Alimenti Funzionali

LIFESTYLE BENESSERE PETLOVE

Giugno 2026 | anno 18 - numero 58

DOLCEZERO

CON ACQUA DI CACTUS E INFUSO DI STEVIA

DOLCEZERO ridefinisce il concetto di bevande dolci senza calorie, unendo innovazione e natura con Acqua di Cactus e infuso di stevia. In tre versioni per altrettanti livelli di dolcezza personalizzati (leggera, media e intensa), per soddisfare il desiderio di una dolce idratazione priva di sensi di colpa, in modo sano e naturale.

ACQUA DI CACTUS

100% a base vegetale
Idratazione naturale
Elettroliti naturali e antiossidanti

Basso impatto ambientale
Upcycled/economia circolare
Origine sostenibile: Sicilia



dolcezero.it

LA TUA BUONA IDRATAZIONE.
CACTUS. FOR PEOPLE. FOR PLANET.

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.2/2026 - IP - ISSN 2039-6155

10064 Pinerolo - Italia
tel. 0121393127
www.alimentifunzionali.it / www.chiriottieditori.it / info@chiriottieditori.it

CHIRIOTTI EDITORI

trevalli®

SENZA LATTOSIO



Trevalli Alta Digeribilità, senza lattosio e piena di amore.

Voglia di leggerezza e gusto? C'è **Trevalli Senza Lattosio!**
I prodotti di questa linea sono pensati per chi è **intollerante al lattosio**
ma non vuole rinunciare alla bontà di latte, panna, besciamella, yogurt e mozzarella.
Una linea **senza glutine** e **senza conservanti** che vi accompagnerà in ogni momento della giornata.

trevalli.cooperlat.it

RUBRICHE

3 **Unplugged**

4 **Diritto alimentare** • La regolamentazione dei probiotici (L. Caricchio)

8 **Functional trends**

10 **Free from** • Da una dieta di esclusione a una di precisione (R. Del Santo) - Soluzioni plant-based moderne e inclusive - Pasta senza glutine sulla tavola di tutti i giorni - Il senza glutine accelera l'innovazione nel fresco - Gusto in stile manzo

18 **Salute e benessere** • *Brassicaceae*, la farmacia naturale nel nostro piatto (F. Orsini) - Polvere di foglie di olivello spinoso per controllare peso e digestione - Come ridurre l'infiammazione - I batteri intestinali controllano le risposte immunitarie - Come resettare il metabolismo

26 **Nutrizione e fitness** • A passo di danza, nutrienti e molecole per migliorare le prestazioni (D. Palazzini) - Riso italiano, energia per lo sport - Idratazione consapevole - L'identità dell'acqua - Fette biscottate contro la stanchezza - Microdrink aromatici

32 **Alimentazione** • Il lato nascosto del prosciutto cotto tra additivi, zuccheri e conservanti (G. Comi) - Realizzare alimenti a partire da un modello digitale per nuove personalizzazioni, sostenibilità e terapia nutrizionale (A. Taccari - E. Chiarello) - Attenzione all'entusiasmo intorno al magnesio - Quattro settimane di vegetali e cereali integrali per ridurre l'età biologica - Troppo sale, meno memoria - L'EVO come alleato

44 **Pet love** • Come interpretare le informazioni obbligatorie delle etichette (L. Decastelli) - La ciotola come una tela che definisce i trend - Diversificare i carboidrati per la funzione cadiaca - Animali sorridenti

51 **Ricette funzionali** • Paté mediterraneo di alga nori e tofu

52 **Nuove proposte** • Polpa di prugna e fibre naturali - Bevanda a base di soia biologica italiana - Nuova identità - Wafer senza zuccheri - Croccanti ma non fritti - Gelato buono e leggero - Monovarietali, naturalmente analcoliche - Integratore alimentare vegano con vitamine D3 e K2 - Bere leggero

56 **Notizie dal mondo** • Nutri.Mi 2026 i temi chiave - A Pollenzo l'Executive Master in Food Medicine - Italiani e integratori alimentari - RiminiWellness si fa i muscoli

62 **Contaminazioni senza rete**

64 **Indirizzi aziende**



Giugno 2026
anno 18 numero 58

Features

3 Unplugged

4 Food law

8 Functional trends

10 Free from

18 Health & wellness

26 Nutrition & fitness

32 Food

44 Pet love

51 Functional recipes

52 New suggestions

56 News

62 Limitless contaminations

64 Companies' address

TRIMESTRALE - ISSN 2039-6155
June 2026 Year 18 Number 58

ASSOCIATO A:

Questa testata è associata a USPI Unione Stampa Periodica Italiana

Copyright Clearance Center

CHIRIOTTI EDITORI

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
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

FSC MISTO Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile FSC® C124627

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
chiriottieditori.it
info@chiriottieditori.it

1 year subscription
Italy: € 20.00
Abroad: € 40.00

UN ALIENO AL SUPERMERCATO

Breve racconto per provare a capire la logica (o schizofrenia) che organizza le nostre scelte alimentari. Immaginiamo un alieno, **Krrh-17**, atterrato sulla Terra convinto di aver scoperto un centro nevralgico della civiltà umana.

Un'insegna luminosa diceva **Supermercato**, parola che sul suo pianeta sarebbe stata tradotta come luogo di accumulo irrazionale e scelte esistenziali sbagliate.

Le porte automatiche si aprirono senza chiedere permesso. Krrh-17 prese nota: questa specie ama essere accolta senza responsabilità.

All'interno, l'abbondanza era tale da risultare quasi aggressiva. Gli scaffali si estendevano come canyon artificiali, carichi di prodotti diversi, ma sorprendentemente identici. Ogni confezione urlava qualcosa: naturale, autentico, come una volta, vero. Krrh-17 notò che più un prodotto si proclamava vero, più probabilmente stava mentendo con entusiasmo.



Nel reparto biscotti, una scatola annunciava "ricchi di fibre". Subito sotto, "con zuccheri aggiunti". L'alieno annotò: "arricchire è una scusa elegante per non rinunciare a nulla".

Accanto, biscotti senza zucchero ma con dolcificanti dai nomi impronunciabili. Sul suo pianeta, quando qualcosa era difficile da pronunciare, di solito era veleno. Qui era marketing.

Proseguendo, Krrh-17 individuò uno scaffale particolarmente istruttivo.

Nello stesso metro lineare convivevano prodotti **arricchiti con molecole funzionali** – omega, probiotici, attivatori di qualcosa di non meglio specificato – e prodotti **impoveriti di grassi, colesterolo, anima e talvolta dignità**.

Tutti promettevano salute. Tutti avevano lo stesso colore verde rassicurante.

L'alieno dedusse che per gli umani la salute fosse una questione di sottrazione e aggiunta casuale, purché ben etichettata.

Nel reparto bevande l'esperienza divenne quasi religiosa. Acqua con vitamine, acqua con sali, acqua con personalità. Acqua pensata per correre, per dormire, per riflettere su se stessi.

Alcune bottiglie erano arricchite, altre impoverite. Krrh-17 concluse che gli umani prima danneggiavano volontariamente i prodotti, poi li rivendevano come soluzioni. Una strategia brillante, se lo scopo era **creare problemi per fatturarli**.

Ovunque compariva la parola **green**. Green il latte, green i detersivi, green le padelle. Perfino la candeggina, notoriamente amica di nessuna forma di vita, era improvvisamente diventata verde, probabilmente grazie al tappo. Krrh-17 annotò: qui il colore assolve tutto.

Nel corridoio dei prodotti "tradizionali", l'alieno scoprì un nuovo paradosso culturale: confezioni decorate con bandiere, nonne sorridenti e caratteri finto-artigianali.

La tradizione era una **sensazione nostalgica stampata in alta risoluzione**, non un processo.

Poco più avanti, interi scaffali erano chiaramente dedicati a una specifica categoria umana: la **silver generation**. Prodotti pensati per ossa, cuore, memoria, transito intestinale e serenità emotiva. Le aziende avevano identificato il vero centro di gravità del pianeta: esseri longevi, prudenti, fedeli al brand e con il maggior potere di acquisto.

Krrh-17 annotò: questa specie non venera i giovani, ma chi può permettersi la versione premium della sopravvivenza.

Nel reparto salutistico il rituale si ripeteva. Tutti volevano prodotti sostenibili, biologici, etici. Tutti li indicavano, li fotografavano, li lodavano. Poi guardavano il prezzo. Se costava anche solo un centesimo in più, l'etica diventava improvvisamente un valore negoziabile. Le aziende avevano risposto con la *shrinkflation*: meno prodotto, stessa confezione, stesso prezzo, stesso senso di colpa diluito. Salvare il pianeta togliendo 20 grammi alla volta, senza disturbare il consumatore.

Le porte automatiche del supermercato si chiusero alle sue spalle.

Krrh-17 decise che non avrebbe mai conquistato quel pianeta.

Ascoltalo sul podcast gratuito
IL GUSTO DI SAPERLO



LUCILLA CARICCHIO Hylobates Consulting

La regolamentazione dei probiotici

La consapevolezza del ruolo del microbiota nella salute umana e la spinta innovativa dell'industria portano alla necessità di linee guida ministeriali

> **La quantità minima sufficiente per ottenere una temporanea colonizzazione dell'intestino è di almeno 10^9 cellule vive per giorno**

Il mercato dei probiotici, come più volte ribadito, è in costante espansione, trainato dalla consapevolezza del ruolo del microbiota nella salute umana e dalla spinta innovativa dell'industria. Accanto ai microrganismi della tradizione fermentativa, come lattobacilli e bifidobatteri, emergono nuovi ceppi, talvolta isolati dal microbioma umano (come l'*Akkermansia*), che promettono azioni funzionali mirate. Il Gruppo di Lavoro FAO/WHO nel 2002 ha definito i probiotici come "**microrganismi vivi che, se somministrati in quantità adeguate, conferiscono un beneficio alla salute dell'ospite**". Questa definizione fissa tre criteri che costituiscono il riferimento anche dal punto di vista tecnico e regolatorio:

1. la vitalità del microrganismo
2. la quantità adeguata e
3. l'effetto benefico, fisiologico o sulla salute. Proprio perché già



la definizione scientifica prevede un effetto benefico sulla salute, una volta garantita la sicurezza, il principale riferimento normativo a livello europeo è il **Regolamento (CE) 1924/2006**, noto come regolamento claim, declinato nelle interpretazioni nazionali di ogni stato membro, che su questo argomento risultano talvolta essere frammentate e contraddittore.

Le linee guida su probiotici e prebiotici

Prima fra tutti l'**Italia** ha ritenuto di chiarire alcuni aspetti e di fornire dei requisiti tecnici e comunicativi alle aziende nelle Linee Guida su Probiotici e Prebiotici.
Per essere impiegati negli alimenti e negli integratori alimentari in



Italia, i microrganismi devono soddisfare requisiti precisi. Primo fra tutti la **tradizione d'uso**: i microrganismi devono essere usati tradizionalmente per integrare la microflora (microbiota) intestinale dell'uomo. Imprescindibile è anche la **sicurezza d'impiego**: i batteri devono essere considerati sicuri per l'uso umano. Infine, ci si concentra sull'**attività intestinale**, cioè sulla capacità dei microrganismi di essere attivi a livello intestinale in quantità tale da moltiplicarsi in tale sede. Questo requisito è fondamentale per distinguere un probiotico da un semplice ingrediente microbico inerte. Le Linee Guida ministeriali stabiliscono infatti che la quantità minima sufficiente per ottenere una temporanea colonizzazione dell'intestino sia di almeno 10^9 cellule vive per giorno. Ne discende che la dose giornaliera raccomandata di un prodotto finito a base di probiotici deve garantire questo apporto per almeno uno dei ceppi presenti, e tale quantità deve essere garantita fino al termine della shelf-life.
L'aspetto della sicurezza è garantito in primo luogo dalla **caratterizzazione tassonomica**. Non è sufficiente indicare la specie. È richiesta l'identificazione completa mediante analisi di marker tassonomici e del ceppo mediante tecniche di tipizzazione genetica. Il batterio è considerato caratterizzato solo se entrambi i livelli, specie e ceppo, sono definiti. Per valutare la sicurezza di un probiotico

Il Novel Food Catalogue è stato aggiornato con altre 51 voci

ben identificato, è necessario fare riferimento al sistema QPS introdotto da EFSA per armonizzare la valutazione dei rischi biologici. Si tratta di una **presunzione qualificata di sicurezza** (QPS) basata su tassonomia e familiarità. Se un microrganismo appartiene a un gruppo tassonomico incluso nella lista QPS, aggiornata periodicamente da EFSA, non richiede un'ulteriore valutazione tossicologica completa *pre-market*, pur essendo necessario verificare l'assenza di antibiotico-resistenza acquisita e/o trasmissibile, testando ogni singolo ceppo per escludere la presenza di geni di resistenza che potrebbero essere trasferiti alla flora intestinale o a patogeni.
Tuttavia, la verifica dello status QPS non esaurisce gli obblighi dell'Operatore del Settore Alimentare, il quale deve altresì valutare il *novel food status* del microrganismo che intende commercializzare, ai sensi del **Regolamento (UE) 2015/2283**. Infatti, non basta che un microrganismo sia sicuro: questo deve anche avere una storia di consumo significativo nell'Unione Europea prima del 15 maggio 1997, oppure essere stato debitamente autorizzato.

> **Per essere impiegati negli alimenti e negli integratori alimentari in Italia, i microrganismi devono soddisfare requisiti precisi: tradizione d'uso, sicurezza d'impiego e capacità di essere attivi a livello intestinale in quantità tale da moltiplicarsi in tale sede**

Lo status di novel food può variare in funzione della specie, del ceppo e, talvolta, della categoria di alimento di destinazione. L'analisi del **Novel Food Catalogue**, aggiornato recentemente con l'inserimento di altre 51 voci, permette di delineare tre scenari distinti. **La maggior parte dei microrganismi con una consolidata tradizione d'uso nella fermentazione alimentare in Europa, prima del 1997, non rientra nell'ambito di applicazione del regolamento Novel Food.** Per questi ceppi l'immissione in commercio è libera e non richiede un'autorizzazione preventiva, sempre fatta salva la verifica di sicurezza e il rispetto delle linee guida. Rientrano in questo gruppo la maggior parte dei lattobacilli e dei bifidobatteri, così come altri batteri lattici e lieviti. Nel catalogo questi risultano come *not novel* in tutte le categorie di alimenti.



Esiste poi un gruppo di microrganismi per i quali, secondo quanto pervenuto agli stati membri, è stata dimostrata una storia di consumo significativa prima del 1997, esclusivamente negli integratori alimentari, ma non negli alimenti comuni. L'uso di questi ceppi è libero negli integratori alimentari quindi, ma richiede un'autorizzazione preventiva per l'impiego in altri alimenti. L'aggiornamento del catalogo dello scorso dicembre ha confermato questo *status* limitato per microrganismi di grande interesse commerciale, quali *Lactobacillus gasseri*, *Lactobacillus reuteri*, *Lactobacillus salivarius*, o come *Bacillus subtilis*, *Bacillus clausii* e *Heyndrickxia coagulans* (ex *Bacillus coagulans*). Infine, esiste il caso dei **probiotici di nuova generazione**, cioè di quei microrganismi isolati più recentemente, o privi di qualsiasi storia di consumo nella UE, che ricadono pienamente nella definizione di *novel food* e necessitano di una complessa autorizzazione *pre-market* che ne valuti la sicurezza e le condizioni d'uso. Tra i casi più rilevanti troviamo *Akkermansia muciniphila.* Il batterio, nella sua forma pastorizzata, è stato uno dei primi probiotici di nuova generazione (tecnicamente un postbiotico in quella forma) ad essere autorizzato e il *Clostridium butyricum* (ceppo CBM 588), autorizzato specificamente per l'uso negli integratori alimentari. In stato di valutazione troviamo invece l'*Anaerobutyricum soehngenii*.

Se l'aspetto della sicurezza e del *novel food status* è largamente armonizzato all'interno della UE, lo stesso non si può dire rispetto all'interpretazione dell'**uso del termine** stesso **probiotico** e dei suoi derivati. Nelle Linee Guida del 2007 sull'applicazione del Regolamento (CE) n. 1924/2006, **la Commissione Europea ha stabilito che il termine stesso costituisce un'indicazione sulla salute (*health claim*)**, in quanto implica un beneficio generale. Secondo l'articolo 10.3 del Regolamento, un riferimento a benefici generali e non specifici

è consentito solo se accompagnato da un'indicazione specifica autorizzata, inclusa nell'elenco comunitario. **Tuttavia, ad oggi, non esiste alcun claim specifico autorizzato per i probiotici nel registro dell'Unione**. Infatti l'EFSA, tra il 2009 e il 2012, ha valutato diversi dossier esprimendo pareri negativi. La ragione è metodologica: l'autorità ha stabilito che il semplice incremento del numero di un qualsiasi gruppo di batteri o il sostegno di una microflora equilibrata non costituiscano di per sé benefici per la salute misurabili, a meno che non si dimostri una concomitante diminuzione di patogeni specifici, prova che raramente è stata fornita con il livello di evidenza richiesto. In assenza di claim specifici autorizzati, quindi, il termine *probiotico* come beneficio generico non potrebbe essere utilizzato. È questa l'interpretazione corrente di diversi stati membri, come Germania, Belgio (con qualche flessibilità pratica), Finlandia, Svezia, Romania e anche Regno Unito, che generalmente non ne consentono l'uso in etichetta e pubblicità, e dove si deve ricorrere ad altri tipi di descrizioni, come batteri lattici o batteri vivi. Al contrario, un gruppo di Paesi che include Italia, Francia, Spagna, ma anche Paesi Bassi, consente l'uso del termine come indicatore di categoria, previsto ai sensi della Direttiva (CE) 2002/46 sugli integratori alimentari.
In particolare, l'approccio italiano, ma in un certo senso anche quello francese che ha previsto una linea guida molto simile, si concentra sull'equilibrio della flora intestinale che da solo, così come indicato da EFSA, non costituisce un effetto fisiologico autorizzabile come claim sulla salute, ai sensi del Reg. 1924/2006. Di conseguenza, **in Italia è consentito utilizzare il termine probiotico come indicatore della categoria o caratteristica del prodotto e utilizzare la dicitura esplicativa "favorisce l'equilibrio della flora intestinale"**, sempre nel rispetto delle linee guida ministeriali. La sostanziale differenza di approccio rende la gestione di etichette multilingua complessa, orientando gli operatori verso una segmentazione in cluster di mercato: un cluster "latino" con Italia, Francia, Spagna, più permissivo, e uno "nordico/germanofono" dove il termine probiotico non è consentito neppure come descrittore di categoria.

L'area della nutricosmetica

Questa categoria, pur non avendo una definizione legale autonoma, sfrutta lo spazio lasciato libero dal Regolamento (CE) n. 1924/2006 per le indicazioni che riguardano l'estetica e l'aspetto esteriore, senza implicare funzioni fisiologiche, che invece lo farebbero rientrare nel campo di applicazione del regolamento. Mentre un claim sulla salute ("Mantiene la normale funzione della pelle") ricade



nell'art. 13 del Reg. 1924/2006 e richiede dunque autorizzazione, un *beauty claim* ("Per una pelle luminosa", "Per la bellezza dei capelli") sarebbe infatti da considerarsi un'informazione volontaria regolata dagli articoli 7 e 36 del Regolamento (UE) n. 1169/2011. In questo ambito, **l'onere della prova spetta all'operatore, che deve possedere dati scientifici pertinenti a supporto dell'effetto vantato e garantire la non ingannevolezza del messaggio, attraverso effetti misurabili su parametri estetici.** Trial clinici randomizzati hanno evidenziato effetti positivi misurabili, ad esempio, di *Lactobacillus rhamnosus* GG sulla texture e compattezza della pelle, di *Lactobacillus paracasei* NCC 2461 sull'idratazione e di *Lactobacillus plantarum* HY7714 su rughe ed elasticità. Si tratta di effetti che, se solidamente dimostrati e comunicati accuratamente, potrebbero essere vantati come *beauty claim*.

Functional trends

Azienda: **Followfood**
Marchio: *Followfood*
Prodotto: Raspberry-Chia Organic Energy Balls
Paese: Germania
Packaging: plastica flessibile

Si tratta di caramelle biologiche a base di datteri tunisini, con lamponi liofilizzati e semi di chia (*Salvia hispanica*), in confezioni da 64 g contenenti 5 unità. Vegane e 100% naturali.



Ingredienti
Polvere di lamponi, semi di chia da agricoltura biologica, pasta di datteri (74%), anacardi, mandorle, pezzi di lamponi liofilizzati (3%), polvere di lamponi (2%), semi di chia (Salvia hispanica) (1,5%)

Azienda: **Marks & Spencer**
Marchio: *M&S Food Nutrient Dense*
Prodotto: Cauliflower, Shawarma & 5 Bean Houmous
Paese: UK
Packaging: coppetta di PET

L'hummus in confezione da 255 g, contiene 12 g di fibre, 14 g di proteine e 365 kcal, grazie a ceci, cereali e cavolfiore, con una salsa di fagioli misti, cavolo speziato all'aceto e spinaci, con olio d'oliva (4%). Sviluppata da nutrizionisti e chef, la gamma Nutrient Dense è ricca di nutrienti come fibre, vitamine e minerali, e si adatta ai vegani. È inoltre una fonte di ferro, che contribuisce alla normale formazione dei globuli rossi e al trasporto dell'ossigeno, e di proteine, che contribuiscono al mantenimento della massa muscolare.

Ingredienti



Salsa di 5 legumi (20%) (fagioli cannellini, ceci (ceci, acqua), tahina, succo di limone, fagioli bianchi, fagioli neri, fagioli borlotti, olio d'oliva, shio koji (riso koji, acqua, sale), aceto di mele, sale marino, purea d'aglio, soia, riso, sommacco macinato, sale, pepe nero macinato), cavolfiore (17%), riso rosso cotto (acqua, riso rosso), lenticchie cotte (acqua, lenticchie), ceci (ceci, acqua), cavolo rosso, spinaci, aceto di mele, olio d'oliva, vino di riso mirin, shio koji (riso koji, acqua, sale), spezie macinate (coriandolo, cumino, curcuma, paprika affumicata, pepe di Cayenna, cannella), coriandolo, succo di limone, sale marino, purea d'aglio, menta.

Azienda: **Más+ Next**
Marchio: *Más+ by Messi*
Prodotto: Berry Copa Crush Hydration Beverage
Paese: India
Packaging: lattina da 500 ml



La bevanda idratante è in lattine da 355 mL. Non contiene caffeina e idrata più velocemente dell'acqua. È ipotonica, con elettroliti in grado di favorire le prestazioni mentali con 7 calorie per lattina. Senza dolcificanti e coloranti artificiali o anidride carbonica e solo con aroma naturale. Il magnesio e il sodio aiutano ad assorbire acqua nel corpo, mentre la vitamina B3, B5, B6 B12 contribuiscono alla normale funzione psicologica, riducendo la stanchezza e l'affaticamento.

Ingredienti
Acqua filtrata, elettroliti (citrato di potassio, lattato di calcio, solfato di magnesio, citrato di sodio, sale marino), acido citrico, aromi naturali, colorante caramello, concentrato di succo di frutta e verdura (colorante), vitamina C (acido ascorbico), dolcificante stevia, vitamina E (acetato di alfa-tocoferile), vitamina B3 (niacinamide), vitamina A (palmitato), solfato di zinco, vitamina B5 (acido pantotenico), vitamina B6 (cloridrato di piridossina), vitamina B12 (cianocobalamina).

Azienda: **Zhafou Global**
Marchio: *FG Walet Skin Boost*
Prodotto: Pomegranate Flavoured Skin Complexion Collagen Tripeptide Boost
Paese: Malesia
Packaging: Bottiglia di vetro

In confezione da 180 mL, contempla 1.000 mg di collagene tripeptide per un migliore assorbimento del collagene, avendo una struttura molecolare più piccola (~3.000 Dalton). La vitamina C aiuta la sintesi del collagene, mentre la vitamina E protegge le cellule della pelle dai danni ossidativi. La bevanda fornisce protezione antiossidante per mantenere la pelle sana e idratata.



Ingredienti
Acqua, gelso, zucchero di canna, estratto di succo di melograno, tripeptide di collagene, estratto di lampone, vitamina C, vitamina E acqua, gelso, zucchero di canna, estratto di succo di melograno, tripeptide di collagene, estratto di lampone, vitamina C, vitamina E.

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: **Kuntal Food Industries**
Marchio: *Kuntal's*
Prodotto: Kamar-Kas Khas-Khas Ke Laddu
Paese: India
Packaging: vasetto di PET



In confezione da 1 kg, senza coloranti o aromi artificiali, s'ispirano ai Gond Ke Laddu, dolci tradizionali indiani, senza olio di palma o olio raffinato, a base di gond, una resina vegetale o gomma edule estratta dalla corteccia di alcune piante. È un dessert tipico del Rajasthan e del nord dell'India, consumato soprattutto durante l'inverno per le grandi proprietà energiche e ricostituenti, mentre l'elevato contenuto di fibre aiuta a combattere la stitichezza, offrendo benefici in gravidanza e nel recupero post-parto. Loghi e certificazioni: Punto Verde Vegetariano.

Ingredienti
Farina di frumento, zucchero grezzo, burro chiarificato, gomma di palash, gomma alimentare, semi di papavero, mandorle, anacardi, uvetta, cocco

---

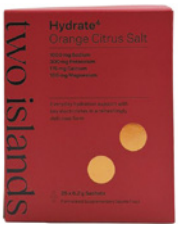
Azienda: **No Ugly**
Marchio: *No Ugly*
Prodotto: No Ugly Salty
Paese: Nuova Zelanda
Packaging: Lattina da 500 ml



La bevanda elettrolitica è in confezione da 500 mL. Contiene 0,8 g di zucchero per porzione, 223 mg di sodio, 500 mg di potassio, 346 mg di cloruro, 47 mg di magnesio, 111 mg di calcio. Naturale e pura, per un'idratazione rapida con 0,2 g di zucchero per 100 mL e 1.227 mg di elettroliti per porzione.

Ingredienti
Acqua, maltodestrina, edulcoranti naturali (eritritolo, glicosidi steviolici (stevia)), miscela di elettroliti/sali minerali (lattato di calcio, fosfato di potassio, cloruro di sodio, citrato di potassio, solfato di magnesio), aromi naturali, estratto di lampone (0,04%), correttore di acidità (acido citrico), antiossidante (acido ascorbico), conservante (sorbato di potassio).

Azienda: **Two Islands Co.**
Marchio: *Two Islands Hydrate4*
Prodotto: Orange Citrus Salt Formulated Supplementary Sports Food
Paese: Nuova Zelanda
Packaging: plastica flessibile



L'integratore alimentare è in una confezione da 25 bustine monodose da 6,2 g, contiene 1 g di sodio, 300 mg di potassio, 175 mg di calcio, 100 mg di magnesio. Supporto quotidiano per l'idratazione, è una miscela rinfrescante di elettroliti essenziali per l'allenamento, le giornate intense o per rimanere attivi. Senza aromi artificiali aggiunti, dolcificanti artificiali, conservanti, coloranti artificiali, glutine, uova, latticini, soia, grano o prodotti di origine animale.

Ingredienti
Sale marino naturale (41%), minerali (citrato di potassio, citrato di calcio, citrato di magnesio), correttore di acidità (acido malico), aroma naturale, edulcorante naturale (glicosidi steviolici), colorante naturale (caroteni).

Azienda: **Poppi**
Marchio: *Poppi*
Prodotto: Strawberry Lemon Prebiotic Soda
Paese: Filippine
Packaging: lattina da 220 ml



La bevanda contiene 3 g di zucchero, il 6% di succo, con aceto di mele. In confezione da 222 ml. Certificata senza glutine, Kosher, Non OGM verificato

Ingredienti
Acqua frizzante, fibra di radice di manioca, zucchero di canna biologico, aceto di sidro di mele biologico, aromi naturali, succo di limone concentrato, succo di fragola concentrato, inulina di agave biologica, estratto di foglie di stevia.

Azienda: **Cane'd**
Marchio: *Cane'd*
Prodotto: Calamansi Lime Sugarcane juice
Paese: USA
Packaging: Bottiglia di PET



In confezioni da 6 unità da 355 mL, è ottenuto con la spremitura a freddo; senza zuccheri aggiunti, contiene solo 30 calorie per porzione ed è a basso indice glicemico. Rinfrescante e ricco di elettroliti, è una nostalgica carica per tutte le età. Senza additivi, con il 65% di succo.

Ingredienti
Zucchero di canna, calamansi lime, acqua minerale

Azienda: **La Comarca**
Marchio: *Wakán*
Prodotto: Enhanced Functional Speciality Coffe with Mushrooms Mix
Paese: Ecuador
Packaging: plastica flessibile

Il caffè funzionale con mix di funghi, in confezione da 250 g, è prodotto a Malacatos, Loja, a 1.700 metri sul livello del mare, con la varietà Sidra e un processo di lavaggio e fermentazione controllata. I funghi Lion's Mane contengono composti che stimolano la crescita delle cellule cerebrali e le proteggono dai danni causati dal morbo di Alzheimer. Si ritiene che il Chaga abbia potenti proprietà antiossidanti e antinfiammatorie, il che lo rende un potenziale rimedio alternativo per problemi come artrite e ipertensione. Può aiutare ad abbassare la glicemia e anche a rallentare la progressione delle cellule tumorali. Il fungo Reishi interviene nel migliorare il sistema immunitario, ridurre lo stress, migliorare il sonno e diminuire la fatica.



Ingredienti
Non specificati nella confezione

Da una dieta di esclusione a una di precisione

Non ci si limita più a “togliere” l’ingrediente dannoso, ma si punta ad “aggiungere” valore terapeutico per agire attivamente sull’organismo

L’unione tra la scienza degli alimenti funzionali e il complesso mondo delle intolleranze sta aprendo strade impensabili per migliorare la qualità della vita quotidiana di milioni di persone. Per chi si occupa professionalmente di alimentazioni speciali, come per la celiachia o le allergie alimentari, il cibo è da sempre un territorio di estrema attenzione e, talvolta, sinonimo di privazione. Tuttavia, oggi la prospettiva sta cambiando radicalmente: non ci si limita più a “togliere” l’ingrediente dannoso, ma si punta ad “aggiungere” valore terapeutico attraverso componenti naturali capaci di agire attivamente sull’organismo.
Le allergie e la celiachia, infatti, non si esauriscono nella rea-



zione immediata all'ingrediente vietato. Spesso mantengono il corpo in uno stato d'infiammazione silente, un rumore di fondo che logora le barriere protettive, in particolare quella intestinale. In questo contesto, **l'uso strategico di antiossidanti estratti dai frutti rossi e dalle spezie rappresenta una strategia di supporto biologico d'avanguardia**.

I **frutti rossi**, dai mirtilli neri alle ciliege, dai lamponi alle more e alle fragole, sono autentiche **miniere di polifenoli**, con una prevalenza di antocianine e flavonoidi. Queste sostanze non sono solo responsabili delle tonalità cromatiche vivaci che rendono il prodotto visivamente accattivante, ma agiscono come potenti "scudi" molecolari per le cellule. La ricerca scientifica ha evidenziato come non si limitino a neutralizzare i radicali liberi prodotti dallo stress ossidativo, ma svolgano una funzione cruciale nel rinforzare le cosiddette "giunzioni strette" dell'epitelio intestinale. Questo aspetto è di vitale importanza per chi soffre di celiachia o di sensibilità al glutine non celiaca, condizioni in cui la permeabilità intestinale è spesso alterata, permettendo a tossine e frammenti proteici indesiderati di attraversare la mucosa e innescare risposte immunitarie a catena, che affaticano l'intero organismo.



Accanto ai frutti di bosco, le **spezie** portano in dote una densità di principi attivi che la tradizione culinaria e fitoterapica ha utilizzato per millenni e che oggi la tecnologia alimentare sta riscoprendo in chiave moderna. La **curcumina**, il cuore pulsante della curcuma, è oggi oggetto di numerosi studi clinici per la sua **capacità di modulare le vie dell'infiammazione cellulare**, offrendo un sollievo concreto a chi sperimenta gonfiori addominali e malesseri sistemici. Lo **zenzero**, grazie alla presenza dei gingeroli, agisce invece come un naturale **regolatore della motilità gastrica e riduce i disagi digestivi** spesso associati alle ipersensibilità alimentari. Altre spezie meno celebrate ma altrettanto potenti, come la **cannella** e i **chiodi di garofano**, vantano una capacità antiossidante che, a parità di peso, supera di gran lunga quella di molti frutti comuni, rivelandosi alleati preziosi per proteggere l'integrità del DNA cellulare dallo stress quotidiano.

L'innovazione nel settore degli alimenti funzionali si concentra in modo particolare sulla **biodisponibilità**, ovvero sulla reale capacità del corpo umano di assorbire e utilizzare ciò che viene ingerito. È noto, ad esempio,

che molecole come la curcumina presentino una scarsa solubilità in acqua e siano eliminate rapidamente. Per superare questo ostacolo, l'industria alimentare sta adottando tecnologie di frontiera come l'incapsulamento in matrici lipidiche o l'associazione sinergica con grassi sani. Vediamo così nascere prodotti "senza glutine" e "senza lattosio" formulati non solo per essere sicuri, ma per essere bio-attivi. Un esempio eccellente è rappresentato dai **nuovi mix di farine alternative**, come quelle ottenute da sorgo, teff o amaranto, arricchite con polvere di ibisco o estratti secchi di mirtillo. Queste integrazioni non migliorano solo il profilo nutrizionale, ma agiscono come conservanti naturali, permettendo di ridurre l'uso di additivi chimici e mantenendo la fragranza del prodotto più a lungo nel tempo, attraverso una protezione intrinseca dall'ossidazione dei grassi.

Esempi pratici

Spostando lo sguardo su quanto già disponibile nel mercato dei prodotti dedicati alle diete speciali, **la prima colazione emerge come l'ambito in cui la funzionalità è più sviluppata**. Oggi si trovano muesli e granole senza glutine, dove i frutti rossi non sono semplicemente aggiunti essiccati, ma sono parte integrante di un rivestimento funzionale che avvolge ogni singolo chicco di cereale o pseudocereale.
Nel comparto degli snack, hanno fatto la loro comparsa delle barrette prodotte a basse temperature, che combinano la densità energetica dei semi di chia e di canapa con estratti concentrati di zenzero e acerola. Quest'ultima è ricchissima di vitamina C naturale, che agisce in sinergia potenziando l'assorbimento degli antiossidanti stessi. Questi prodotti sono studiati per offrire una risposta immediata a chi cerchi uno spuntino che sia contemporaneamente antinfiammatorio, energizzante e privo dei principali allergeni (ricordiamo, per essere sicuri che siano adatti per i celiaci, è importante che sia presente, come da **Reg. Eu 828/14**, la dicitura "senza glutine" in etichetta).
Anche il settore dei prodotti freschi e delle bevande sta vivendo una trasformazione profonda. Gli yogurt vegetali a base di mandorla, cocco o anacardi iniziano a includere preparati a base di curcuma e pepe nero; quest'ultimo contiene piperina, che



> **"La biodisponibilità è la reale capacità del corpo umano di assorbire e utilizzare ciò che viene ingerito"**

aumenta in modo esponenziale l'assorbimento della curcumina nel tratto digestivo. Non mancano poi le bevande fermentate, come il kefir d'acqua o il kombucha, arricchite con estratti

> **“Questa nuova visione della nutrizione semplifica la gestione quotidiana delle sensibilità alimentari e restituisce vitalità e piacere, dimostrando che la scienza può essere un ingrediente invisibile ma potente per migliorare la salute pubblica”**



di frutti di bosco e zenzero. In questi casi, l'azione benefica dei probiotici sui processi digestivi si somma all'effetto antinfiammatorio dei fitocomposti, creando un ecosistema intestinale favorevole e supportando il sistema immunitario, spesso messo sotto pressione dalle reazioni incrociate tra alimenti e allergeni ambientali. La fermentazione stessa, in alcuni casi, può addirittura aumentare la disponibilità di certi antiossidanti, rendendo la bevanda un vero concentrato di salute.

Un aspetto critico che merita un'attenzione speciale riguarda la **stabilità degli ingredienti durante i processi di trasformazione industriale**. Nei prodotti da forno senza glutine, le alte temperature richieste per ottenere una consistenza accettabile possono rappresentare un rischio per la sopravvivenza dei composti antiossidanti più delicati. Per questo motivo, si stanno sviluppando tecniche di protezione termica o metodi di applicazione mirata, come glasse funzionali o farciture attive aggiunte dopo la cottura. Questo approccio permette di mantenere intatte le proprietà biologiche delle molecole, garantendo che il beneficio dichiarato in etichetta arrivi effettivamente al consumatore finale.

In conclusione, la crescita costante del mercato degli alimenti funzionali per allergici e celiaci riflette un cambiamento culturale profondo: **il passaggio da una dieta di esclusione a una dieta di precisione e valore aggiunto**. Grazie all'uso intelligente degli antiossidanti, mangiare “senza” non significa più accettare un compromesso sulla qualità o sul benessere. Al contrario, significa scegliere consapevolmente ingredienti che lavorano in armonia con il proprio profilo biologico, trasformando ogni pasto in un'occasione di riparazione e protezione cellulare. Questa nuova visione della nutrizione non solo semplifica la gestione quotidiana delle sensibilità alimentari, ma restituisce vitalità e piacere.

Soluzioni plant-based moderne e inclusive

Punto di riferimento nella produzione di farine, preparati, ingredienti funzionali e soluzioni plant-based e proteiche da cereali e legumi, senza glutine, senza allergeni e OGM e ottenuti da filiera controllata, **MartinoRossi** presenta le novità 100% vegetali pensate per rispondere alle nuove abitudini di consumo.
Protagonista Beamy con la linea di Sughi Vegetali pronti: tre grandi classici della cucina italiana – Ragù, Cacio&Pepe e Carbonara – in versione 100% plant-based e senza glutine.
Restyling completo per la gamma Mr. Beans che comprende snack salati, fra cui la variante al formaggio diventata ora 100% plant-based, grazie al nuovo aroma formaggio veg.
Assoluta novità con Goodly: la crema spalmabile a base di avena senza glutine, 100% plant-based, senza latte né soia e ricca di fibre. In evidenza poi i mix della linea Natural Plant Protein: Pancake – anche nel nuovo formato da 170 g – e Easy Cake, arricchiti con proteine vegetali e fibre, senza aromi artificiali, coloranti e conservanti, per preparazioni semplici e veloci, a cui basta aggiungere acqua.
Mais Corvino svela inoltre la gamma di biscotti 100% vegetali in tre varianti – vaniglia, pistacchio e gocce di cioccolato – senza glutine e lattosio, e infine le gallette aggiornate nella ricetta e nel packaging.
martinorossispa.it



Pasta senza glutine sulla tavola di tutti i giorni

Come ben noto, il mercato degli alimenti senza glutine continua a evolversi, spinto da consumatori attenti a benessere, qualità degli ingredienti e varietà dell'alimentazione quotidiana.
In questo scenario, **Pasta Gustosa** propone una pasta per chi deve convive con celiachia o intolleranze, ma anche per chi cerca un prodotto buono, affidabile e adatto a diverse esigenze nutrizionali.
Il marchio punta sulla qualità della lavorazione e sulla selezione delle materie prime certificate. La produzione artigianale e la lenta essiccazione contribuiscono a ottenere una pasta con buona consistenza e tenuta in cottura, due aspetti particolarmente importanti nel segmento senza glutine, dove la resa gastronomica rappresenta un elemento decisivo nella scelta del consumatore.
La proposta di Pasta Gustosa intende superare l'idea del senza glutine come rinuncia, valorizzandolo invece come alternativa di qualità, capace di coniugare gusto, versatilità e attenzione nutrizionale nella cucina di tutti i giorni, adattandosi a ricette semplici o più elaborate e rispondendo alle esigenze di un pubblico ampio.
Accanto al profilo gastronomico, il brand pone attenzione alla provenienza degli ingredienti e allo sviluppo di prodotti coerenti con un'alimentazione moderna e consapevole.
pastagustosa.it



Il senza glutine accelera l'innovazione nel fresco



Sullo scorso numero vi abbiamo presentato **De Angelis Food Group**, la cui offerta combina innovazione tecnologica, tradizione gastronomica e capacità industriale, con un portafoglio articolato che valorizza le sinergie tra pasta fresca, gastronomia e nuove categorie ad alto potenziale.
Il focus è il segmento dei piatti pronti freschi senza glutine, con una gamma refrigerata (0-4°C) che punta a coniugare sicurezza, praticità e qualità sensoriale, senza ricorrere a conservanti.
Alcune delle ricette più iconiche della cucina italiana — dalle lasagne alla bolognese ai cannelloni ricotta e spinaci, fino a fusilli con pomodoro e piselli e farfalle alla boscaiola — con prodotti pronti in pochi minuti e realizzati con ingredienti selezionati.
A supportare questo sviluppo contribuiscono tecnologie e processi proprietari che consentono di mantenere gusto e consistenza sempre più fedeli alle preparazioni tradizionali. Una direzione che intercetta un mercato in forte evoluzione.
In questo contesto, l'innovazione di De Angelis Food Group si concentra su tre fattori – benessere, inclusività alimentare e semplicità d'uso – per offrire referenze affidabili, ad alta rotazione e coerenti con le richieste della distribuzione moderna, così da rafforzare la linea premium di pasta ripiena Le Generose, lanciata nel secondo semestre del 2025 e ispirata alla tradizione culinaria italiana.
A completare l'offerta contribuiscono le diverse realtà del Gruppo: Saordelmar con referenze ittiche ad alto contenuto di servizio e forte identità territoriale; Raviolificio Poker con proposte di pasta fresca Verum, con tè, bibite analcoliche, succhi 100% e toniche.
deangelisfood.com

Gusto in stile manzo

Con la Premium Flank Steak vegetale, la **Redefine Meat** rivoluziona la categoria delle bistecche plant-based. Grazie alla ricerca e sviluppo, tecnologie innovative e feedback dal mercato, abbiamo continuato a ottimizzare ingredienti, ricette e processi produttivi per avvicinarci sempre di più a ciò che gli amanti della carne si aspettano", dichiara **Eshchar Ben-Shitrit**, CEO e co-fondatore dell'azienda.
Il prodotto aggiornato è stato co-sviluppato grazie ai feedback di chef di primo piano ed esperti di carne, migliorando sapore, succosità e texture, per una sensazione al palato ancora più simile alla bistecca. Dal punto di vista nutrizionale è ricca di proteine (25 g per 100 g), fonte di fibre (4,4 g per 100 g), povera di grassi saturi (il 66% in meno rispetto a una bistecca di manzo) e senza OGM. È, inoltre, senza colesterolo e priva di prodotti o sottoprodotti di origine animale.
In più è confezionata in un unico packaging termoformato, riducendo l'uso di plastica di oltre il 60%.
redefinemeat.com



INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

NASCE **PROKARANEXT**

vallefiorita®

L'ambizioso progetto di R&S di Vallefiorita "**PROtein fractions and OKARA for NEXT generation bread and pasta (PROKARANEXT)**" in cui, assieme ad un gruppo multidisciplinare di esperti ed un'altra azienda alimentare pugliese, si metteranno a punto processi di sviluppo circolari per valorizzare e incrementare la qualità di pasta e prodotti da forno.



Settore agroalimentare: **key player per la transizione ecologica.**

La popolazione mondiale crescente produce sempre più scarti agroalimentari e richiede alimenti sempre più ricchi di sostanze nutritive. È quindi evidente che, per rispondere alle esigenze dei consumatori senza incrementare lo sfruttamento delle risorse, la soluzione debba essere ricercata negli scarti. Il sistema agroalimentare è riconosciuto dalla Commissione Europea come un pilastro fondamentale per la transizione ecologica e la lotta ai cambiamenti climatici. Per affrontare questa sfida globale è importante iniziare dalla riduzione degli sprechi alimentari, trasformando le eccedenze ed i sottoprodotti in nuovi prodotti commestibili.
Il mercato globale degli upcycled food è proiettato a raggiungere i 74,8 miliardi di dollari entro il 2029, proiezione che fa capire quanto la ricerca scientifica possa supportare questa crescita, andando a risolvere problematiche nutrizionali, sensoriali e tecnologiche che spesso portano all'impossibilità di reintrodurre i sottoprodotti nei processi produttivi. Inoltre, la ricerca può favorire processi di cross-fertilization tra filiere agroalimentari diverse, consentendo di riutilizzare gli scarti di un settore come materia prima per un altro.

PROKARANEXT.
Bontà e benessere, insieme.

Il progetto, attraverso la creazione di nuovi prodotti alimentari di largo consumo e dal migliorato valore nutrizionale, potrà contribuire al benessere fisico di un gran numero di consumatori ed offrire un'efficiente alternativa per sostituire gli additivi chimici e arricchire gli alimenti in modo naturale.

È innovativo,

ha come obiettivo strategico il miglioramento di prodotti tradizionali grazie alla combinazione di "sottoprodotti" della produzione di bevande vegetali (okara di mandorla e di avena), fonti proteiche alternative (frazionati proteici da cereali e legumi), e protocolli bio-tecnologici sviluppati ad hoc (impiego di microrganismi protecnologici ed enzimi food-grade selezionati).
L'aggiunta in formulazione dei nuovi bio-ingredienti permetterà di rispondere alle raccomandazioni delle autorità per la salute pubblica in termini di contenuto proteico, fibre e composti bioattivi per tali prodotti.

È collaborativo,

promuove modelli di innovazione aperta superando i confini aziendali per esplorare esternamente conoscenze, idee e tecnologie da integrare con le proprie competenze interne. Inoltre, grazie al supporto di esperti dell'Università degli Studi d Bari, saranno progettate indagini di mercato mirate a individuare le reali preferenze dei consumatori e co-progettate le strategie di marketing da seguire.



È eurounitario,

risponde alle direttive del nuovo Piano d'azione per un'economia circolare Next Generation EU e, attraverso dati verificati, può essere un passo importante per costruire un futuro alimentare più sostenibile.



Dott.ssa Luana Nionelli
Responsabile Progetti R&S di Vallefiorita

Vallefiorita è un'azienda pugliese con sede a Ostuni, specializzata nella produzione di prodotti da forno confezionati come pucce salentine, focacce, basi pizza e specialità regionali. L'azienda opera nel settore alimentare e del food service vantando un laboratorio di Ricerca&Sviluppo interno. Un team di ricercatori sviluppa processi e prodotti da forno innovativi grazie all'impiego di biotecnologie agroalimentari per rispondere all'evoluzione del settore nei campi della qualità e sicurezza alimentare.



FRANCESCA ORSINI PhD - Biologa Nutrizionista & Ricercatrice

Brassicaceae
la farmacia naturale nel nostro piatto

La famiglia botanica delle *Brassicaceae* (precedentemente nota come *Cruciferae*) rappresenta uno dei pilastri fondamentali della dieta umana a livello globale. Con circa 3.709 specie distribuite in tutto il mondo, include ortaggi di uso quotidiano, come broccoli, cavoli, cavolfiori, rucola, ravanelli e cime di rapa. Oltre al loro valore nutrizionale di base, le *Brassicaceae* sono oggetto d'intense ricerche scientifiche per la loro straordinaria ricchezza di composti bioattivi che promuovono la salute.

I protagonisti del benessere: glucosinolati e antocianine

Il segreto del potere salutistico di queste piante risiede nei metaboliti secondari. I più noti sono

> **Le *Brassicaceae* sono verdure nutrienti, veri alimenti funzionali: ottimizzare i metodi di cottura e promuovere il loro consumo quotidiano rappresenta una strategia efficace ed economica per migliorare la salute pubblica e ridurre l'incidenza delle malattie cronico-degenerative**

i **glucosinolati**, che costituiscono un sofisticato sistema di difesa noto come "bomba all'olio di senape" (*mustard oil bomb*). Quando la pianta viene tagliata o masticata, l'enzima mirosinasi degrada i glucosinolati in isotiocianati e nitrili, composti dotati di spiccate proprietà protettive. Tra questi, il **sulforafano** (abbondante nei broccoli) è il più studiato per le capacità d'inibire la crescita tumorale.
Un altro gruppo fondamentale è quello delle **antocianine**, pigmenti responsabili dei colori rosso, viola e blu (tipici del cavolo rosso o del cavolfiore viola). Le antocianine delle Brassicaceae sono spesso "acilate", una proprietà chimica che conferisce una stabilità superiore rispetto a quelle di altri frutti, rendendole più resistenti ai trattamenti termici e ai cambiamenti di pH.

Proprietà salutistiche nell'uomo

Il consumo regolare di Brassicaceae è associato a numerosi benefici supportati da studi epidemiologici e sperimentali:

- **prevenzione oncologica** l'assunzione di questi ortaggi è correlata a una riduzione del rischio di vari tipi di cancro, tra cui quelli al colon, alla vescica, al polmone, al seno e alla prostata. Gli isotiocianati agiscono sopprimendo la progressione del ciclo cellulare e inducendo l'apoptosi (morte programmata) delle cellule maligne;
- **salute cardiovascolare e metabolica** le antocianine e i polifenoli presenti riducono l'infiammazione e proteggono dall'ossidazione del colesterolo LDL abbassando potenzialmente il rischio di malattie cardiovascolari e diabete di tipo 2;
- **attività antiossidante e anti-infiammatoria** estratti di cavolo rosso e cavolo rapa hanno dimostrato di ridurre lo stress ossidativo e inibire la produzione di mediatori dell'infiammazione;
- **protezione di fegato e reni** studi su modelli animali suggeriscono che il consumo di cavolo rosso possa mitigare i danni epatici indotti da diete eccessivamente ricche di colesterolo.





Importanza nella ristorazione collettiva e nell'industria

La versatilità delle Brassicaceae offre grandi opportunità anche nel settore della ristorazione collettiva e della trasformazione alimentare:

- **metodi di cottura e conservazione** un aspetto critico è la perdita di nutrienti durante la preparazione. Se la bollitura e la cottura a microonde causano perdite significative di glucosinolati, la **cottura a vapore** è invece considerata il metodo più innocuo, preservando quasi totalmente le proprietà bioattive. La stabilità delle antocianine consente inoltre di mantenere colori vivaci nei piatti anche dopo la lavorazione;
- **coloranti naturali** le antocianine del cavolo rosso sono sfruttate come coloranti alimentari naturali (E 163), grazie all' eccellente stabilità alla luce e al calore. Sono anche studiate per la creazione di imballaggi "intelligenti", che cambiano colore in base alla freschezza del cibo (sensibilità al pH);
- **gestione dei sapori** una sfida nel catering è la gestione dei sapori pungenti o dei cattivi odori (*off-flavors*) che si sprigionano dalla degradazione dei glucosinolati durante la conservazione a caldo. Tecniche come l'assorbimento su resina o processi a membrana possono essere impiegate per deodorare gli estratti utilizzati come additivi.

Le *Brassicaceae* non sono solo verdure nutrienti, ma veri e propri alimenti funzionali. Ottimizzare i metodi di cottura e promuovere il loro consumo quotidiano rappresenta una strategia efficace ed economica per migliorare la salute pubblica e ridurre l'incidenza delle malattie cronico-degenerative.

#FaravelliNutraDivision

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

VIA MEDARDO ROSSO, 8 - 20159 MILANO - WWW.FARAVELLI.IT - DIETETICO@FARAVELLI.IT

Polvere di foglie di olivello spinoso per controllare peso e digestione

Recenti studi condotti dalla Sunchon National University, in Corea del Sud, hanno dimostrato che l'integrazione di una dieta ricca di grassi con polvere di foglie di olivello spinoso (SBL) produca notevoli effetti antiobesità. L'aumento di peso corporeo si è ridotto del 23% rispetto ai controlli con dieta ad alto contenuto di grassi, mentre l'accumulo totale di grasso viscerale è diminuito del 25%. Anche l'accumulo lipidico epatico si è ridotto in modo marcato, con una visibile diminuzione delle gocce di grasso nei tessuti epatici. L'escrezione fecale di trigliceridi è aumentata del 117% e quella di colesterolo del 53%, evidenziando un'eliminazione dei grassi più efficiente. Si sono inoltre registrate riduzioni significative dei livelli plasmatici di leptina, trigliceridi e colesterolo totale, tutti indicatori chiave della salute metabolica.

Salute intestinale ed effetto lassativo naturale

Ulteriori studi condotti dall'Hubei CDC sugli animali hanno confermato l'impatto positivo dell'infuso di foglie di olivello spinoso sulla motilità intestinale e sulla regolarità. I movimenti intestinali sono aumentati del 40%, il tempo di transito intestinale si è ridotto del 41% e il peso fecale è cresciuto del 33%. Inoltre, il tasso di propulsione dell'intestino tenue è tornato ai livelli normali, passando dal 58% negli animali stitici all'81-84% in quelli trattati con il tè. In uno studio sull'uomo, il 93% dei partecipanti ha riportato una migliore regolarità intestinale dopo due settimane, senza effetti lassativi aggressivi.

Alleato naturale contro i grassi

I benefici derivano dall'elevato contenuto di polifenoli e antiossidanti di questo tè e dalla sua capacità di regolare sia il metabolismo lipidico che l'attività antiossidante. La polvere riduce la leptina plasmatica, un ormone legato all'accumulo di grasso, favorisce l'eliminazione dei lipidi attraverso le feci e presenta potenti effetti antiossidanti. È inoltre più ricca di antiossidanti, vitamine, minerali e fibre rispetto al tè verde, con un contenuto di caffeina quasi nullo.



Come ridurre l'infiammazione

Su *Nutrition, Metabolism and Cardiovascular Diseases* è stata pubblicata la prima revisione sistematica e meta-analisi di trial randomizzati controllati a valutare gli effetti dei modelli alimentari plant-based sui livelli di proteina C-reattiva, un biomarcatore dell'infiammazione ben validato e predittore indipendente di eventi cardiovascolari.



È emerso che seguire una dieta vegana, vegetariana e a base di alimenti integrali vegetali, invece di una onnivora, riduce la concentrazione circolante di proteina C-reattiva di 1,13 mg/L in media. "I livelli di questa proteina sono utilizzati per valutare il rischio cardiovascolare: valori inferiori a 1 mg/L indicano un rischio basso, mentre superiori a 3 mg/L indicano un rischio alto", specifica **Luke Bell**. L'effetto antinfiammatorio va in parte ricondotto a fibre, antiossidanti e grassi insaturi assimilati con frutta, verdura, cereali integrali, legumi, frutta secca e semi, oltre a un minore apporto di grassi saturi. Inoltre, le riduzioni maggiori si sono osservate negli studi che combinavano dieta *plant-based* e aumento dell'attività fisica.
"La direzione del beneficio è coerente con precedenti ricerche osservazionali ed è biologicamente plausibile", concludono i ricercatori. Considerato il ruolo della proteina C-reattiva nell'infiammazione cronica di basso grado e nella patogenesi delle malattie cardiovascolari, i loro risultati rafforzano l'ipotesi di includere l'alimentazione vegetale nelle strategie di sanità pubblica. Mentre la ricerca futura dovrà combinare interventi dietetici e indicazioni standardizzate sullo stile di vita e misurare un insieme più ampio di biomarcatori infiammatori.
eurekalert.org

I batteri intestinali controllano le risposte immunitarie

Un consorzio guidato dai ricercatori tedeschi del centro di ricerca biomedica Helmholtz Munich, ha identificato un livello molecolare finora non riconosciuto d'interazione fra i batteri intestinali e il sistema immunitario umano. La notizia ha particolare rilevanza, perché lo studio in questione, pubblicato su Nature Microbiology, chiarisce come il microbioma influenzi le cellule umane, spostando la ricerca dalla correlazione alla causalità. Si apre di fatto una nuova prospettiva sulle interazioni microbioma-ospite; le stesse alterazioni della flora intestinale che partecipano allo sviluppo di malattie infiammatorie come il morbo di Crohn potrebbero trovare spiegazione.
Con l'obiettivo di caratterizzare meglio alcuni dei processi fondamentali attraverso cui i batteri intestinali influenzano la biologia umana, i ricercatori hanno mappato in modo sistematico le interazioni dirette proteina-proteina tra batteri e cellule umane.
Lo studio dimostra che molti batteri intestinali innocui e comuni possiedono sistemi di secrezione di tipo III, strutture microscopiche in grado d'iniettare proteine batteriche direttamente nelle cellule umane; fino a oggi si riteneva che questi sistemi fossero presenti esclusivamente in batteri patogeni come *Salmonella*. Questa scoperta cambia



radicalmente la visione dei batteri commensali.
Le analisi evidenziano che le proteine batteriche colpiscono in modo preferenziale vie cellulari coinvolte nella regolazione immunitaria e nel metabolismo; ulteriori esperimenti di laboratorio confermano che sono in grado di modulare importanti vie di segnalazione immunitaria, tra cui le risposte delle citochine (molecole di segnalazione che coordinano il sistema immunitario e prevengono reazioni eccessive che possono portare a malattie autoimmuni).
Emergono altresì collegamenti con le malattie infiammatorie intestinali. I geni che codificano queste proteine effettrici batteriche abbondano nel microbioma intestinale dei pazienti affetti da morbo di Crohn, suggerendo come il trasferimento diretto di proteine dai batteri intestinali alle cellule umane possa contribuire all'infiammazione intestinale cronica. Da qui, una possibile spiegazione meccanicistica dei legami tra microbioma e malattia osservati in precedenza.
Ci si chiede se questi sistemi d'iniezione si siano evoluti inizialmente per scopi patogeni o se, al contrario, abbiano avuto un ruolo originario nella convivenza con l'ospite, venendo poi sfruttati dai patogeni. Future ricerche faranno luce su come le singole interazioni tra proteine batteriche ed ospite agiscano in specifici tessuti e contesti patologici.

Come resettare il metabolismo

Negli Stati Uniti la sindrome metabolica rappresenta un'emergenza sanitaria. JAMA Journal of the American Medical Association pubblica numeri che restituiscono un quadro di alterazioni diffuse che vedono quasi 4 adulti americani su 10 soddisfare i criteri diagnostici di obesità addominale, ipertensione, alterazioni della glicemia e dislipidemia. Altro studio, altri dati: su Nature un gruppo di ricercatori evidenzia come la malattia, negli ultimi vent'anni, sia raddoppiata (specie tra i 65 e i 74 anni, con tassi più elevati per le donne) e la prevalenza aumenti con livello di reddito e urbanizzazione. Il nostro Paese non è immune, infatti la media nazionale è del 20%, la prevalenza raddoppia tra i 60 e i 69 anni, superando il 42% negli *over* 70.
Cristina Tomasi, medico specialista, pone un *reset* metabolico al centro di una strategia preventiva personalizzata e orientata alla longevità: "La sindrome metabolica non è una malattia isolata, ma il risultato di un sistema che ha perso la capacità di regolare energia, ormoni e infiammazione. Il problema non è solo cosa mangiamo, ma quando, come viviamo e interagiamo con luce, sonno e movimento". **Quando il metabolismo torna a funzionare, migliorano glicemia, composizione corporea, energia e performance cognitiva**. Il suo metodo nasce dall'osservazione clinica che la maggior parte delle patologie croniche condivide la disfunzione metabolica, per cui indirizza l'intervento ai meccanismi biologici che regolano energia, insulina, infiammazione e ormoni, con interventi su stabilità glicemica, massa muscolare e ritmo circadiano.
Il metabolismo va educato (serve coerenza quotidiana) e attivato (meglio muoversi ogni giorno, non solo in palestra), zuccheri e alimenti ultra-processati lo disorientano, cortisolo e infiammazione cronica lo bloccano, senza un adeguato apporto proteico rallenta.



Tomasi consiglia di misurare glicemia, insulina, emoglobina glicata, profilo lipidico, PCR e omocisteina prima di curare; bloccare i picchi insulinici; costruire il muscolo perché è il principale organo metabolico; non mangiare e dormire fuori ritmo perché altera ormoni e capacità di recupero, ricordandosi che è la luce naturale a regolare metabolismo e insulina.

VeGâteau
PLANT BASED PASTRY CONTEST

Vegâteau 2026, la sfida che guarda avanti.

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

Sono aperte le iscrizioni a Vegâteau 2026, **il concorso nazionale dedicato alla pasticceria plant-based promosso da LAV ETS** con il supporto della società di comunicazione **Funny Veg**. Giunta alla quarta edizione, **l'iniziativa si rivolge ai pasticceri professionisti attivi** in Italia e si inserisce in uno scenario in cui la richiesta di prodotti senza ingredienti di origine animale continua a crescere, sia nel canale artigianale sia nella ristorazione.
Il contest invita i partecipanti a sviluppare un dolce 100% vegetale, privo di derivati animali. Una prova tecnica che richiede attenzione agli equilibri, alla struttura e alla resa finale, ma anche alla capacità di interpretare un cambiamento ormai evidente nei consumi. Vegâteau **offre anche un'occasione per intercettare nuovi target**, rispondendo a esigenze legate a intolleranze, scelte alimentari e attenzione crescente verso ingredienti alternativi. Allo stesso tempo, consente di rafforzare il posizionamento del laboratorio, introducendo referenze che dialogano con un pubblico più ampio, **e acquistare visibilità**, facendosi conoscere presso gli addetti ai lavori e presso il pubblico di consumatori. Per questo per i laboratori, la partecipazione rappresenta un'opportunità concreta. **L'iscrizione è gratuita e il bando aperto fino al 31 agosto.**
Il valore tecnico dell'iniziativa è sostenuto dal coinvolgimento di realtà come **APEI - Ambasciatori Pasticceri dell'Eccellenza Italiana, CONPAIT Pasticceri d'Italia, FIPGC - Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria**, oltre ai consorzi territoriali di categoria **CAPAB di Bergamo e CPA di Brescia.**
Il contest, gode anche della copertura dei **media partner Alimenti Funzionali, Pasticceria Internazionale, Dolcesalato, Italia a Tavola e Il Pasticcere e Gelatiere Italiano.** Un supporto che garantisce qualità nella valutazione e coerenza con gli standard della pasticceria professionale. A questo si aggiunge un webinar gratuito della FunnyVeg Academy, pensato per fornire strumenti pratici e spunti applicabili in laboratorio. I dieci finalisti vengono selezionati da una giuria specializzata e premiati il 18 ottobre nella cornice del Daste, in un evento aperto al pubblico. Il sistema dei premi guarda alla crescita professionale: forniture di ingredienti vegetali da parte degli **sponsor The Bridge Bio e di Hoplà Professional**, percorsi formativi in FunnyVeg Academy. Un elemento che rafforza il valore pratico dell'iniziativa, offrendo ai partecipanti risorse concrete per aggiornare il proprio lavoro.



Dolce 1° classificato a Vegâteau 2025



DIEGO PALAZZINI Nutrizionista Clinico e dello Sport – Adv. R&D
Dir. Scient. studiodinutrizioneumana.com

A passo di danza nutrienti e molecole per migliorare le prestazioni

L'elemento comune ai differenti stili della danza sportiva è l'unione tra tecnica e competizione atletica

> **"L'abbinata teanina e caffeina assicura stabilità e concentrazione"**

La danza racchiude tanti mondi diversi, ritmi, musiche e, soprattutto, prestazioni fisiche: si danza per piacere o per competere. In quest'ultimo caso si parla di danza sportiva, che comprende differenti stili, dalle moderne a quelle caraibiche, passando per il rock acrobatico. Elemento comune ai differenti stili è l'unione tra la tecnica e la competizione atletica.
Guardando gli atleti cimentarsi in questo sport notiamo la complessità e l'alternanza di svariati ritmi, che ci permette anche di osservare il respiro che passa da ritmi più accelerati a ritmi più calmi, in apparenza. Il respiro dell'atleta ci porta a fare subito una considerazione sulla tipologia di metabolismi coinvolti in questo sport, che senza dubbio richiede un impegno metabolico misto.
L'alta intensità che caratterizza la danza sportiva comprende sia momenti di esplosività che di maggiore resistenza, con il metabolismo anaerobico lattacido e aerobico che caratterizzano queste attività. Il notevole carico fisico è anche abbinato allo stress termico e psicologico, fattori da tenere presenti nella pianificazione della strategia alimentare.
Per sostenere al meglio i danzatori occorre pianificare un programma personale, che tenga presente delle singole necessità e il tipo di disciplina praticata. Elemento basilare per tutti, è un'**adeguata**

assunzione di carboidrati, rapportata al peso del praticante e distribuita adeguatamente nella giornata.
I **carboidrati**, spesso associati dai ballerini esordienti a nutrienti non salutari, sono invece il carburante principale, ma occorre considerare la tipologia assunta e la concentrazione per pasto. Nella scelta della distribuzione oraria e della tipologia, è bene ricordare alcune peculiarità della danza, ossia la tipologia di costume indossato e i movimenti di torsione, che portano notevole pressione a livello gastrico.
Durante i periodi intensi la **quota glucidica** è utile stabilirla tra i 4 e i 6 g/kg, prediligendo nei momenti vicini allo sforzo dei carboidrati a bassa osmolarità (come i polimeri del glucosio o le ciclodestrine), per evitare eventuali disturbi gastrici.
La danza sportiva è inoltre caratterizzata da una grande eterogeneità di forme fisiche, che porta alla presenza di composizioni corporee differenti, passando anche da Indici di Massa Corporea lontani tra loro. L'apporto dei nutrienti segue suddivisioni tra macronutrienti piuttosto varie, ma rientranti tutte in una distribuzione in linea con la dieta mediterranea.
Nella strategia nutrizionale trovano posto anche molecole miranti a migliorare la prestazione e la resistenza, come la beta-alanina, la teanina o le ciclodestrine, ma troviamo anche estratti come quello di barbabietola rossa.
La **beta-alanina** trova sempre più interesse nel mondo sportivo, per il ruolo di precursore della carnosina, con un'azione di facilitatrice della resistenza mu-

> **Nella scelta della distribuzione oraria e della tipologia di carboidrati, è bene ricordare la tipologia di costume indossato e i movimenti di torsione, che portano pressione a livello gastrico**



La beta-alanina trova sempre più interesse per il ruolo di precursore della carnosina, facilitando la resistenza muscolare e riducendo indirettamente l'infiammazione muscolare



scolare, riducendo indirettamente l'infiammazione muscolare. È usata principalmente nelle danze dove è coinvolto il metabolismo anaerobico lattacido, quindi alta intensità per periodi prolungati. Il suo impiego, nell'ordine dei 3-5 g al giorno, permette di non perdere l'estensione del movimento e la precisione tecnica, anche nelle fasi avanzate della competizione. Per avere adeguati livelli di carnosina nel nostro corpo, tali da produrre un effetto migliorante la prestazione sportiva, occorre mantenere la supplementazione con beta-alanina stabile per almeno quattro settimane.

Altra molecola impiegabile, come supporto alla danza sportiva, è la **teanina**, aminoacido impiegabile per ridurre la pressione, data dalla competizione, evitando così errori da stress.
Il miglioramento della concentrazione, la riduzione dell'ansia e la fluidità mentale sono tutte caratteristiche positive, ma occorre specificare che un'eccessiva rilassatezza non sempre vantaggiosa nelle competizioni. Trovare il giusto dosaggio di teanina non è semplice, in alcuni atleti già 100 mg possono indurre eccessiva tranquillità, in altri possiamo utilizzare 200 mg senza problemi. Nella pratica ambulatoriale spesso occorre variare il dosaggio nel corso della stagione sportiva, in funzione delle gare a cui è iscritto l'atleta. Per garantire una buona efficacia della teanina, senza compromettere la prestazione, è valutabile l'assunzione in abbinamento con la caffeina, così da fornire stabilità e concentrazione.
Le **ciclodestrine** trovano impiego nel fornire energia, mantenendo livelli stabili di glicemia. Evitare fluttuazioni notevoli di glicemia permette la stabilità ormonale ed evita crolli di prestazione. Possono essere assunte in abbinamento con elettroliti (Na, Mg, K e Ca), nei momenti precedenti la prestazione, stando sempre attenti all'osmolarità della bevanda preparata.
Oltre alle molecole descritte, troviamo nel **succo di barbabietola** un ulteriore possibile alleato. Questo estratto, che si sta diffondendo nel mondo sportivo, dona effetti positivi a livello cardiovascolare e non solo. L'assunzione è correlata al miglioramento del flusso sanguigno muscolare, consentendo al ballerino di mantenere un'estetica fluida, anche in condizioni di fatica. Il suo effetto deriva dalla capacità d'innalzare i livelli di ossido nitrico, grazie alla presenza di nitrati vegetali.
In conclusione, tra attenzioni alimentari e molecole mirate, anche la danza può essere resa più prestante, chiaramente occorre la valutazione nutrizionale personalizzata come sempre.

“Il succo di barbabietola migliora il flusso sanguigno muscolare, consentendo al ballerino di mantenere un'estetica fluida, anche in condizioni di fatica”

Riso italiano, energia per lo sport

La dieta degli sportivi non può fare a meno del riso italiano che, grazie agli elevati standard qualitativi, rappresenta un'eccellenza agroalimentare: non solo il "riso in bianco" di ospedaliera memoria, ma un prodotto versatile, capace di valorizzare preparazioni che uniscono gusto, tecnica e funzione nutrizionale.
È questo il messaggio emerso dall'incontro "Il riso italiano nell'alimentazione degli sportivi", organizzato da **Ente Nazionale Risi**, con la partecipazione di atleti ed ex atleti di diverse discipline: **Claudia Giordani**, olimpica di sci alpino e medaglia d'argento nello slalom speciale ai XII Giochi olimpici invernali di Innsbruck 1976; **Francesca Porcellato**, paralimpica fondista e ciclista, con 13 partecipazioni ai Giochi paralimpici e 15 medaglie conquistate; e il giovane **Amedeo Bagnis**, olimpico di skeleton, con 2 vittorie in Coppa del Mondo e un 5° posto alle ultime Olimpiadi.
Il confronto, moderato dal biologo nutrizionista **Domenicantonio Galatà**, presidente dell'Associazione Italiana Nutrizionisti in Cucina, ha visto anche la partecipazione della presidente dell'Ente Nazionale Risi, **Natalia Bobba**, e l'intervento dell'assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste di Regione Lombardia, **Alessandro Beduschi**.
Come testimoniato, il riso italiano è un alimento fondamentale, grazie ai benefici nutrizionali ed energetici. A ciò si aggiungono l'elevata digeribilità e l'assenza di glutine. Come evidenziato da Beduschi, è un prodotto simbolo



dell'agricoltura, sinonimo di qualità e identità territoriale. Difenderlo, in particolare quello lombardo, significa tutelare non solo una filiera produttiva d'eccellenza, ma anche la salute dei cittadini. Le risaie, infatti, sono ecosistemi che contribuiscono alla salvaguardia della biodiversità e alla valorizzazione del paesaggio. Per tale motivo Regione Lombardia sostiene iniziative, che lo promuovono come alleato di uno stile di vita sano, dinamico e consapevole.
enterisi.it

Idratazione consapevole

Dopo le linee di acque funzionali, Beauty al collagene addizionato con zinco ed all'integratore alimentare con acido ialuronico e zinco, e PRO con 15 g di proteine e zinco, **Sant'Anna** sposa il trend degli *hydration isotonic drink* e presenta Sant'Anna BEST, Acqua minerale Sant'Anna, leggera e con il residuo fisso tra i più bassi al mondo. La novità contiene vitamina B6 ed è senza glutine, nelle varianti limone, frutti di bosco e arancia.
santanna.it



L'identità dell'acqua

Cambiano le ricette, i profili aromatici diventano più distintivi e una moderna *visual identity* comunica i benefici per la salute e rafforza la riconoscibilità del prodotto a scaffale.



La nuova linea di bibite **Levissima+** combina l'acqua minerale naturale Levissima con vitamine, sali minerali e aromi selezionati, per offrire sei combinazioni funzionali, *low sugar* e *low cal*.
Levissima+ Focus (gusto fragola e ibisco) e Ricarica (mora e açai) contengono magnesio e vitamine del gruppo B. Energia (limone e menta) supporta il metabolismo energetico, grazie a caffeina, magnesio e vitamina B6; Immuno (pompelmo e ginseng) apporta zinco e vitamina B6; drenante (agrumi e rosa) sfrutta l'azione drenante dell'estratto di ibisco; Vitalità, alla mela verde, contiene potassio.
levissima.it

Microdrink aromatici

I microdrink proposti da **Waterdrop®** sono piccoli cubetti senza zucchero da sciogliere in acqua che, grazie a vitamine ed estratti di frutta e piante, rendono l'idratazione un gesto pratico e gustoso.
Con il gusto Evergreen, la collezione Fusion cresce in una combinazione



di mela verde, pera e *lemon balm*, che restituisce una sensazione leggermente acidula e dissetante, mentre Paradise offre note tropicali e Wildberry più profonde e fruttate.
Le tre *signature flavors* sono interpretate in altrettanti cocktail: Sour Green Appletini con succo fresco di lime e foglie di menta; Paradise Citrus Crush con succo d'arancia e di lime, acqua di cocco, succo di cranberry e scaglie di cocco; Wildberry Fusion Twist con tè all'ibisco, sciroppo di sambuco e foglie di menta.
waterdrop.it

Fette biscottate contro la stanchezza

Delverde amplia l'offerta delle fette biscottate con la linea Granfetta Benefit: la versione Energia è con farina di cocco e contiene acido pantotenico e niacina, che contribuiscono alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento, oltre a vitamine B1, B2 e B6, utili al metabolismo energetico. La formulazione della referenza Difesa (gusto agrumi e cannella) prevede acido folico e ferro (a supporto del funzionamento del sistema immunitario), rame (con un ruolo nella protezione delle cellule dallo stress ossidativo) e vitamina B6 (per il sistema nervoso).
delverde.com





Senza
SOIA
E OGM

Ricchi di
PROTEINE

Senza
GLUTINE

Beamy

LA NUOVA ALTERNATIVA PLANT-BASED

sv.adv

FACILI BUONI VELOCI





Facili da preparare, impossibili da dimenticare!



Esplora l'intera gamma Beamy su
beamybegood.com
beamy_plantbased

SP 26 Km 15,100 Malagnino (CR) Italy - www.martinorossispa.it - Per maggiori informazioni: sales@martinorossispa.it

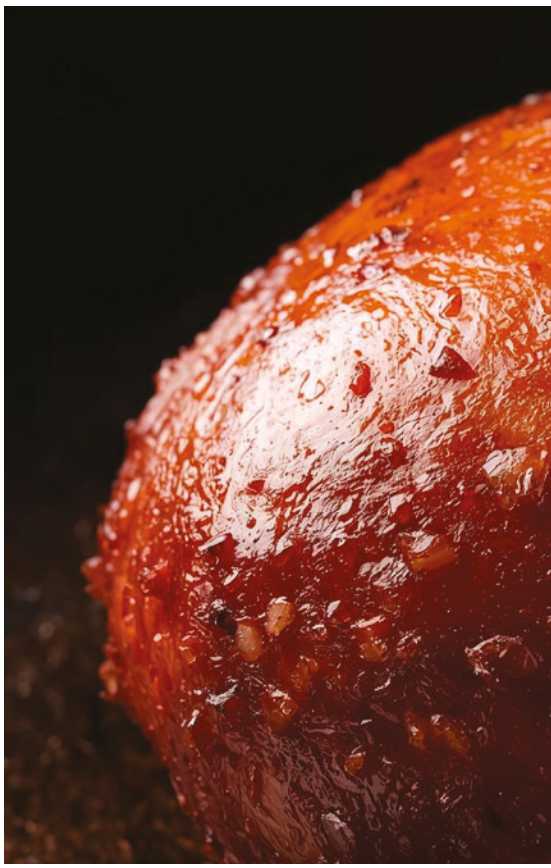


GIUSEPPE COMI Università degli Studi di Udine

Il lato nascosto del prosciutto cotto tra additivi, zuccheri e conservanti

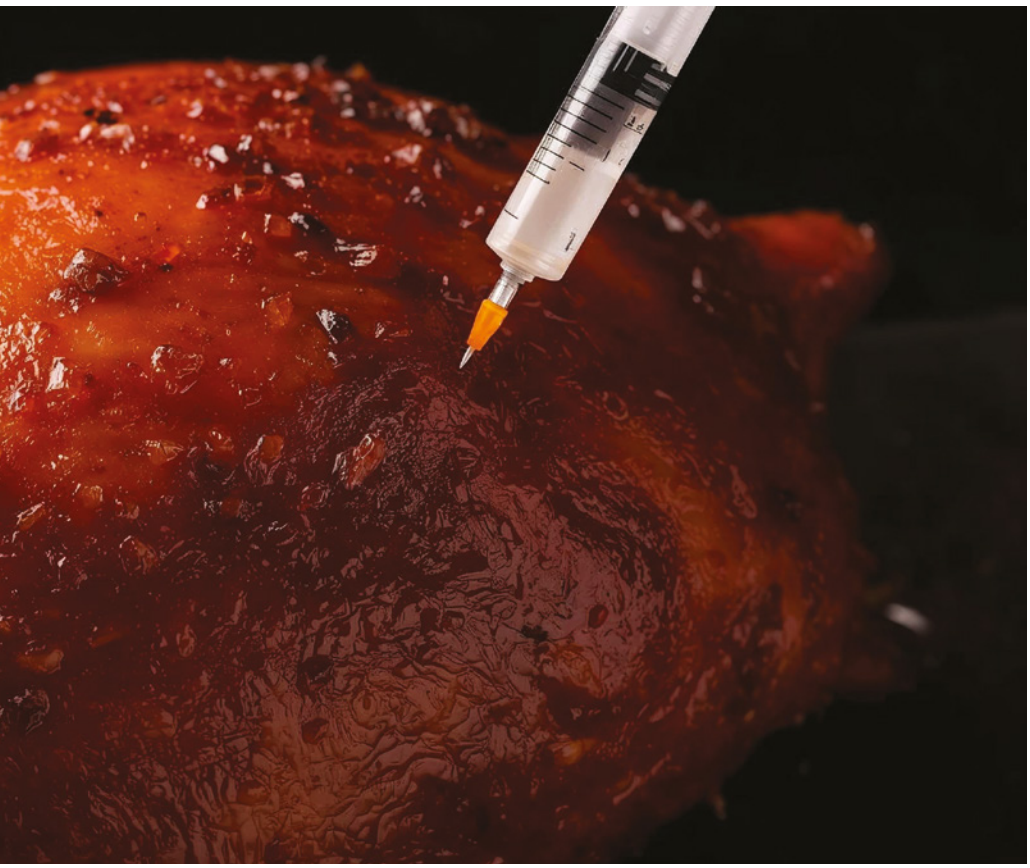
Il prosciutto cotto è uno dei migliori e tipici prodotti della salumeria italiana, essendo apprezzato da secoli per il suo valore nutrizionale e sensoriale. Le origini si perdono nella notte dei tempi. È stato dimostrato, infatti, che i primi a cuocere la coscia di maiale siano stati i Romani, che la lessavano con abbondanza di fichi secchi e foglie di alloro, per poi rivestirla di miele e cuocerla in crosta. Nell'Ottocento in Francia, i grandi cotti erano ampiamente oggetto di commercializzazione, e si affermavano come alimento simbolo della borghesia nazionale.

In Italia, la denominazione **"prosciutto cotto" è riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia suina eventualmente sezionata, disossata, sgras-**



sata, privata dei tendini e della cotenna, con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio, eventualmente in combinazione fra loro. Tuttavia, nella produzione del prosciutto cotto possono essere impiegati anche altri ingredienti, quali **vino**, inclusi i vini aromatizzati e liquorosi, **saccarosio, destrosio, fruttosio, lattosio, maltodestrine, miele, proteine del latte, proteine di soia, fecole e amidi nativi** o modificati per via fisica o enzimatica, **spezie, gelatine alimentari, aromi, nonché gli additivi consentiti**. L'uso di questi ingredienti e additivi determina la qualità del prosciutto cotto e le tipologie. Meno additivi sono impiegati, più alto è il livello della qualità. Ad esempio, viene denominato **prosciutto cotto "scelto"**, quando sono chiaramente identificabili almeno **tre dei quattro muscoli principali** (semitendinoso, semimembranoso, quadricipite e bicipite femorale) **della coscia intera del suino e il tasso di umidità**, sul prodotto sgrassato e deaddittivato, **sia inferiore o uguale a 78,5**. La denominazione diventa **prosciutto cotto "scelto" di alta qualità** se nella produzione sono impiegati i seguenti ingredienti: **vino**, inclusi i vini aromatizzati e liquorosi; **saccarosio, destrosio, fruttosio, lattosio** alla dose massima dell'1,5% sul prodotto finito; **aromi**, ad esclusione di sostanze aromatizzanti ottenute per sintesi chimica, **spezie e piante aromatiche, acido ascorbico** ed eritorbico e loro sali sodici (antiossidanti) – **glutammato monosodico – lattato di sodio. Deve contenere solo proteine della carne** e, pertanto, **non possono essere aggiunte proteine derivanti da altre fonti**, quali caseinati, latte in polvere o proteine vegetali. Inoltre, il prosciutto cotto di alta qualità deve essere "cotto" in maniera da raggiungere al cuore una temperatura di almeno 69°C, ai fini di eliminare eventuali microrganismi patogeni

> **La denominazione prosciutto cotto è riservata al prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia suina eventualmente sezionata, disossata, sgrassata, privata di tendini e cotenna, con acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio**



“Il prosciutto cotto di alta qualità dev’essere cotto per raggiungere al cuore almeno i 69°C, ai fini di eliminare eventuali microrganismi patogeni o parassiti, poi raffreddato, confezionato e sottoposto a pastorizzazione superficiale”

(*Salmonella* spp.) o parassiti (Trichine), poi raffreddato, confezionato e sottoposto a pastorizzazione superficiale.

Esempio di tecnologia di produzione

Le cosce vengono **selezionate**, eventualmente scongelate, climatizzate a 4/7°C, per 18-24 ore, per equilibrare la temperatura interno-esterno; **disossate, sgrassate, rifilate** mantenendo il più possibile inalterata la integrità anatomica della coscia stessa; **aggiunta di salamoia** (composta da sale, aromi di composizione variabile da produttore a produttore, caseinati, nitrito di sodio (E250), polifosfati, ascorbato di sodio, zucchero) tramite siringatura con multiaghi. Segue la **zangolatura** a temperatura <12°C, per evitare sviluppi incontrollati di microrganismi propri delle saline e delle carni. In questa fase le cosce vengono poi sottoposte sia a un massaggio che a urti relativamente violenti per diverse ore (30-70), così da distribuire in modo omogeneo la salamoia nell’intera massa muscolare.

I prosciutti salati vengono immessi in stampi di vario formato rivestiti internamente con un foglio di materiale plastico microforato, che in genere viene cambiato dopo ogni cottura, in modo da impedire il contatto diretto della carne con lo stampo. Gli stampi vengono chiusi mediante presse pneumatiche, in modo da far aderire le diverse parti del prosciutto tra loro e di conferire la forma voluta. Segue la **cottura** in forni per tempi e temperatura dipendenti dalla pezzatura del prosciutto (circa 75 minuti per kg di peso). La cottura elimina tutte le forme vegetative dei microrganismi responsabili del deterioramento e dei patogeni. Sopravvivono gli sporigeni, ma non si sviluppano, per la temperatura di conservazione dei prosciutti e per la presenza del nitrito. I prosciutti sono raffreddati entro le 24 ore, fino al raggiungimento di 2/4°C, destampati e toelettati superficialmente per eliminare grassi o gelatina, quindi messi in buste di materiale plastico o di alluminio e pastorizzati in autoclave a circa 90°C e/o a 105°C per 5-20 minuti. La **pastorizzazione** elimina eventuali microrganismi derivanti da ricontaminazioni accidentali post-cottura o durante il destampaggio. I prosciutti sono poi **raffreddati** in cella ventilata a 0°C per 24 ore. In base alla tipologia di vendita sono ridotti in tranci, riconfezionati e ripastorizzati, o affettati e confezionati in atmosfera protettiva (80% azoto, 20% anidride carbonica, <0,5% ossigeno) o sottovuoto, per evitare ossidazioni causate dal contatto con l’ossigeno.



La qualità dipende dagli ingredienti e dagli additivi aggiun-



ti. È chiaro che **il prosciutto cotto di alta qualità è prodotto con carne suina e una salamoia costituita solo da sale, aromi, nitriti ed eventualmente zuccheri in concentrazione < dell'1%**. Man mano si aggiungono altri additivi (polifosfati o acido glutammico) e ingredienti (amidi, fecole, caseinati, latte in polvere e strutturati di vegetali), e **acqua**, che deve essere dichiarata in etichetta, **se l'aggiunta è superiore al 5%** del peso del prodotto finito, **la qualità diminuisce** seppur il prodotto rimanga salubre ed edibile. L'aggiunta dei nitriti, ai fini del mantenimento del colore, come antiossidanti (anti-imbrunimenti) o per evitare lo sviluppo di *Clostridium botulinum*, non rende il prodotto nocivo. La quantità di nitrito aggiunta è molto bassa e spesso inferiore a 100 mg/kg. L'aggiunta di polifosfati, che servono per favorire la ritenzione idrica e per rendere il prodotto più morbido e succoso, non influenza la salubrità. Al limite si tratta di una frode commerciale, perché permette di trattenere maggiormente l'acqua aggiunta come ingrediente. Lo stesso dicasi per l'aggiunta di acido glutammico, che ha funzione d'incrementare il valore nutrizionale, essendo un aminoacido. Sia i polifosfati che eventualmente l'acido glutammico sono aggiunti in prosciutti cotti, venduti cubettati e impiegati per la farcitura di pizze ed altri prodotti o per la produzione domestica di sughi.

I **prosciutti cotti ricostruiti** possono essere composti dalla fusione nello stampo di diverse parti muscolari o ottenuti tramite la produzione di carne macinata, miscelata con la salamoia, insaccata in budelli plastici e cotta in forni. Tutte le tipologie hanno, comunque, un buon valore nutrizionale, sono salubri e accettabili dal punto di vista sensoriale. Il prosciutto cotto di alta qualità, sia per la composizione, che per il sapore e il valore nutrizionale dev'essere considerato il migliore.



ANNALISA TACCARI PhD in Scienze degli Alimenti Food Consultant

ELENA CHIARELLO PhD in Health, Safety and Green Systems



Realizzare alimenti a partire da un modello digitale

per nuove personalizzazioni, sostenibilità e terapia nutrizionale

La stampa tridimensionale (3D printing) rappresenta una tecnologia ormai consolidata, basata sulla deposizione strato per strato di materiali progettati digitalmente. Oggi, tale tecnologia è diventato uno strumento indispensabile in molti settori, soprattutto quello industriale, ma negli ultimi anni, ha suscitato l'interesse di numerosi scienziati e ricercatori per il suo potenziale di applicazione alimentare e nutrizionale. Questa tecnologia permette di realizzare un alimento a partire da un modello digitale, offrendo nuove prospettive per la personalizzazione del cibo, la sostenibilità e la terapia nutrizionale. Tra i principali vantaggi emergono la possibilità di personalizzare la forma, la consistenza, la composizione nutrizionale e la creazione



di alimenti adatti a specifiche esigenze nutrizionali. Attualmente, le principali applicazioni comprendono la produzione di cioccolato, carne e alternative alla carne, alimenti a base di albume d'uovo, frullati di frutta e verdura, e lo sviluppo di snack funzionali. Inoltre, stampare gli alimenti in 3D permetterebbe il **riutilizzo di cibo troppo maturo, di sottoprodotti agroalimentari, insetti e alghe, contribuendo alla riduzione degli sprechi alimentari e a un minor impatto ambientale.**
Dal punto di vista tecnologico, tale stampa 3D si basa su quattro metodi: estrusione, stampa a getto d'inchiostro, *binder jetting* e sinterizzazione laser selettiva di polveri. Indipendentemente dalla tecnica impiegata, la ricerca attuale si sta focalizzando sull'ottimizzazione dei processi di stampa, sulla formulazione dei *food ink* e sulla valutazione dell'accettazione da parte dei consumatori.
La terapia nutrizionale, soprattutto per il **trattamento della disfagia**, potrebbe avvalersi di questa tecnologia per migliorare la struttura e la consistenza degli alimenti, rendendoli più accessibili per chi ha difficoltà nella deglutizione. Grazie all'uso di microgel e tecniche di microincapsulazione, è possibile **fortificare gli alimenti con fibre, vitamine, minerali e composti bioattivi**, migliorandone sia il profilo nutrizionale che la biodisponibilità. Inoltre, stampare gli alimenti potrebbe supportare la **nutrizione pediatrica** nella produzione di alimenti visivamente più attraenti e con *texture* gradite, agevolando ad esempio il consumo di verdure da parte dei bambini. Ancora, alcune compagnie aeree avevano installato a bordo delle stampanti per la preparazione dei pasti speciali.
Senza tralasciare l'opportunità di modulare con precisione il contenuto di macro- e micronutrienti in base allo stato di salute, allo stile di vita e alle preferenze personali, promuovendo così la **nutrizione personalizzata**.
Grazie a questa tecnologia sarebbe possibile accompagnare strategie di prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili e rispondere alle necessità di pazienti con malattie renali, individui obesi, atleti, donne in gravidanza, bambini e anziani. Infine, l'utilizzo

> **Tra i vantaggi, la possibilità di personalizzare forma, consistenza, composizione nutrizionale e creazione di alimenti adatti a specifiche esigenze nutrizionali**



> **Prima che possa essere adottata su larga scala, sono necessari ulteriori studi sugli effetti nutrizionali e sulla reale disponibilità dei nutrienti per l'organismo, oltre a regole chiare che ne disciplinino l'uso**

potrebbe contribuire a contrastare la cosiddetta **fame silenziosa**, legata a carenze micronutrizionali, anche nei Paesi in via di sviluppo. Nonostante le numerose prospettive, la stampa 3D alimentare presenta ancora numerose sfide. L'accettazione da parte dei consumatori rimane ancora limitata e rappresenta un grande vincolo, soprattutto per la percezione di innaturalità e sinteticità dei prodotti alimentari.

Da un punto di vista nutrizionale, **i processi di stampa e *post-processing* possono alterare la qualità degli alimenti, influenzando la stabilità dei nutrienti**. Ad esempio, le alte temperature e i processi di estrusione possono causare denaturazione proteica o degradazione vitaminica e reazioni di Maillard. La perdita della matrice alimentare, dovuta ai pretrattamenti e all'uso di additivi, può inoltre influenzare negativamente la digestione, il microbiota intestinale e la risposta glicemica. Ulteriori criticità riguardano la **sicurezza alimentare**, come la breve shelf-life, il rischio di contaminazione microbica e l'assenza di standard normativi chiari. Infine, l'adozione diffusa di alimenti stampati in 3D potrebbe avere un impatto sulle tradizioni culinarie e sulla dimensione sociale del cibo. C'è chi parla di "cibo del futuro" e immagina l'impiego di questa tecnologia anche per l'alimentazione degli astronauti durante le lunghe missioni nello spazio. Tuttavia, prima che possa essere adottata su larga scala nel settore sanitario e alimentare, sono necessari ulteriori studi sugli effetti nutrizionali e sulla reale disponibilità dei nutrienti per l'organismo, oltre a regole chiare che ne disciplinino l'uso.



L'accettazione da parte dei consumatori rimane ancora limitata e rappresenta un grande vincolo, per la percezione di innaturalità e sinteticità

la nostra qualità, il tuo marchio



personalizza la tua spalmabile

Cioccolato Puro da oltre 30 anni produce e ricerca all'interno dei propri laboratori l'esperienza del gusto perfetto con il meglio delle materie prime disponibili:
affida a dei professionisti la tua spalmabile

+39 0121 39.88.70 | info@cioccolato-puro.com | www.cioccolatopuro.com

Attenzione all'entusiasmo intorno al magnesio

Il magnesio è un minerale essenziale che assolve a diverse funzioni chiave: lo assumiamo con la dieta e ricorriamo agli integratori alimentari divenuti oggetto di un crescente entusiasmo. Ma dovremmo affidarci più a questi ultimi o alle fonti naturali?
Michelle Routhenstein, dietista specializzata in cardiologia preventiva presso EntirelyNourished, e **Sheryl Ross**, ginecologa presso il Providence Saint John's Health Center di Santa Monica, in California, ne approfondiscono l'argomento.
Il magnesio aiuta il corpo a trasformare il cibo in energia, sostiene la salute di muscoli e nervi, mantiene il battito cardiaco regolare, controlla la glicemia e contribuisce a mantenere sana la pressione sanguigna. Vanta anche una funzione nella sintesi proteica e può aiutare a regolare i livelli di cortisolo, sostenere la salute della tiroide e aiuta a mantenere l'equilibrio ormonale complessivo, specie nelle donne.
Riguardo all'entusiasmo creatosi attorno al minerale, le opinioni degli esperti possono essere divergenti. Se Routhenstein mette in guardia dalla possibile correlazione tra un maggiore apporto di magnesio e un minore rischio di ictus, malattie cardiache, diabete di tipo 2 e perdita ossea provata da studi prevalentemente osservazionali, per Ross merita un maggiore riconoscimento per il funzionamento ottimale dell'organismo, evidenziando anche un potenziale nella prevenzione dell'emicrania.



Buone fonti di Mg comprendono **frutta secca e semi** (mandorle, semi di zucca e anacardi), **legumi** (fagioli neri, lenticchie e ceci), **cereali integrali** (riso integrale, quinoa e avena), **verdure a foglia verde** (spinaci e bietole), **avocado, yogurt, banane, sgombro** e **salmone**. Le donne ne necessitano di circa 310-320 mg al giorno e 400-420 mg al giorno gli uomini; è raro incorrere in una carenza se si segue una dieta varia, mentre è facile che i livelli di assunzione siano bassi se l'alimentazione è povera di vegetali integrali.
"I gruppi a più alto rischio di una carenza includono persone con disturbi digestivi, diabete non controllato, soggetti che assumono farmaci, anziani e chi fa uso eccessivo di alcool", sottolinea Routhenstein. Tra i sintomi ci sono affaticamento, crampi muscolari, intorpidimento, tremori e, a lungo termine, compaiono spasmi muscolari, ansia e irritabilità, tachicardia, mal di testa, sbalzi d'umore, difficoltà a dormire, stitichezza, convulsioni e debolezza ossea.
Una possibile carenza del minerale va valutata combinando sintomi e fattori di rischio con esami del sangue e, quando necessario, test specialistici come il magnesio nei globuli rossi o un test di carico del magnesio; anche se nessun singolo valore di laboratorio riflette pienamente il suo stato totale nell'organismo, dato che la maggior parte viene immagazzinato nelle ossa e nei tessuti molli piuttosto che nel flusso sanguigno.
medicalnewstoday.com

Quattro settimane di vegetali e cereali integrali per ridurre l'età biologica

Un gruppo di ricercatori dell'**Università di Sydney,** ha studiato gli effetti di un'alimentazione a base di vegetali e cereali integrali, per quattro settimane, sull'età biologica di un centinaio di adulti sani (tra i 65 e i 75 anni), ovvero la stima scientifica dello stato di usura o resilienza del corpo basata su parametri clinici e analisi del sangue tramite il metodo Klemera-Doubal (i risultati sono pubblicati su *Aging Cell*). L'età biologica può, infatti, non corrispondere a quella anagrafica e i soggetti che registrano un valore inferiore tendono a vivere più a lungo e con una minore incidenza di malattie legate all'invecchiamento.
Gli studiosi hanno predisposto un *trial* con due diete onnivore differenti nel contenuto di grassi (carne e più grassi, simile alla tipica dieta australiana) e carboidrati complessi, più due semi-vegetariani, uno ricco di grassi e l'altro di carboidrati complessi.
La dieta onnivora ricca di grassi non ha prodotto cambiamenti significativi nell'età biologica, mentre gli altri tre gruppi hanno evidenziato un profilo biologico più giovane, con un miglioramento più marcato nel gruppo onnivoro ad alto contenuto di carboidrati complessi, in cui l'età biologica si è ridotta di circa 4 anni rispetto al gruppo di riferimento, ricco di grassi e carne. Riduzioni simili sono state riscontrate anche per le diete semi-vegetariane, sebbene non tutti i risultati abbiano raggiunto la soglia per la significatività statistica.
I modelli alimentari che hanno ridotto l'età biologica nello studio sono ricchi di alimenti vegetali, fibre e carboidrati complessi non raffinati e più poveri di grassi saturi e proteine animali, in linea con quelli che numerosi studi di lungo periodo associano a un minor rischio di malattie cardiovascolari e diabete di tipo 2.
Tuttavia, gli autori invitano alla cautela nell'interpretare i risultati come prova di un reale "ringiovanimento biologico": i cambiamenti osservati potrebbero riflettere una risposta fisiologica ai nuovi apporti nutrizionali piuttosto che una modifica effettiva della traiettoria dell'invecchiamento. Ulteriori studi di più lunga durata potranno fare chiarezza se adottare queste stesse abitudini alimentari per mesi o anni possa realmente avere effetti sul rischio di malattie legate all'età.



Troppo sale, meno memoria

I risultati di uno studio, apparso su *Neurology of Aging*, suggeriscono che diete ricche di sale potrebbero avere effetti cognitivi più ampi di quanto si pensasse. Il legame tra sale e salute cognitiva pare differire in base al sesso: gli uomini che assumono un contenuto più elevato di sodio mostrano un declino più rapido della memoria episodica; nessuna associazione è stata invece provata al momento nelle donne.
Il sodio risulta essenziale per molte funzioni dell'organismo, ma è nota la correlazione con ipertensione e malattie cardiovascolari se consumato oltre il limite raccomandato. Secondo gli ultimi dati, un consumo elevato potrebbe danneggiare anche il cervello, promuovendo infiammazione, alterando i vasi sanguigni e riducendo il flusso di sangue alle aree cerebrali coinvolte nella memoria, anche se i meccanismi molecolari precisi non sono ancora del tutto chiari. Il governo australiano raccomanda di non superare i 2.000 mg di sodio al giorno — circa un cucchiaino (una quantità che può essere superata con due hamburger o tre-quattro fette di pizza).
E mentre ulteriori ricerche chiariranno se la relazione tra l'elevato apporto di sodio e il deterioramento cognitivo sia mediata da un aumento della proteina tau, uno stabilizzante dei microtubuli nel trasporto di sostanze all'interno della cellula nervosa, ci si chiede se ridurne l'assunzione possa ritardare l'insorgenza della malattia di Alzheimer.
eurekalert.org

L'EVO come alleato

L'olio extravergine di oliva si conferma un alleato non solo per la salute, ma anche per chi pratica sport o segue un percorso di controllo del peso. Le più recenti evidenze scientifiche mostrano come i suoi composti bioattivi, in particolare i polifenoli, possano influire su metabolismo, gestione dell'energia e recupero muscolare.
Secondo un approfondimento promosso da **AIFO – Associazione Italiana Frantoi Oleari – in collaborazione con Italia Olivicola** nell'ambito dell'attuazione del Programma Operativo previsto dal Regolamento (UE) 2021/2115, nel caso dell'attività fisica intensa, l'EVO aiuta a contrastare i processi infiammatori legati agli allenamenti e fornisce un'energia stabile, adatta agli sport di resistenza. E nelle diete ipocaloriche contribuisce a regolare il senso di fame, rallenta l'assorbimento degli zuccheri e favorisce un migliore equilibrio metabolico.
A fare la differenza non sono però solo le quantità, ma anche gli abbinamenti: associato a verdure, cereali integrali, legumi o proteine magre, l'olio extravergine può migliorare l'assorbimento dei nutrienti, ridurre l'impatto glicemico dei pasti e aumentare il senso di sazietà. Anche l'uso insieme a spezie, come curcuma o peperoncino, può sostenere i processi metabolici.
Centrale resta comunque la qualità: contenuto di polifenoli, lavorazione e conservazione incidono sul valore nutrizionale e sugli effetti benefici.



Alimenti Funzionali

SALUTE BENESSERE BELLEZZA

NUTRI IL TUO BENESSERE, OGNI GIORNO

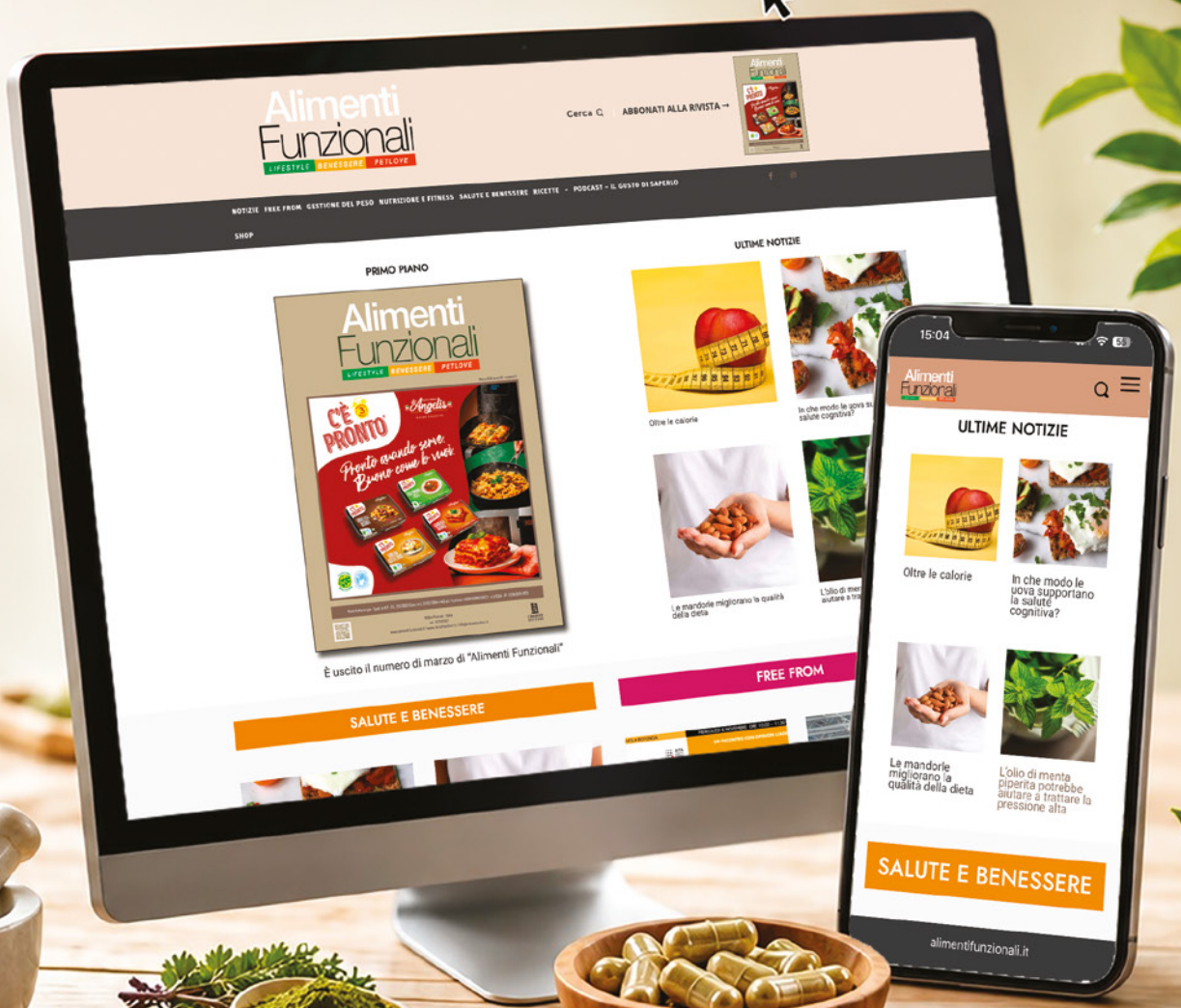
www.alimentifunzionali.it

NATURALI
Ingredienti
di origine naturale

SCIENTIFICAMENTE FORMULATI
Ricerca e innovazione
al tuo servizio

SICURI E AFFIDABILI
Qualità garantita
in ogni prodotto

PER IL TUO BENESSERE
Soluzioni mirate
per ogni esigenza



CHIRIOTTI EDITORI



LUCIA DECASTELLI Scuola di specializzazione in ispezione degli alimenti di origine animale, Dipartimento di Scienze Veterinarie, Università di Torino

Come interpretare le informazioni obbligatorie delle etichette

La scelta alimentare consapevole per assicurare ai nostri amici pelosi una nutrizione ottimale

Sappiamo bene come gli animali da compagnia siano parte integrante della famiglia e di come i proprietari siano sempre più attenti a garantire un'alimentazione adeguata e bilanciata che assicuri benessere e salute. Tuttavia, scegliere il cibo più adatto può diventare una vera sfida quando ci si trova di fronte alle complesse etichette dei prodotti commerciali: imparare a leggerle correttamente è fondamentale per effettuare una scelta consapevole per assicurare ai nostri amici pelosi una nutrizione ottimale.
Il pet food industriale offre elevati standard di sicurezza e qualità, grazie alle rigorose normative europee che regola-



no l'intero processo produttivo. L'etichettatura e la presentazione dei pet food dev'essere effettuata in conformità al **Reg. (CE) 767/09** e successive modifiche, per garantire al consumatore una corretta e appropriata informazione sul prodotto. Le prescrizioni obbligatorie non devono indurre in errore e essere chiare e ben visibili. La Commissione Europea ha adottato inoltre il **"Codice di buona pratica di etichettatura degli alimenti per animali da compagnia"** e la relativa "Guida per gli acquirenti" predisposto dalla **FEDIAF** (European Pet Food Industry Federation), che aiuta i proprietari a orientarsi nel mondo



> L'uso di diverse fonti proteiche animali ha effetti positivi per variare l'apporto di amminoacidi; il monoproteico, in animali sani, può talvolta rappresentare una tendenza commerciale

delle etichette (aggiornamento 2025).
Ogni confezione deve riportare specifiche dichiarazioni obbligatorie:

- ✔**nome e descrizione del prodotto**
- ✔**composizione**
- ✔**componenti analitici**
- ✔**informazioni sugli additivi utilizzati**
- ✔**periodo minimo di conservazione e numero di lotto**
- ✔**dati del produttore o distributore con modalità di contatto**
- ✔**istruzioni per l'uso dell'alimento**
- ✔**dichiarazione del peso e/o della quantità.**

Composizione, componenti analitici e informazioni sugli additivi

Ci rivelano la reale qualità di quello che stiamo per acquistare. La composizione, cuore dell'etichetta, è la lista degli ingredienti, **elencati per singolo ingrediente** (ad esempio, proteine trasformate/isolate di pollo, frumento, farina di soia, amido di mais, grasso di pollo...) o per categoria di appartenenza (carni e derivati, sottoprodotti di origine vegetale, cereali, minerali...), **in ordine decrescente di peso al momento della fabbricazione**. **Non è obbligatorio indicare la percentuale esatta degli ingredienti per proteggere il segreto industriale dell'azienda**. **C'è una sola eccezione: quando un ingrediente è definito caratterizzante oppure evidenziato nel nome del pet food**, raffigurato sulla confezione o pubblicizzato (ad esempio, "con mirtilli", "al cervo"), la normativa impone al produttore d'indicarne la percentuale reale, solitamente posta tra parentesi o subito dopo l'ingrediente stesso.
Al primo posto deve figurare una **fonte di proteine animali ad alto valore biologico** (carni e derivati, proteine di origine animale, sottoprodotti di origine animale, pesci e sottoprodotti dei pesci, carne disidratata/essiccata, farina di carne, farina di piume, carne fresca, pollo fresco, uova), che offrono un profilo amminoacidico più completo rispetto a quelle vegetali. L'ideale è un mix tra materia pri-

> L'ideale è un mix tra materia prima fresca, per l'appetibilità, e disidratata/essiccata/farina, per la concentrazione proteica



ma fresca (per appetibilità) e disidratata/essiccata/farina (per concentrazione proteica). Sono da preferire prodotti che adottino descrizioni dettagliate e specifichino l'origine della fonte proteica (carne di pollo *vs* carni e derivati) che garantiscano una maggiore trasparenza e tracciabilità nella produzione. L'utilizzo di diverse fonti proteiche animali ha effetti positivi per variare l'apporto di amminoacidi e il monoproteico, in animali sani, può talvolta rappresentare una tendenza commerciale.

Un altro ingrediente è costituito dai **vegetali** (cereali, legumi, ortaggi e semi oleosi) o dai loro sottoprodotti, utilizzati per fornire fibre per la motilità intestinale, carboidrati e acidi grassi essenziali per apportare energia, vitamine, minerali. Evitare prodotti con diciture generiche, che spesso indicano una bassa qualità dell'ingrediente (riso integrale *vs* cereali o sottoprodotti dei cereali oppure polpa di barbabietola, piselli, carote *vs* vegetali o sottoprodotti vegetali).

Nel pet food di alta qualità, la percentuale di vegetali e sottoprodotti è indicata e generalmente bassa, tra il 5 e il 15-25% massimo. Quando l'etichetta contiene tanti ingredienti simili (come riso, amido di riso, crusca di riso), è probabile che sia stato attuato uno *splitting*, tecnica che abbassa la posizione apparente di un ingrediente abbondante. Ecco che l'etichetta sembra indicare un prodotto

più proteico (con carne al primo posto), quando in realtà i carboidrati superano di gran lunga la presenza di proteine animali.

COMPONENTI ANALITICI
livelli di nutrienti essenziali

Rappresentano la percentuale di nutrienti essenziali e i valori nutrizionali totali, sotto forma di tabella oppure come elenco: **proteine grezze, grassi grezzi, fibre grezze, ceneri grezze e umidità.** Da soli non forniscono tutte le indicazioni per capire la qualità, ma è fondamentale leggerli insieme alla **lista degli ingredienti**.
Per confrontare correttamente i valori nutrizionali tra diversi tipi di alimenti (ad esempio, secco *vs* umido) è necessario calcolarli sulla % di sostanza secca, togliendo l'umidità che maschera il valore reale del nutriente.
Secondo le linee guida **FEDIAF**, le percentuali di questi nutrienti nel pet food, variano in base alla specie, all'età e al livello di attività: esse forniscono livelli minimi raccomandati per garantire un'alimentazione bilanciata.

PROTEINE GREZZE
cani adulti 18-22%, cuccioli e riproduzione 25%, gatti adulti 30% fino a oltre il 33% per gatti sterilizzati

Include tutte le fonti di azoto, non distinguendo tra proteine animali e vegetali. Un buon indice di qualità è il rapporto tra proteine e ceneri grezze: **valori compresi tra 3 e 5 (o superiori) indicano un alimento ad alto contenuto proteico e di ottima qualità.**

GRASSI GREZZI
cani e gatti adulti 5,5%, cuccioli e lattazione superiori al 10-15%

Sono la principale fonte di energia, indispensabili per l'assorbimento delle vitamine liposolubili (A, D, E, K) e per l'apporto di acidi grassi essenziali, come Omega-3 e Omega-6.

FIBRE GREZZE

Rappresentano la parte insolubile della parete cellulare delle piante (cellulosa, lignina) non digeribile, ma importante per la peristalsi intestinale, la consistenza delle feci e la sazietà.
La **FEDIAF** non ha indicato livelli minimi in termini di fibra. **Un buon alimento secco ha valori compresi tra il 2,5 e il 5%: quantità superiori possono limitare l'assorbimento di nutrienti essenziali** e soprattutto indicano utilizzo di vegetali indigeribili (cereali, sottoprodotti di cereali, fibre vegetali e cellulosa) con scarso o nullo valore nutrizionale aggiunti come riempitivi (filler) nella formulazione per ridurre i costi di produzione, aumentare il volume del prodotto e facilitarne la lavorazione.

CENERI GREZZE
cibo secco 5-8%, cibo umido 2%

Sono i sali minerali dell'alimento: **percentuali superiori indicano l'impiego di materie prime di qualità inferiore** (farine di ossa) o un eccesso di minerali aggiunti. In base alle attuali normative europee, non è obbligatorio indicare la percentuale specifica dei carboidrati nelle etichette: conviene sempre calcolarli per differenza (100 - %proteine - %grassi - %ceneri - %fibra - %umidità). Un valore alto (oltre 40-50%) indica una quantità significativa di amidi, in genere da cereali, fonte di energia a basso costo, rispetto alle proteine animali, che può creare problemi di salute (sovrappeso, obesità e diabete).

> I coloranti servono solo a rendere il prodotto più gradevole all'occhio umano, perché cani e gatti scelgono il cibo in base all'odore

ADDITIVI

Si dividono in diverse categorie: **additivi tecnologici**, come conservanti, antiossidanti (per prevenire l'irrancidimento dei grassi), emulsionanti e regolatori di acidità; **additivi nutrizionali** come vitamine, provitamine, sali minerali e aminoacidi necessari per bilanciare la dieta; **additivi sensoriali**, con coloranti e aromatizzanti autorizzati per migliorare l'aspetto o il gusto; **additivi zootecnici** che agiscono sulla flora gastrointestinale o sulla digeribilità (prebiotici e probiotici).

Il **Regolamento (CE) 767/2009** permette ai produttori d'indicare solo la categoria funzionale, invece del nome specifico: diciture generiche e nomi collettivi (antiossidanti, conservanti) possono nascondere ingredienti meno pregiati, sostanze sintetiche come BHA (E320), BHT (E321) ed etossichina, autorizzate dall'UE, ma oggetto di dibattito scientifico per i potenziali effetti dannosi a lungo termine o potenzialmente critici. I prodotti di alta qualità specificano gli antiossidanti utilizzati (come tocoferoli naturali, estratti di origine naturale ricchi in tocoferoli o vitamina E, vitamina C o acido ascorbico). I coloranti sono inutili per l'animale e servono solo a rendere il prodotto più gradevole all'occhio umano, perché cani e gatti non scelgono il cibo in base al colore, ma all'odore. La qualità reale del pet food non è automaticamente sinonimo di marche famose, prezzo alto o diciture pubblicitarie: leggere le etichette del pet food con un'analisi integrata di composizione, componenti analitici e additivi significa fare una scelta consapevole per la salute e il benessere dei nostri compagni animali.



La ciotola come una tela che definisce i trend

"La ciotola del pet è la tela incontestata su cui il proprietario proietta le proprie convinzioni alimentari emergenti", ha dichiarato **Kevin Ryan**, fondatore e CEO di Malachite Strategy and Research, nel Missouri. E così accade che il pet food anticipi le tendenze della nutrizione umana.



Il primo trend ridefinisce il modo in cui i consumatori valutano i processi produttivi: i proprietari cercano una traformazione giustificata, quindi processi più leggeri, quantificazione dell'integrità degli ingredienti e una narrazione più forte della filiera.

Un cambiamento che mette sotto pressione i sistemi tradizionali basati sull'estrusione e valorizza formati che comunicano delicatezza, trasparenza e tempo.

La seconda tendenza punta alla *healthspan* e strumenti emergenti, come *wearable*, dati metabolici e nuove tecnologie sugli ingredienti.

Vi è poi la questione probiotici, perché il pet food è stato tra i primi ad adottarli, poi l'innovazione ha rallentato, mentre il settore umano avanzava. Esistono evidenze scientifiche sulle differenze del microbioma tra razze animali, ma non sono ancora diffuse nelle formulazioni commerciali. La terza tendenza propone, dunque, un approccio più integrato alla salute intestinale e le opportunità future includono interazioni proteine-microbioma, formulazioni a base di prebiotici e uso dei postbiotici orientati alla resilienza, non solo alla digestione.

Il concetto di "trasferimento di empatia" presuppone un'attenzione (crescente) al benessere mentale ed emotivo estesa agli animali, per cui ingredienti funzionali come L-teanina, triptofano e ashwagandha entrano nelle ricette. Tre sono le strategie evidenziabili al momento: protocolli quotidiani di resilienza, nutrizione sincronizzata con i ritmi circadiani e formati che incoraggiano un'alimentazione più lenta e rilassata. A cui si aggiunge il paradosso secondo cui i consumatori desiderano ingredienti semplici e comprensibili, ma anche sostanze efficaci purché non percepite come "chimiche".

Per ultimo, nella lista dei cinque trend che guidano l'innovazione del pet food troviamo l'algoritmo. Tra le prospettive future ci sono dei modelli virtuali capaci di simulare gusti e bisogni nutrizionali, effettuando test per trovare la formulazione ideale. Per gli animali reali, l'AI potrebbe integrarsi con *wearable* e sensori che monitorano parametri di salute, inclusa la qualità delle feci.

petfoodindustry.com

Diversificare i carboidrati per la funzione cardiaca

Uno studio prospettico della durata di 18 mesi, condotto da ricercatori statunitensi, ha analizzato gli effetti di differenti carboidrati negli alimenti per cani sulla salute generale e sulla funzionalità cardiaca, approfondendo il possibile legame tra alcune diete *grain-free* e la cardiomiopatia dilatativa (DCM).
Lo studio ha coinvolto 60 cani adulti sani, alimentati con quattro diverse formulazioni: una dieta *grain-free* contenente patate e piselli, una dieta con cereali e fibra di pisello, una dieta con cereali priva di piselli e patate e una dieta *grain-free* con patate.
Nel corso della sperimentazione sono stati monitorati i parametri ecocardiografici, i livelli di taurina nel sangue e nelle urine, oltre ai biomarcatori cardiaci sierici come la troponina-I e il NT-proBNP, con controlli effettuati dopo 6, 12 e 18 mesi.
I risultati non hanno evidenziato variazioni clinicamente significative né differenze tra i gruppi per quanto riguarda i biomarcatori cardiaci. Anche i livelli di taurina nel sangue intero e nel plasma sono rimasti sempre entro i range fisiologici, senza influenze attribuibili alla dieta.
Sebbene siano state osservate alcune interazioni tra dieta e tempo in specifici parametri ecocardiografici, tutti i cani coinvolti sono stati considerati clinicamente normali rispetto alla cardiomiopatia dilatativa. Gli autori sottolineano inoltre che parte delle variazioni osservate potrebbe essere correlata alla comparsa di lievi forme di endocardite riscontrate in alcuni soggetti al termine dello studio.



Secondo i ricercatori, i dati dimostrano che alimenti formulati con differenti profili ingredientistici, ma nutrizionalmente bilanciati e di elevata qualità, sono in grado di supportare la funzionalità cardiaca nei cani adulti sani, pubblicato sul *Journal of Animal Science*.

Animali sorridenti



È bene abituare i cuccioli all'igiene dentale quotidiana per rimuovere la placca e prevenire il tartaro. Una soluzione è data dallo snack masticativo Woofbrush di **Lily's Kitchen** con effetto *brushing* su denti e gengive: la sua consistenza porosa permette allo stick di raggiungere la linea gengivale con una masticazione morbida.
È composto da ingredienti naturali, come finocchio, prezzemolo, olio di cocco e alghe, in base alla taglia del cane e si può scegliere tra diversi formati.
eu.lilyskitchen.com

Pâté mediterraneo
di alga nori e tofu

(per 4 persone)

Ingredienti

tofu al naturale	g	180
cucchiaini colmi di alga nori in fiocchi	n.	3
pomodorini secchi	n.	5
cucchiaio di capperi	n.	1
cucchiaio di succo di limone	n.	1
cucchiaio di olio evo	n.	1
cucchiai di finocchietto fresco tritato	n.	4
cucchiai di salsa di soia	n.	3

Procedimento

Mettere a reidratare i pomodori secchi in acqua calda per 15 minuti poi scolare. Portare a bollore in un pentolino acqua e salsa di soia, immergere il panetto di tofu e fate sobbollire per una decina di minuti, così da ammorbidire il tofu e rendere più gradevoli sapore e consistenza. Scolare, tenendo da parte l'acqua di cottura.
Fare raffreddare il tofu, quindi metterlo in un tritatutto (o mixer) insieme ai pomodori precedentemente reidratati, i capperi, i fiocchi di nori, l'olio evo e il succo di limone. Amalgamare bene per raggiungere la consistenza di un pâté. Aiutatevi a renderlo morbido con qualche cucchiaio di acqua di cottura tenuta da parte.
Infine, tritare con un coltello (o mezzaluna) il finocchietto fresco e aggiungerlo al pâté: mescolare e servire su fettine di pane abbrustolite, crêpe, pancake, piadine o in accompagnamento a verdure di stagione.

Ricetta della docente
di FunnyVeg Academy Paola Castellani
Foto di Andrea Tiziano Farinati



funny VEG academy

La **nori** (più comunemente conosciuta come lattuga di mare) risulta essere la più gradita, avendo un gusto delicato ed essendo facile da cucinare. È una delle alghe più nutrienti, con contenuto proteico molto alto, dal 25 al 40%. Grazie alla presenza di fibre, può contribuire alla riduzione del colesterolo e dei trigliceridi, e ha potenziali effetti benefici sulla salute intestinale. A causa dello iodio, presente in modo importante, il consumo eccessivo è sconsigliato a chi soffre di patologie tiroidee, in particolare ipertiroidismo.

Polpa di prugna e fibre naturali

Punto di riferimento nel segmento delle polpe di prugna e fibre, **Prunolax** presenta il rinnovo completo di design e ricetta, con un'offerta adatta alle esigenze del consumo quotidiano per favorire il benessere intestinale in modo naturale e semplice.
A base di polpa di prugna al 100%, con elevato contenuto di fibre vegetali e l'introduzione della fibra di frumento, nota per contribuire al transito intestinale, rafforza l'efficacia senza alterare il profilo naturale, escludendo zuccheri aggiunti e conservanti, per cui è adatta anche a chi segue una dieta senza glutine.



Disponibile in tre versioni Doypack da 100 g, richiudibile e pratico fuori casa, vaschetta da 100 g per il consumo domestico a colazione o a fine pasto, e il Bi-Pack da 2x100 g per un utilizzo regolare o in famiglia, da consumare da solo, fresco o in abbinamento yogurt a cereali e frutta secca.
Il rinnovamento riguarda anche l'identità visiva, con logo e packaging moderno dal forte impatto a scaffale e una comunicazione più chiara riguarda i benefici funzionali.
prunolax.com

Bevanda a base di soia biologica italiana

La nuova ricetta Soia 0% di **Bjorg** è la bevanda a base di soia italiana, veg a elevato contenuto proteico, da gustare calda o fredda, da sola o con i cereali; può anche essere usata come ingrediente in ricette dolci e salate e per cappuccini veg.
In etichetta compaiono solo acqua e soia bio. E l'azienda sceglie un approccio sostenibile anche nel pack riciclabile: l'88% è di origine vegetale e contribuisce ad una riduzione delle emissioni di CO_2; il tappo proviene da canna da zucchero, la carta è certificata FSC.
bjorg.fr



Nuova identità

Parte del **Healtion Group**, **ViviBio** si rinnova nella grafica e diversifica i prodotti, scegliendo linee essenziali e immediate, che pongono l'accento sulle iniziali V e B; con toni vivaci comunica ingredienti e benefici di ogni prodotto, in etichette con un design intuitivo. Il nuovo payoff, "Il biologico che ti accompagna ogni giorno". "Con questo rebranding vogliamo dare a ViviBio un'immagine più incisiva, che parli dell'essenza di un brand unico che ha al suo attivo un'offerta completa di prodotti biologici, capaci di parlare a un pubblico sempre più ampio e consapevole", dichiara **Renato Calabrese**, amministratore delegato del Gruppo.
L'assortimento di prodotto contempla la linea bio classica, proposte etniche e macrobiotiche, fino alla gamma *protein*, compreso il best seller della colazione bio e il primo prodotto ad aver debuttato sullo scaffale con la nova immagine, il Crunchy Avena Frutti Rossi.
healtiongroup.com



Croccanti ma non fritti



Gli SfizioSì Popcorn Bio e SfizioSì Potatoes di **Matt** sono croccanti ma non fritti, e senza glutine. I primi sono triangolini di mais integrali che offrono un apporto naturale di fibre, senza lievito e olio di palma. Quelli al mais e patate sono per una pausa in ufficio, per il post allenamento e l'aperitivo. Entrambi uniscono gusto, benessere e praticità.
matt.it

Wafer senza zuccheri

Con la nuova linea Be-Goodie, il mercato dei wafer, uno dei segmenti più tradizionali dello sweet bakery, evolve tra gusto e attenzione nutrizionale. La novità presentata da **Lago** del gruppo **Bouvard Biscuits** è l'unico wafer sul mercato italiano senza zuccheri, con un valore inferiore allo 0,5%. "Questo lancio ci permette d'intercettare un pubblico più trasversale, come famiglie, sportivi e target adulti orientati al benessere quotidiano e al contenimento degli zuccheri nella dieta senza rinunce", commenta **Cristina Segatto**, direttore marketing Bouvard Italia e Lago Group.
Sono 5 le referenze nei gusti cacao e nocciola: Party (da 213 g) e la versione Mini di bocconcini con cinque strati di cialda e il 75% di crema; i *fingerini* Poker (in formato 4x45 g e 20x45 g), con tre strati di wafer e il 74% di crema.
lagogroup.it



Gelato buono e leggero

Nato nel 2024 dall'iniziativa del pilota di Formula 1 Charles Leclerc insieme agli imprenditori **Federico Grom** e **Guido Martinetti**, con la partecipazione dell'investitore e manager sportivo **Nicolas Todt – LEC** amplia la gamma con WHY NUT?, il nuovo gusto gelato che punta a rafforzare l'identità del marchio, nato per superare la contrapposizione tra piacere e benessere, dimostrando come un alimento percepito come "goloso" possa inserirsi in uno stile di vita equilibrato, trasformando il momento del gelato in un'esperienza libera dai sensi di colpa.
WHY NUT? nasce dall'incontro tra nocciola e cacao, e si distingue per un variegato che si combina con una struttura cremosa, che mantiene elevata la percezione di gusto pur con un contenuto calorico contenuto: 398 calorie per barattolo da 460 mL e 146 calorie per 100 g, valori inferiori rispetto alla media dei gelati in vaschetta che superano spesso le 300 calorie per 100 g.
La riduzione calorica deriva dal minor contenuto di grassi, che non supera il 5,1%, e da una diminuzione degli zuccheri rispetto ai parametri medi, ottenuta con edulcoranti, come eritritolo e stevia. Un altro elemento distintivo è l'elevato contenuto di fibre, ottenuto grazie a polidestrosio e inulina, derivati da mais e cicoria. In molti gusti della gamma è inoltre presente un buon apporto proteico.
Per LEC l'attenzione agli aspetti nutrizionali non deve compromettere l'esperienza sensoriale, per cui la ricerca si è concentrata sul bilanciamento tra consistenza, intensità aromatica e leggerezza.
lec.it



I fondatori di LEC – Federico Grom, Guido Martinetti, Charles Leclerc e Nicolas Todt – alla presentazione di WHY NUT?

Monovarietali, naturalmente analcoliche

A un anno dal debutto, **Komb(w)ine** presenta quattro nuove bevande monovarietali, tutte analcoliche. L'idea sviluppata da **Andrea Moser** ed **Ettore Ravizza** nasce passando da una prima sperimentazione a una gamma articolata, in cui il punto di partenza resta il mosto d'uva, lavorato attraverso fermentazioni ispirate al mondo della kombucha, per giungere a delle proposte che imitano il vino, ma esplorano un linguaggio nuovo, mantenendo un forte legame con il vigneto.
La novità sta proprio nell'introduzione delle quattro interpretazioni, ciascuna costruita su un diverso vitigno, dal Moscato alla Garganega, fino alla Corvina e al Gewürztraminer. Cambiando il mosto, cambiano profumi, struttura ed equilibrio gustativo, trasformando ogni referenza in un'espressione distinta e riconoscibile.



Integratore alimentare vegano con vitamine D3 e K2



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 licheне – una fonte vegetale considerata un'alternativa sostenibile rispetto alla tradizionale vitamina D3 derivata dalla lanolina di origine animale – mentre la vitamina K2 è in forma di menaquinone-7, commercializzata come MenaQ7, una delle forme di vitamina K2 più studiate dal punto di vista clinico e caratterizzata da elevata stabilità.
astareal.se

Bere leggero

Brand italiano di bevande funzionali nato con l'obiettivo di proporre un'alternativa alle tradizionali energy drink, **Marmoris** si posiziona fra i prodotti orientati al benessere quotidiano, al gusto e a uno stile di consumo più leggero e contemporaneo. La proposta, nata per integrare vitamine, minerali e ingredienti funzionali in maniera pratica e piacevole, si distingue per una formulazione senza zucchero, senza caffeina, vegan e gluten-free, con Cocoberry quale primo gusto che combina cocco e frutti di bosco.



Ora Marmoris amplia l'offerta con tre varianti: Ginger & Lime, Cherry Vanilla e Watermelon Mint, tutte con aromi naturali e ingredienti funzionali selezionati, tra cui magnesio, vitamine del gruppo B, C, D3, biotina, niacina, elettroliti naturali e Lion's Mane.
marmorisdrinks.com

NO AFTERTASTE.
NO COMPROMISE.
JUST PURE *flavour Expression.*

FOODAROM
Powered by Glanbia

ASK US ABOUT OUR EXPERTISE IN
FLAVOUR MASKING

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



Nutri.Mi 2026
i temi chiave

Il Forum di nutrizione pratica Nutri.Mi, giunto alla 20ª edizione, ha affrontato numerosi temi legati alla nutrizione clinica, alla prevenzione e alla ricerca sul microbiota, mettendo in evidenza il ruolo centrale dell'alimentazione nella salute metabolica, intestinale e muscolare. Dalle relazioni è emersa una visione sempre più integrata della nutrizione, intesa come apporto di nutrienti e come strumento capace di modulare infiammazione, microbiota, metabolismo e qualità della vita.

Microbiota

Grande attenzione è stata dedicata al microbiota intestinale, considerato oggi un vero organo metabolico e immunitario. **Giovanni Barbara** ha spiegato come si formi già alla nascita e venga influenzato nel tempo da alimentazione, antibiotici, stress e stile di vita. La perdita di biodiversità batterica, tipica delle società occidentali, viene associata a numerose patologie gastrointestinali e sistemiche, tra cui sindrome dell'intestino irritabile, malattie infiammatorie intestinali e tumore del colon-retto.

Sul ruolo della barriera intestinale si è concentrata anche **Maria Rescigno**, che ha illustrato i meccanismi che portano ad un aumento della permeabilità intestinale. Una dieta ricca di grassi saturi e alimenti ultraprocessati favorirebbe infatti la disbiosi, l'assottigliamento del muco intestinale e l'aumento della permeabilità sia epiteliale che vascolare. Questo processo permetterebbe il passaggio di sostanze infiammatorie e microrganismi verso il fegato, contribuendo allo sviluppo di steatosi epatica e MASH (**steatoepatite associata a disfunzione metabolica**).
La ricercatrice ha sottolineato il ruolo protettivo di alimenti fermentati e fibre, capaci di favorire la produzione di postbiotici benefici.
Anche **Luca Piretta** ha evidenziato come il rapporto tra alimentazione e intestino sia altamente individuale. Pur riconoscendo il valore della dieta mediterranea, ha ricordato che alcuni alimenti ricchi di fibre o FODMAP (carboidrati a catena corta scarsamente assorbiti che fermentano nell'intestino) possono risultare problematici in soggetti predisposti, soprattutto con intestino irritabile.
La risposta agli alimenti dipenderebbe quindi non solo dal cibo in sé, ma anche da microbiota, barriera intestinale e asse intestino-cervello.

Probiotici

Ampio spazio è stato riservato ai probiotici e alle nuove frontiere della nutraceutica. **Marianna Roselli** ha ricordato che un probiotico, per essere definito tale, dev'essere vivo, assunto in quantità adeguata e supportato da evidenze scientifiche.
È stato inoltre sottolineato come gli effetti siano ceppo-specifici e come oggi sia fondamentale il sequenziamento genomico completo per garantire sicurezza e assenza di geni di antibiotico-resistenza.
La relatrice ha poi approfondito il tema dei *next generation probiotics,* batteri isolati dal microbiota umano e selezionati per funzioni specifiche. Tra questi, particolare interesse è rivolto ad *Akkermansia muciniphila* e *Faecalibacterium prausnitzii*, oggetto di studio per possibili effetti favorevoli su obesità, sindrome metabolica e infiammazione intestinale, grazie alla produzione di butirrato e al rafforzamento della barriera intestinale.
È stato inoltre affrontato il crescente

interesse verso postbiotici e simbiotici, considerati strategie promettenti per la modulazione del microbiota.

Effetti della dieta mediterranea

Roberto Volpe e **Giovanni Barbara** hanno illustrato i meccanismi biologici che spiegano gli effetti protettivi di questo modello alimentare: alcuni alimenti tipici sarebbero in grado di attivare il fattore di trascrizione Nrf2, una proteina coinvolta nella produzione di sostanze antiossidanti e antinfiammatorie, con effetti positivi sul metabolismo glucidico e lipidico. La dieta mediterranea è stata inoltre associata alla prevenzione delle malattie neurodegenerative e cardiovascolari.
Se il consumo quotidiano di cereali integrali è collegato a una riduzione della mortalità generale, delle malattie cardiovascolari e di alcuni tumori, parallelamente, è stato espresso forte allarme per la diffusione degli alimenti ultraprocessati, soprattutto tra i giovani, e per il marketing alimentare aggressivo rivolto ai bambini.
Anche **Elisabetta Bernardi**, intervenendo nell'ottenimento della cucina italiana a patrimonio UNESCO, ha sottolineato il valore culturale e salutistico della tradizione alimentare nostrana. Diversità territoriale, artigianalità e convivialità sono stati indicati come elementi centrali di una "cucina degli affetti", capace di promuovere salute, relazioni sociali e sostenibilità. La relatrice ha evidenziato come il valore nutrizionale degli alimenti dipenda anche dalla "matrice alimentare", ovvero dall'interazione tra ingredienti e modalità di preparazione.
Sul fronte della sostenibilità, **Silvia Pagliarini** ha ribadito l'importanza di un'alimentazione basata su prodotti locali, stagionali e poco processati, capace di tutelare biodiversità, ambiente e salute a lungo termine. L'educazione alimentare dovrebbe iniziare fin dai primi mesi di vita e coinvolgere l'intera famiglia.

Trattamento dell'obesità

Arianna Banderali ha approfondito il rapporto tra obesità e disturbi dell'alimentazione, specie il *binge eating disorder*. È stato evidenziato come obesità e abbuffate s'influenzino reciprocamente e come molti pazienti vivano una condizione di forte stigma. La terapia cognitivo-comportamentale è stata indicata come uno degli strumenti più efficaci per ridurre le abbuffate, mentre i farmaci incretinici rappresentano una possibilità terapeutica ancora in fase di approfondimento nei pazienti con disturbi alimentari associati.
Una posizione complementare è stata presentata da **Veronica Bignetti**, che ha invitato a considerare anche i potenziali effetti negativi dei percorsi dimagranti, soprattutto nei soggetti vulnerabili o con lunga storia di stigma e diete restrittive. L'approccio dell'*intuitive eating* è stato proposto come strumento per recuperare autoregolazione alimentare, fiducia nel corpo e benessere psicologico, spostando il focus dal peso alla salute globale della persona.



Diete speciali per anziani e sportivi

Elisabetta Bernardi ha parlato di sarcopenia come "epidemia silenziosa" dell'invecchiamento. Con l'età aumenta infatti la cosiddetta resistenza anabolica: il muscolo risponde meno efficacemente alle proteine e richiede quantità maggiori e aminoacidi essenziali specifici, in particolare leucina. È quindi cruciale distribuire le proteine durante tutta la giornata e associare sempre nutrizione ed esercizio fisico di resistenza.
Interessanti anche le relazioni dedicate all'asse intestino-muscolo. **Carmen Lammi** ha illustrato gli effetti di una miscela di aminoacidi essenziali capace di modulare il GLP-1 (Glucon-Like-Peptide) e il metabolismo glucidico, attraverso l'inibizione del DPP4 (Dipeptidil-Peptinasi). Gli studi cellulari hanno mostrato effetti positivi sia sull'assorbimento intestinale che sulla sintesi proteica muscolare e sull'utilizzo del glucosio da parte del tessuto muscolare.
Mattia Di Antonio ha invece approfondito il ruolo degli omega 3 nella nutrizione sportiva, evidenziando come EPA e DHA possano supportare recupero muscolare, funzione neuromuscolare e salute cardiovascolare, oltre a presentare l'Omega 3 Index, indicatore dello stato di saturazione degli omega 3, spesso basso negli sportivi, il relatore ha illustrato le differenze funzionali tra EPA e DHA: il primo maggiormente associato al mantenimento della forza e della massa muscolare, il secondo coinvolto soprattutto negli aspetti neurocognitivi, nei tempi di reazione e nella protezione del sistema nervoso.

Novità dalla ricerca

Fra gli argomenti più innovativi è emerso quello delle microvescicole extracellulari, presentato da **Cristina Lecchi**. Queste strutture, descritte come "lettere biologiche", permettono la comunicazione tra cellule e sono considerate candidate promettenti nella medicina di precisione. Le microvescicole del latte bovino sono oggi studiate sia come biomarcatori, sia come possibili sistemi di trasporto di sostanze bioattive, inclusi probiotici e composti nutraceutici.
La ricercatrice ha inoltre mostrato come lo stress termico negli animali modifichi profondamente il contenuto biologico delle microvescicole del latte, aprendo interrogativi sui possibili effetti dell'alimentazione industriale e dei cambiamenti climatici sulla salute umana. Le microvescicole potrebbero avere attività immunomodulanti, antinfiammatorie e rigenerative, rappresentando una delle aree più promettenti della ricerca nutraceutica contemporanea.

Laura Sbarato

A Pollenzo l'Executive Master in Food Medicine

L'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, Cn, lancia l'Executive Master in Food Medicine – Il cibo come medicina, percorso formativo che unisce medicina, nutrizione e gastronomia in un programma interdisciplinare, che prenderà il via il 13 novembre e durerà sei mesi, per un totale di 30 CFU. Partendo dall'idea che il cibo rappresenti non solo nutrimento, ma anche strumento di prevenzione e benessere, l'obiettivo è fornire competenze integrate e applicabili ai professionisti della salute e del settore alimentare.
Coordinato dal dott. Andrea Devecchi, il percorso si articola in sette moduli con formula ibrida, combinando 120 ore di lezioni in presenza e 98 ore online. Sono previsti weekend residenziali a Pollenzo, laboratori pratici, visite a ospedali e realtà della ristorazione collettiva, oltre a un viaggio didattico in Barbagia e Ogliastra, Sardegna, tra le "zone blu" della longevità.
Per garantire un'esperienza formativa personalizzata, il numero massimo di partecipanti è fissato a 30 iscritti e il corpo docente riunisce medici specialisti, dietologi, dietisti ed esperti di scienze gastronomiche e *culinary medicine*.
unisg.com

Fi Europe

FOOD INNOVATION THAT'S AHEAD OF THE CURVE



17–19 NOVEMBER 2026 FRANKFURT

Register now

Where global suppliers shape tomorrow's food

From functionality to flavour,
powering better food outcomes

WWW.FIGLOBAL.COM/EUROPE

Italiani e integratori alimentari

Gli italiani confermano un'attenzione sempre più marcata verso il proprio benessere e adottano un approccio che combina alimentazione equilibrata, attività fisica e momenti di riposo e relax. In questo contesto gli integratori alimentari stanno assumendo un ruolo sempre più centrale, quale supporto complementare: oltre 35 milioni di italiani li hanno utilizzati almeno una volta nell'ultimo anno e una persona su tre li assume con regolarità ogni mese.
A fotografare questa tendenza è l'indagine "Italiani e Integratori alimentari", realizzata da AstraRicerche per **Integratori & Salute,** associazione di riferimento del settore in Italia. Dallo studio emerge come la percezione degli integratori sia positiva: quasi otto italiani su dieci dichiarano di aver riscontrato benefici concreti sul benessere, mentre solo una minoranza non ne ha mai fatto uso. I più diffusi sono quelli dedicati al supporto delle difese immunitarie e dell'energia fisica, seguiti da prodotti pensati per esigenze più specifiche, come salute delle ossa, controllo del peso, benessere intestinale o cura della bellezza. Cresce inoltre l'attenzione verso il benessere mentale con una buona diffusione di integratori destinati a sonno, stress, umore e concentrazione.



La farmacia si conferma il principale punto di riferimento per l'acquisto grazie alla fiducia nei professionisti della salute, con più di sei su dieci che scelgono questo canale. Parallelamente, cresce il peso dell'online, che supera ormai la grande distribuzione organizzata e rappresenta il canale utilizzato dalle fasce più giovani. Medici e farmacisti restano le figure più autorevoli come fonte d'informazione, mentre internet e i motori di ricerca stanno assumendo un ruolo crescente soprattutto tra Millennials e Gen Z. Rimane invece marginale l'influenza dei social network e degli influencer. L'indagine evidenzia, inoltre, come il consiglio dei professionisti sanitari continui a incidere in modo determinante sulle scelte: due utilizzatori su tre si affidano alle loro indicazioni, mentre il ricorso al fai da te riguarda una quota limitata della popolazione.
Accanto alla crescente diffusione degli integratori, persistono tuttavia alcuni equivoci e false credenze. Molti associano ancora questi prodotti al mondo dei farmaci e una parte consistente ritiene erroneamente che per alcuni integratori sia necessaria la prescrizione medica. Rimane inoltre diffusa la convinzione che possano curare malattie o rappresentare soluzioni miracolose, mentre il loro ruolo reale è quello di supportare il fisiologico benessere dell'organismo all'interno di uno stile di vita corretto.
unioneitalianafood.it

RiminiWellness si fa i muscoli

RiminiWellness 2026 si è chiusa alla Fiera di Rimini con un'edizione positiva, segnata da una crescita delle presenze. La manifestazione di IEG, giunta al 20° anniversario, ha confermato il ruolo di riferimento per fitness, sport, benessere e sana alimentazione, riunendo aziende, professionisti, buyer e appassionati, valorizzando il dialogo tra business e pubblico, con un'attenzione particolare a innovazione, nuove discipline e tendenze che stanno orientando il settore. L'area Active ha proposto un programma molto ricco di allenamenti e attività, attirando anche un pubblico giovane e sempre più interessato ai temi di salute, movimento e qualità della vita. Sul fronte professionale, RiminiWellness ha ospitato buyer e stakeholder internazionali, confermandosi quale piattaforma di confronto per la *wellness industry* globale. Tra gli appuntamenti principali figurano il World Active Summit, il Global Fitness Leaders Meeting e l'Osservatorio Valore Sport di TEHA. E anche RiminiWellnessOFF ha rafforzato il legame con il territorio, portando eventi e iniziative tra città, spiaggia, Parco del Mare ed entroterra. La prossima edizione è in programma dal **27** al **30 maggio 2027**.



Lo stand di Alimenti Funzionali, con, da destra, la nostra mascotte Cesare, Monica Pagliardi – direttore strategie e marketing – e Federico Breusa, ufficio pubblicità.



Contaminazioni senza rete
anche per i pet lover

Voglia di gelato

Per chi segue un regime chetogenico o soffre di diabete, **Keto 01 Carb** propone, tra gli altri prodotti, un gelato al gusto bacio, con 7 g di carboidrati, senza glutine, dolcificato con eritritolo e arricchito di ingredienti funzionali come semi di lino e vitamine (**keto01carb.com**). Impiega invece l'azoto liquido **Bio Ice Cream Dots** per creare piccolissime sfere di gelato, così da aumentare la superficie di contatto con il palato, con il risultato di amplificare il sapore, con ingredienti bio, poco o niente zucchero, alto contenuto di fibre e opzioni vegan (**bioicecreamdots.com**).
Per i nostri amici cani, **Icedog** è formulato da veterinari, privo di lattosio, zucchero, cereali e glutine, e disponibile nei gusti manzo, anatra, tacchino e arachidi-banana (**icedog.it**).







LUXURY HOTEL



Un soggiorno nel cuore di Milano? La **Maison Sissy** accoglie cani di piccola e media taglia, grazie a personale qualificato e servizio di pronto soccorso h 24, con possibilità di monitorare a distanza il proprio animale. Arredata con divani, amache, letti e porta ciotole, la struttura prevede piante cosiddette "assorbi veleni" (*Spathiphyllum* e *Ficus Benjamin*) e offre la diffusione di produzioni musicali a 432Hz, frequenza non percepibile dall'udito superficiale, ma capace di agire su calma e sistema immunitario (**lamaisonsissy.it**).

Gli animali che curano

Nel reparto di geriatria dell'ospedale Santa Maria Annunziata di Bagno a Ripoli, Fi, è partito il progetto sperimentale di "attività assistite" con cani appositamente formati, capaci di cogliere lo stato d'animo degli anziani pazienti e di interagire con loro.
(**uslcentro.toscana.it**).

CELEBRANDO MARIA ANTONIETTA

Fondata nel 1613, **Mellerio** è la più antica gioielleria al mondo e l'ultima indipendente e familiare in Francia, guidata dalla 14ª generazione. Fondata nel 1862, **Ladurée** è invece creatrice del macaron bicolore, come lo conosciamo oggi. Le due *maison* parigine si uniscono in un'operazione culturale e commerciale intorno alla figura di Maria Antonietta e al simbolo che la lega a entrambe: la tappezzeria a *Grand Ananas* dei *cabinet* interni dei *petits appartements* a Versailles. Per la nuova collezione, Mellerio ha reinterpretato il motivo settecentesco in charm e orecchini con pietre multicolori. E Ladurée risponde con un macaron all'ananas in edizione limitata (**mellerio.fr** - **laduree.com**).



L'Aurea di Damiano Carrara



Sul lungomare di Marina di Massa, all'interno dell'**Hotel Excelsior, Aurea – More Than Pastry** è la nuova "casa" di **Chiara** e **Damiano Carrara** che, grazie al felice incontro con la proprietà della struttura alberghiera, **Sara Giannelli**, unisce alta pasticceria e hôtellerie, in una formula internazionale, ancora poco frequentata in Italia, ma dall'enorme potenziale per allargare il piacere del dolce in ambienti, momenti e modi differenti, portando sulla Riviera Apuana una nuova visione dell'accoglienza e del gusto. E così, dopo il successo dell'**Atelier Damiano Carrara** inaugurato a Lucca nel 2021, il pastry chef e volto televisivo compie un nuovo passo nel percorso creativo e imprenditoriale, dando vita a un luogo pensato per trasformare un gesto quotidiano in un'esperienza da vivere e ricordare, con un occhio di riguardo al dolce mondo free from (**hotelexcelsior.it** - **atelierdamianocarrara.com**).



Il Saint-Honoré diventa tropicale



Fondatore della Maison Jeffrey Cagnes Paris, di 4 boutique a Parigi e Levallois-Perret e di un atelier inaugurato nel 2025, **Jeffrey Cagnes** ha sviluppato una collaborazione con lo **Shangri-La Le Touessrok**, resort a 5 stelle sulla costa orientale di Mauritius, per produrre la reinterpretazione del Saint-Honoré in chiave tropicale: *sablé diamant* croccante come base, confit di mango e frutto della passione, *brunoise* di pitaya rosso e ananas Victoria con passione, ganache montata al frutto della passione (leggera e aerata), cremoso passione-vaniglia, bignè farciti di cremoso sormontati da semi di sesamo nero (**jeffreycagnes.fr**).

AZIENDE CITATE

AstaReal - astareal.se 55
AVD Reform - avdreform.it ..... cop. 3
Bioinagro - bioinagro.it ..... cop. 1
Bjorg - bjorg.fr 52
Chiriotti Editori - chiriottieditori.it 43
Cioccolato Puro - cioccolato-puro.com 39
Cooperlat - trevalli.cooperlat.it ..... cop. 2
De Angelis Food Group - deangelisfood.com 15
Delverde - delverde.com 30
Faravelli - faravelli.it 21
FiEurope - figlobal.com/europe 59
Foodarom - foodarom.com 55
Grandi Molini Italiani - grandimolini.it ..... cop. 4
Healtion Group - healtiongroup.com 53
Komb(w)ine - kombwine.it 54
Lago - lagogroup.it 53
LEC - lec.it 54
Levissima - levissima.it 30
Lily's Kitchen - eu.lilyskitchen.com 50
Marmoris - marmorisdrinks.com 55
MartinoRossi - martinorossispa.it 14-31
Matt - matt.it 53
Mintel Gnpd - (Gran Bretagna) - gnpd.com 41
Pasta Gustosa - pastagustosa.it 14
Prunolax - prunolax.com 52
Redefine Meat - redefinemeat.com 15
Sant'Anna - santanna.it 29
Valle Fiorita - vallefiorita.it 16-17
Vegateau - vegateau.it 25
Waterdrop - waterdrop.it 30

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



❑ € 70,00
11 fascicoli
❑ Digitale € 39,99



❑ € 45,00
6 fascicoli
❑ Digitale € 29,99



❑ € 55,00
12 fascicoli
❑ Digitale € 34,99



❑ € 50,00
6 fascicoli
❑ Digitale € 29,99



❑ € 60,00
9 fascicoli
❑ Digitale € 34,99



❑ € 20,00
4 fascicoli


❑ € 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 IT35O0326830750052855218960
(specificare quale abbonamento nella causale)

❍ **Contrassegno** *(solo per l'Italia)*

❍ **C.C. postale** n. 10846103 (da utilizzare solo per la versione cartacea)

MasterCard VISA App Store Google Play satispay PayPal shop.chiriottieditori.it

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

shop.chiriottieditori.it

Ansia e irritabilità?

Una sinergia naturale per il tuo benessere emotivo.





Elasir

*Integratore alimentare a base di Olio Essenziale di **Lavanda CPO®** e **Zafferano***

Inquadra con la fotocamera e scopri di più

AVD

Nutri supplement science

Prodotto e distribuito da: **A.V.D. Reform** Srl

avdreform.it

VitaMill®

UN NUOVO MODO DI STARE BENE

Scopri i prodotti:



Un nuovo modo di stare bene: più libero, più semplice, più VitaMill®

VitaMill® oggi si rinnova con un look moderno e una gamma ancora più completa di prodotti funzionali.

Dai preparati proteici e a basso indice glicemico, a snack come Grissettini e Righetti: **soluzioni pensate per accompagnarti ogni giorno, in perfetto equilibrio tra piacere e benessere**.

grandimolini.it

È UN PRODOTTO DI

GRANDI MOLINI ITALIANI 1886