

La crescita sarà dell'80% in otto anni. Le stime Allied Market Research lette da GS1 Italy:

Boom degli alimenti salutistici

Nel 2026 il mercato mondiale varrà i 161 mld di dollari

DI ANDREA SETTEFONTI

È boom a livello mondiale per gli alimenti salutistici, i cosiddetti «senza», «free from» ma anche quelli «ricchi di». Una tendenza destinata a crescere. Allied Market Research ha, infatti, stimato che entro il 2026 il mercato mondiale dei «free from» supererà i 161 miliardi di dollari di valore, con una crescita dell'80% rispetto al 2018. Trend analizzato anche dall'Osservatorio Immagino di GS1 Italy. Gli alimenti che comunicano l'assenza di alcune componenti nutrizionali sono 13.153, ossia il 18,3% sull'assortimento nei supermercati e ipermercati, registrando una presenza sulle vendite pari al 26,6% con un giro di affari che sfiora i 7 miliardi di euro. Dal confronto fra il 2019 e il 2018 emerge che tra i claim che hanno incrementato maggiormente le vendite ci sono «senza antibiotici» (+62%), «senza zuccheri aggiunti» (+9,1%) e «senza glutammato» (+4,9%). Nel 2019 si è concluso con due new entry nel mondo dei claim emergenti, ovvero «senza lievito»



Federica Bigiogra



Ercole Vagnozzi

(+1,9%) e «non fritto» (+6,1%). Ma anche il comparto dei «rich-in» sta conoscendo un'evoluzione dei consumi. I prodotti che comunicano sulla confezione la presenza in assoluto o in forma maggiore di alcuni componenti nutrizionali nel 2019 sono stati 8.015 (11,2% sull'assortimento) e hanno generato un fatturato superiore ai 3 miliardi di euro, ossia l'11,9% del totale rilevato. Dati che confermano l'interesse delle famiglie italiane per prodotti con proteine e ricchi di fibre, registrando rispettivamente una crescita del 5,7% e del 6,3%, portando così ad un progressivo allargamento dell'offerta. Dice Ercole Vagnozzi, professore presso l'Università «Alma Mater» di Bologna: «Negli ultimi

anni l'aumento di consumo di prodotti free from e rich-in si sta verificando anche grazie all'influenza di diverse celebrities che guidano i consumatori verso alimenti più ricercati e selezionati facendoli percepire come un vero e proprio status symbol». E ancora: «Non dimentichiamoci però dei millennials che, oltre ad essere i fruitori di punta, continuano a far aumentare la fiducia in questi prodotti attraverso il passaparola, un fenomeno denominato eWOM». Di più: «La preferenza verso questi alimenti è legata anche, proporzionalmente, sia all'aumento di reddito e spesa sanitaria, sia a una maggiore attenzione alla salute», spiega Vagnozzi. Tendenza confermata anche dalle aziende.

Cibi funzionali agli over 65 della metropoli di Milano

Functional food accessibili ed efficaci per cittadini over 65 della Città Metropolitana di Milano. È il progetto FoodNET (Food Social Sensor Network) che si inserisce nelle strategie di Smart Living legate all'alimentazione. L'iniziativa favorirà l'innovazione di processo e prodotto delle imprese agroalimentari attraverso lo sviluppo di una piattaforma di Foodomica che supporterà la produzione di alimenti funzionali realmente efficaci. La piattaforma sarà un'infrastruttura tecnico-scientifica permanente che permetterà di identificare complessi bioattivi da piante o da scarti agroalimentari per ottenere nuove materie prime e alimenti e soprattutto valutare l'efficacia dei nuovi prodotti sull'organismo. Tale infrastruttura sarà fondamentale per supportare l'innovazione di prodotto (principi attivi, semilavorati, prodotti finiti), per la diversificazione dell'offerta, il miglioramento produttivo e per ridurre l'impatto ambientale della filiera. Coordinato da Aton It, il progetto è finanziato dalla regione Lombardia e vede la presenza di 12 partner, tra cui 9 aziende e 3 centri: Università Bicocca di Milano, Università di Pavia, Università della Calabria. Le fasi del progetto prevedono l'acquisizione, l'elaborazione e l'analisi dei dati.

«È un trend internazionale che sta conquistando anche in Italia sempre più i consumatori e quote di mercato, a maggior ragione in seguito ai mesi di lockdown durante i quali le persone han-

no avuto modi di meditare sui propri consumi e sulla propria salute», afferma Federica Bigiogra, marketing manager di Vitavigor.

© Riproduzione riservata

Cibi più sicuri nel Mediterraneo

Maggiore attenzione sui temi dell'innovazione e della sostenibilità per dare nuovo slancio al Mediterraneo. A chiederlo sono Fondazione Prima (Partnership on Research and Innovation in the Mediterranean Area) e Unione per il Mediterraneo (UpM) durante una tavola rotonda sugli scenari futuri per l'agroalimentare euro mediterraneo. «La sicurezza alimentare, il commercio elettronico, l'innovazione tecnologica e organizzativa diventeranno temi sempre più rilevanti. Mentre i consumatori presteranno maggiore attenzione alla tracciabilità, le imprese saranno indotte a dare maggiore importanza alle attività di gestione del rischio. Siamo impegnati a promuovere soluzioni concrete per un sistema agroalimentare euro mediterraneo sostenibile», sottolinea Angelo Riccaboni, presidente della Fondazione Prima. Durante l'iniziativa online è emerso quanto sia importante «promuovere la cooperazione regionale in materia di innovazione, acqua, ambiente», ha evidenziato Nasser Kamel, segretario generale dell'UpM. Ma anche quanto sia determinante il ruolo delle start-up nel dar forma agli scenari futuri dell'agroalimentare attraverso progetti collaborativi e pilota. In questo scenario non vanno dimenticati, in chiave di sviluppo sostenibile, gli agricoltori, molto spesso all'avanguardia nel settore agroalimentare. Importante è, poi, stabilire partenariati su un piano paritario perché le sfide principali, come i cambiamenti climatici, non conoscono confini.

© Riproduzione riservata

Il pane siculo col sale di Atacama

È a ridotto contenuto di sodio, ma è gustoso come il tradizionale. Per di più è buono per 90 giorni. È il pane a base di grano duro «inventato» dal Crea. A metterlo a punto è stato il team di ricercatori coordinato da Alfio Spina del Crea Cerealcoltura e Colture Industriali, in collaborazione con il Crea Olivicoltura, Frutticoltura e Agrumicoltura, le Università di Catania e Palermo e il panificio industriale «Cooperativa Agricola Valle del Dittaino» di Assoro (En). Per realizzare il pane iposodico, ma gustoso, è stata utilizzata una soluzione tecnologica innovativa che prevede l'impiego di un sale marino sotterraneo, proveniente dal deserto cileno di Atacama e contenente una bassa percentuale di sodio (il 35% in meno del sale tradizionale), il 30% di KCl (cloruro di potassio) e tracce di altri sali e minerali che conferiscono sapidità. Il risultato è un pane di grano duro, con un contenuto di sodio molto limitato, che però mantiene intatte le caratteristiche chimico-fisiche, sensoriali e addirittura di shelf-life, durante l'intero periodo di conservazione che è di 90 giorni. Questo pane può riportare in etichetta le scritte «a ridotto contenuto di sodio» e «a ridottissimo contenuto di sodio». È il risultato del progetto «Impiego e valutazione di fibre e sostanze nutraceutiche per l'ottenimento di prodotti da forno salutistici», finanziato dalla Regione Sicilia.

© Riproduzione riservata

Anidride carbonica supercritica per fare olio di mele senza solventi

Della mela è possibile recuperare e riutilizzare tutto quanto, anche i semi. Nasce dai ricercatori del Food Technology Lab al NOI Techpark di Bolzano un nuovo metodo per la valorizzazione dei semi delle mele attraverso la CO2 supercritica, ovvero senza l'uso di solventi per estrarre un olio green e sostenibile per usi alimentari e cosmetici. È stato il gruppo di lavoro coordinato da Matteo Scampicchio, ad aver studiato l'applicazione di processi di estrazione di composti naturali ad alto valore nutrizionale da scarti di produzione dell'industria alimentare. La vera novità di questa innovazione è rappresentata proprio dal modo in cui avviene il recupero. Ovvero attraverso l'impiego della CO2 supercritica, uno stadio dell'anidride carbonica a metà tra gas e liquido, coniugata ad una tecnologia sostenibile che permette di evitare l'uso di solventi organici e quindi potenzialmente tossici. «È già possibile oggi comprare olio estratto dai semi di mela, che viene usato per usi cosmetici», spiega Giovanna Ferrentino, ricercatrice e docente alla facoltà di Scienze e Tecno-

logie dell'Università di Bolzano, esperta di tecnologie di estrazione con fluidi supercritici, che recentemente ha pubblicato la ricerca su questo metodo di estrazione sulla rivista scientifica Innovative Food Science and Emerging Technologies. «Ciò che differenzia la nostra ricerca è l'utilizzo di una tecnologia pulita, che non utilizza solventi». I semi di mela vengono dapprima essiccati a 40°C per 12 ore e quindi macinati. La



Giovanna Ferrentino

polvere viene inserita nel cilindro dell'estrattore da cui, dopo una trentina di minuti, si ricava l'olio. La resa è di circa il 21%: da 400 grammi di semi si possono ricavare circa 80 grammi di olio. L'estrazione con anidride carbonica supercritica comporta un ulteriore vantaggio, in quanto l'olio ottenuto è di qualità più elevata dal momento che è completamente assente l'amigdalina, un composto tossico a base di cianuro, presente in basse quantità nell'olio estratto con solventi. Una volta raccolto dall'estrattore, l'olio di semi di mele è un prodotto finito, dal profumo di mandorla, che può essere usato come additivo nelle lavorazioni alimentari ma non solo. Inoltre, l'olio ha evidenti caratteristiche nutraceutiche in quanto contiene in abbondanza antiossidanti come tocoferoli. La ricerca ha visto la collaborazione con l'azienda Fructus di Merano che ha messo a disposizione i semi di mela per le prove in laboratorio. Allo studio ha partecipato anche il dottorando Sebastiano Giampicchio dell'Università di Padova.

Andrea Settefonti

© Riproduzione riservata



Matteo Scampicchio