

FOOD

Tuttofood, In & Out

TESTO DI REDAZIONE

Sono diversi anni che andiamo a Tuttofood, felici di dialogare direttamente con i produttori e monitorare come cambia il mercato. La nostra esperienza ci insegna che nessuna fiera di settore è più attendibile di questa per capire su cosa puntano le aziende.

Se nel 2017 – la manifestazione infatti è biennale – avevamo visto un'esplosione di alimenti dedicati appositamente ai vegani – molti erano "sostitutivi" proposti da chi faceva della carne il suo core business – in questo 2019 il tripudio di affettati e burger è stato pressoché assente: a parte casi isolati, il padiglione di Tuttomeat non aveva novità salate per il mondo veggy. Hanno fatto eccezione Golferia e Beretta. Il primo con la linea 100% vegetale e biologica a marchio Nel Solco della Natura con affettati e burger, tutti senza conservanti e in confezione "eco-pack"; tra le referenze ci ha colpito quella dei Petali di grano con barbabietola e bacche di sambuco nero. Purtroppo non abbiamo avuto modo di assaggiarla, ma l'accostamento degli ingredienti è alquanto curioso. Il secondo era presente con uno snack in qualche variante riconducibile al concetto di hummus e cracker. Questa poca offerta ci ha lasciato attoniti e abbiamo deciso di parlare con chi aveva deciso di toglierli dall'assortimento; la sensazione è che fossero poco venduti un po' per i costi alti, un po' – a nostro avviso – perché studiati non eccezionalmente. Chi, invece, ha fatto una scelta differente, cioè piatti con granaglie, magari integrali, e condimenti sani, è stato premiato: è il caso della Granarolo che continua a implementare le scelte di piatti pronti – con e senza il marchio Conbio – e rivedere annualmente le ricette in catalogo in base ai trend e al gradimento.

Se i sostitutivi subiscono una frenata, si moltiplicano invece i prodotti a prova di "lezione di Berrino": cibi naturalmente vegetali, etichette più pulite possibili, messa al bando di ingredienti di dubbia qualità, apertura a nuovi alimenti nutrizionalmente importanti e attenzione ai processi di trasformazione. Il biologico, poi, conquista aziende che mai avremmo immaginato e le società più sensibili hanno tra gli obiettivi urgenti politiche di ecosostenibilità, prevalentemente miranti a sostituire gli imballaggi di plastica non riciclabile. La salute del pianeta e nostra, insomma, la fa da padrona.

Ma bando alle ciancie! Ecco cosa ci ha colpito e cosa presto troveremo sugli scaffali:

Rigottini di avena e teff
Sottolestelle:

frollini biologici e senza glutine, super friabili e ricchi di gusto, dal sentore leggermente tostato. Sono ideali per colazioni o merende.



Gusto d'Oriente

Dimmidisi:

le nuove zuppe ispirate alla cucina asiatica.

Zuppa Tokyo è un ramen, un tipico piatto giapponese, in versione semplice con funghi shiitake, alghe wakame, germogli di fagiolo e salsa di soia tamarì. Zuppa Mumbai è ispirata a una ricetta tradizionale dell'India a base di ceci, speziata, leggermente dolce e cremosa grazie al latte di cocco.



Creme di legumi biologiche
Legucrem:

corposa, dal sapore marcato, la crema di cicerchie può essere spalmata su pane o crostini oppure diluita per condire la pasta.

Ancora più intrigante e saporito il loro hummus di ceci neri, caratterizzato da una nota speziata di cumino e tahina.

