

Dalla bresaola di zebra al formaggio spray

DI ANDREA SETTEFONTI

Carne sintetica e farina di insetti sono quelle che Coldiretti, a **Tuttofood**, ha definito «folle nel piatto», insieme all'etichetta a semaforo. Ma la fiera milanese, che si tiene fino a domani, presenta nei suoi sette padiglioni 2.500 brand e molte innovazioni. Tra queste, la pasta colorata, la **zebraola** (la bresaola di zebra) e il formaggio spray. Poi, ci sono i packaging innovativi per i prodotti vegetariani e l'incontro in scatola tra l'olio bio e il tonno.

Piatto caratteristico italiano, la pasta assume varie tonalità di colori; i paccheri diventano blu con olio essenziale di bergamotto, viola quelli con melagrana, arancione quelli zucca e mango, rossi alla fragola, rosa ai frutti di bosco, gialli all'ananas, verdi al kiwi. Tra le declinazioni della pasta anche quella proteica, con il 30% di proteine di pisello o con farina di semi di zucca. E veggie 100% plant based dove la semola integrale si unisce a verdure disidratate e spezie. Il formaggio fa un passo ulteriore e da semplicemente spalabile diventa spray in lattina aerosol che contiene soltanto panna, sale, fermenti lattici. In tema di latticini, tradizione e innovazione trovano espressione in Nera di Bufala, la mozzarella di bufala al carbone vegetale.

E mentre si parla, appunto di cibo prodotto in laboratorio, a Tuttofood la carne reale trova spazio in varie espressioni. Come la bresaola di zebra stagionata avvolta in tre strati di oro alimentare, o gli hamburger di coccodrillo del Nilo, entrambe con carni tutte da allevamenti autorizzati e sostenibili. Innovazione anche per il mondo vegano. La lasagna vegetariana con più proteine e meno sodio, da condire con un olio di semi di girasole della Bulgaria arricchito di vitamine e sali minerali è una delle proposte insieme paté vegetariano, o un hummus di lupini, in una confezione «squeeze». Oppure il pesto e il ragù alla bolognese entrambi in versione vegana.

06901

Tra le curiosità un posto lo occupano la farina di baobab e i legumi ricoperti di cioccolato, l'aceto di mela annurca e quello di datteri. E curiosa è anche la brioche-panettone per creare ogni mattina l'atmosfera del Natale e il panettone rosso realizzato con un impasto che gli dona questa particolare colorazione.

La tecnologia sbarca anche sui pack, quelli di **Granoro**, che ha rivisitato le confezioni della linea «**Dedicato**». Il progetto di filiera certificata e tracciata 100% Puglia ha inserito la **blockchain** e attraverso un **QR Code** racconta la filiera della pasta: dalla geolocalizzazione dell'appezzamento alle attività colturali seguite, sino al momento della raccolta. Il tutto a garanzia del rispetto dell'autenticità sull'origine del grano. Tecnologia blockchain impiegata anche dalla start up **Sweet Africa**, per la tracciabilità dei prodotti di frutta essiccata. Obiettivo: fornire informazioni sul controllo qualità per tutta la durata della shelflife, sulle proprietà organolettiche, sul processo di trasformazione e sul contadino che ha coltivato.

Per tornare ai cibi da laboratorio, Coldiretti ha annunciato che dopo la carne e il pesce in provetta, arriva sul mercato anche il latte sintetico: **Israele** ha autorizzato l'azienda **Re-milk** alla vendita al pubblico e punta diventare uno dei primi produttori al mondo di lattiero caseari senza mucche. A Milano Coldiretti e **Filiera Italia** hanno lanciato con **Assica, Assolatte, Unaitalia** e **Assocarni** la prima alleanza contro l'assalto del cibo sintetico.

— © Riproduzione riservata — ■



Tra i padiglioni 2.500 brand

