

Dal 5 al 7 maggio torna a **Barcellona** Vitafoods Europe con un'edizione ampliata e arricchita di nuove opportunità d'incontro e contenuti. Punto di riferimento globale per i settori nutraceutico, degli alimenti e bevande funzionali, e degli integratori alimentari, l'evento registra un aumento complessivo del 22% dello spazio espositivo, con l'obiettivo di offrire una piattaforma più dinamica, orientata alla collaborazione e allo scambio professionale. Lo spazio dedicato al networking risulta raddoppiato, con nuove aree che favoriscono incontri tra operatori, accanto a format già apprezzati per incoraggiare relazioni. L'edizione 2026 punta anche su strumenti digitali potenziati per rendere l'esperienza più fluida e accessibile, con una piattaforma aggiornata che consenta ai visitatori di consultare i profili degli espositori, selezionare fornitori e programmare incontri tramite sistemi di matchmaking online, in presenza e virtuali. Migliorata anche l'app per facilitare l'organizzazione dell'agenda personale e l'orientamento negli spazi espositivi. Focus sull'innovazione: in risposta al crescente interesse per la salute degli animali domestici, è ampliato il Pet Nutrition Hub, con aree espositive dedicate alle più recenti soluzioni nel campo della nutrizione e del benessere animale, accanto a spazi consolidati come il Tasting Centre, la New Products Zone e la New Ingredients Zone dedicati alla scoperta delle novità del mercato. Il terzo giorno introdurrà nuove sessioni spotlight sulla gestione del peso e la nutricosmesi, spaziando anche sull'evoluzione delle strategie per il controllo del peso, anche alla luce della diffusione dei farmaci GLP-1, con focus su ingredienti emergenti, alimenti funzionali e sul legame fra nutrizione e salute della pelle. Appuntamenti che si affiancano al programma formativo del Vitafoods Insights Theatre e della conferenza ufficiale. Tornano infine, per il secondo anno, i Vitafoods Europe Innovation Awards, che premiano prodotti, ingredienti e tecnologie capaci di segnare il futuro della nutrizione, offrendo alle aziende una vetrina per valorizzare soluzioni innovative, creatività e ricerca scientifica.

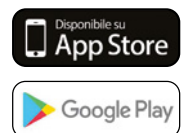
vitafoods.eu.com



“ I cereali hanno sempre fatto parte della nostra storia alimentare, quando i primi cacciatori-raccoglitori prelevavano la granella dalla natura selvatica, in virtù del suo alto contenuto calorico e la facile trasportabilità, decretando un sodalizio che non si sarebbe mai più scisso. Il racconto del cammino difficile e in evoluzione degli esseri viventi tra ere storiche a noi lontanissime, intersecato con le variazioni climatiche e ambientali e le necessità alimentari, ci porta alla consapevolezza di quanto l’esplosione di specie e generi della grande famiglia delle *Graminaceae* sia stata il motore con cui l’uomo ha cavalcato la transizione tra paleolitico e “l’età nuova della pietra”. In questo modo sono stati piantati i primi semi di cereali, continuando l’evoluzione verso società sempre più complesse e organizzate, grazie ai vantaggi offerti dai nutrienti forniti e trasportando il genere umano in una dimensione evolutiva che avrebbe plasmato e cambiato per sempre non solo l’uomo, ma il mondo stesso. ”

Gaetano Boggini
Andrea Brandolini
Alfio Spina

122 pag. illustrato
 Rilegato - 2023
 ISBN: 978-88-96027-59-2
 €26 - e-Book: €13,99



shop.chiriotieditori.it



Contaminazioni senza rete

■ Ti sfido a morderlo

Quando l'artista **Roberta Venere** e la pasticceria **Nina Orria** si sono conosciute, subito è scattata l'intesa artistica e umana che ha portato al progetto **BisArt**, con la nascita di una tiratura limitata di biscotti esagonali, realizzati artigianalmente e decorati a mano con la tecnica del *dot-painting*. Un piccolo oggetto d'arte, da gustare o conservare, che trova la sua espressione nell'effimero. Nessun pezzo è uguale all'altro, ma ognuno completa gli altri in un insieme armonico. E il suo essere esagonale permette incastrarsi giocosi, mescolati ad un effetto ipnotico, dato dal susseguirsi dei puntini cromaticamente armoniosi, che rievocano un mandala.

[@nina_orria](#)



■ La tazza con i baffi

Per celebrare la cioccolata liquida, in tutti i musei della catena internazionale Choco-Story è disponibile la **Moustache Cup**, nata da un'idea di **Alessandro Rota**, responsabile della comunicazione di Choco-Story Torino.



"Tra i tanti oggetti iconici esposti – racconta Rota –, abbiamo notato che le tazze per baffi attraggono molto l'attenzione, suscitando curiosità e simpatia. Il nostro Museo è attento alla valorizzazione storica e si impegna a portare i visitatori dentro la storia in maniera innovativa, anche grazie a iniziative che prevedono il coinvolgimento di rievocatori storici ed esperienze su tram d'epoca. Da qui abbiamo pensato di ricreare una per-

sonale versione delle tazze per baffi da portarsi a casa". E così il designer **Igor Carino** ha progettato la tazza dal design neo-barocco, moderno e antico allo stesso tempo. Un oggetto in ceramica, realizzato a mano in Italia, con il logo internazionale dei musei Choco-Story. [choco-story-torino.it](#)

■ A Parigi, Vignolo fa tris

Sembrava impossibile, ma **Simona Vignolo** sta riuscendo a vincere una delle sfide più impervie, ovvero



affermare a Parigi la pasticceria italiana. Se la **Pasticceria Simona** della rue Mandar, nel II *arrondissement* è ormai un appuntamento fisso, il raddoppio è con **Panetteria Simona**, proprio a fianco. E, intanto, il giovane pasticcere **Francesco Veschio** ha ideato il maritozzo **Paris-Rome 1956-2026** per festeggiare il gemellaggio tra le due capitali.
pasticceriasimonaparis.fr

■ ONSU a Londra

Ha optato per il quartiere di Soho il noto pasticcere **Michael Kwan**, ex del Dorchester, con esperienze da Ladurée, Hakkasan e dal tristellato The Fat Duck. Si tratta di una



panetteria e pasticceria di ispirazione asiatica, che ha aperto le porte in Dean Street. Nell'offerta, toast al tartufo, ciambelle al sesamo nero, crostate Oolong e cioccolato al latte, Paris-Brest con popcorn e caramello al miso. Tra le bevande, il caffè di Shanghai servito in un bicchiere congelato a -86°C. onsubakery.com

■ Quel che resta delle mele

In Piemonte, seconda regione italiana per la produzione di mele, i piccoli produttori locali stanno indirizzando i loro raccolti alla trasformazione in prodotti a maggior valore aggiunto (succhi, marmellate, sidro...). Il sottoprodotto principale dell'estrazione del succo è la **sansa di mela** ("pastazzo"), che costituisce il 25% del peso del frutto fresco ed è composta da buccia, polpa, semi e piccioli. Nell'ambito del progetto **Applelause**, i ricercatori del Food Design Lab del **Politecnico di Torino** hanno sviluppato un approccio di filiera per recuperarla quale semilavorato in biscotti, muffin, snack, cracker e grissini. I test sensoriali



hanno dimostrato la gradevolezza dei prodotti a base di farina di sansa di mela, che si presentano di aspetto simile a quelli con farine integrali e, sul piano nutrizionale, con un interessante contenuto in fibre alimentari.

IL GHOST ATELIER A ROMA

Si chiama **Qirmiz**, che in arabo significa rosso scarlatto, e **Federico Cari** ha scelto questo nome per il suo progetto romano, sviluppato come *ghost kitchen*, ovvero luogo di produzione senza negozio. Grazie ad un laboratorio in condivisione nella zona dei Castelli Romani e all'uso di Instagram, propone il proprio catalogo con un approccio da atelier sartoriale, perché il cliente può scegliere la proposta permanente o richiedere un servizio su misura. Nel *ghost atelier* lo chef propone, oltre al dolce, pasticceria salata e un servizio per cene private. [@federico.cari.pastry.chef](https://www.instagram.com/federico.cari.pastry.chef)



AZIENDE CITATE

Agugiario & Figna - shop.altacucinaefarina.com	7-52	Gruppo Colussi - misura.it	53
Almond Board of California - almonds.com	19	In-Vitality - in-vitality.it	55
AstaReal - astareal.se	22	Ki 1974 - ki1974.com	52
AVD Reform - www.avdreform.it	35-18	Legendary Drink - legendkombucha.com	50
Bauer - bauer.it	13	MartinoRossi - martinorossispa.it	27
Bioinagro - bioinagro.it	cop. 2-51	Mintel Gnpd - (Gran Bretagna) - gnpd.com	60
Brazzale - brazzale.com	50	Molino Dallagiovanna - dallagiovanna.it	cop. 3-48
Chiriotti Editori - chiriottieditori.it	58-61	Nonna Rina - nonnarina.it	13
Cooperlat - trevalli.cooperlat.it	cop. 4	Nutripure - nutripure.com	53
D'Alessandro Confetture - dalessandroconfetture.it	49	Probios Group - probios.it	55
De Angelis - deangelisfood.com	cop. 1-46	Riva Alimentari - riva-alimentari.it	49
Faravelli - faravelli.it	18-23	Rondolino - blackgemma.it	41-48
Finagricola - cosicome.it	53	Valdo Spumanti - it.valdo.com	13
Foodarom - foodarom.com	51	Vitafoods Europe - vitafoods.eu.com	45
Free Lab - freelabshop.it	12	ViviCosi - vivicosi.it	49
Gelato Senza Peccato - gelatosenzapeccato.it	12	Waterdrop - waterdrop.it	22

CHIRIOTTI EDITORI srl

Viale Rimembranza, 60
10064 Pinerolo TO
Per ordini immediati:
Tel. 0121 378147
abbonamenti@chiriottieditori.it
shop.chiriottieditori.it



- | | | | | | | |
|---|--|---|--|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> € 70,00
11 fascicoli
<input type="checkbox"/> Digitale € 39,99 | <input type="checkbox"/> € 45,00
6 fascicoli
<input type="checkbox"/> Digitale € 29,99 | <input type="checkbox"/> € 55,00
12 fascicoli
<input type="checkbox"/> Digitale € 34,99 | <input type="checkbox"/> € 50,00
6 fascicoli
<input type="checkbox"/> Digitale € 29,99 | <input type="checkbox"/> € 60,00
9 fascicoli
<input type="checkbox"/> Digitale € 34,99 | <input type="checkbox"/> € 20,00
4 fascicoli | <input type="checkbox"/> € 20,00
4 fascicoli |
|---|--|---|--|--|---|---|

Per sottoscrivere
un abbonamento annuo a:

DATI PER LA SPEDIZIONE

nome

ditta/ente

via

città

prov. cap

tel.

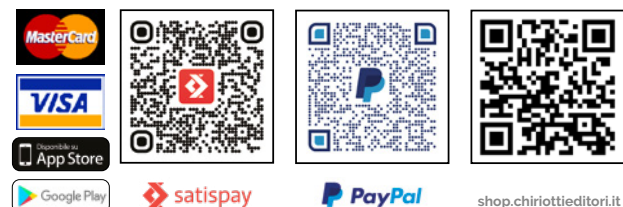
p.iva /cf

e - mail

Sottoscrivendo l'abbonamento si autorizza il trattamento dei dati ai sensi del Regolamento UE 679/2016 recante "Regolamento generale sulla protezione dei dati". Si esprime quindi il consenso al trattamento ed alla comunicazione degli stessi. Chiriotti Editori srl, in qualità di Titolare del trattamento, è tenuta a fornirti informazioni in merito all'utilizzo dei tuoi dati personali.

Scegliamo di pagare l'importo con:

- Bonifico bancario** IBAN IT3500326830750052855218960
(specificare quale abbonamento nella causale)
- Contrassegno** (solo per l'Italia)
- C.C. postale** n. 10846103 (da utilizzare solo per la versione cartacea)

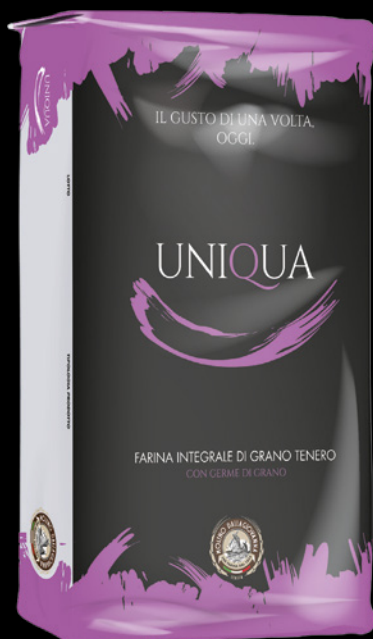


CHIRIOTTI EDITORI SRL

Viale Rimembranza, 60 - 10064 PINEROLO (TO) - Tel. 0121 378147 - abbonamenti@chiriottieditori.it

shop.chiriottieditori.it

IL GUSTO DI UNA VOLTA,
OGGI.



UNQUA VIOLA - LA PURPLE EDITION

Farina integrale da grano tenero lavato naturalmente pigmentato

Ideale per: tutti i tipi di pani rustici, focacce e pizze a media lievitazione e frolle, cake e croissant e pasta fresca dal gusto connotato e deciso e dal colore purpureo e violaceo.

Scopri UNQUA VIOLA e tutta la linea su dallagiovanna.it

TUTTO

il BUONO del
VEGETALE



Con Hoplà Idee veg, tantissime ricette all'insegna della bontà.

Hoplà Idee Veg è la linea completa pensata per tutti: naturalmente priva di lattosio, senza glutine e senza grassi idrogenati.