

Esplora le nuove frontiere del gusto a Cibus 2024

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Aprile 2024



Sostenibilità, benessere, nuovi sapori e ingredienti (spesso DOP e IGP). E ancora tradizione, contaminazione e reinterpretazione del gusto. È il viaggio di **Cibus 2024** tra le nuove rotte del food.

La 22esima manifestazione di riferimento per il settore agroalimentare Made in Italy (**Fiere di Parma 7 -10 maggio**), frutto della consolidata collaborazione con Federalimentare, permette di scoprire le novità di prodotto che disegnano la mappa delle principali tendenze dell'alimentare italiano dei prossimi anni e che troveremo presto a scaffale: Health & Wellness, Taste of the world, Back to Nature, All Local e Comfort First.

Le oltre **mille novità di prodotto** presenti a Cibus – 100 delle

quali esposte nell'Innovation Corner – evidenziano il forte trend legato a salute e benessere, tanto che il cosiddetto **Health & Wellness** è un vero e proprio trend con tutta una serie di prodotti in grado di migliorare sia il fisico che la mente.

Cibus conferma come il 2024 si possa considerare **l'anno del collagene**. Il proteico che già spopola tra i bar di Parigi, nella kermesse di Parma si allarga ad altri ambiti. Lo ritroviamo per esempio nel brodo proteico di carne mista a base di ingredienti 100% naturali senza glutammato, né conservanti ed anche senza glutine, a conferma di quanto resti ancora centrale il trend del *freeform*. Collagene protagonista anche nelle barrette ad elevato contenuto proteico, vegetariane e gluten free o nelle bevande senza zucchero. L'attenzione al benessere passa anche dai condimenti ad alta densità a base di aceto e succo di rosa canina (ricca di vitamina C), dai primi ad alto contenuto proteico e ricchi di fibra come la pasta con i lupini e il macinato plant-based pure ricco di fibre e proteine adatto per polpette e condimenti per lasagne e pasta. All'insegna del gusto, della sostenibilità e del benessere anche i trancetti di tonno a base di soia, 100% plant based, lavorati e confezionati completamente in Italia.

A metà tra **green e wellness**, la farina di pomodoro che, recuperata dal processo di produzione della passata di pomodoro, favorisce l'economia circolare. Tornando al mondo beverage da provare l'acqua all'anguria, pensata in particolare per i bambini, che dà sapore all'acqua senza l'aggiunta di dolcificanti o la camomilla con griffonia per un effetto benefico sul sonno ma soprattutto sull'umore.

Tendenza Taste of the world

Cibus è anche un viaggio tra sapori e ingredienti del mondo, che spesso incontrano alcuni prodotti rinomati dell'agroalimentare italiano. Come il primo **chutney** – una

salsa agrodolce di origine indiana – prodotta con aceto balsamico di Modena IGP o il sale rosa dell'Himalaya al tartufo nero estivo.

Dal tetto del mondo all'Oceano Indiano con il profumatissimo **olio taggiasco alla vaniglia bourbon** del Madagascar. Un viaggio che prosegue verso oriente con la salsa al curry, il popolare street food cinese Bao (i panini cotti al vapore) e la sushi mayo. E si chiude con una contaminazione di geografie con la confettura di albicocca, mango e frutto della passione.

Tendenza Back to Nature

Le oltre mille novità di prodotto testimoniano l'attenzione sempre maggiore delle aziende ai temi della **sostenibilità e del consumo responsabile**, in linea con gli obiettivi Esg tracciati dalla Nazioni Unite.

Un back to nature che vede per esempio il debutto dell'uovo vegetale, un mix a base vegetale per la preparazione di ricette sia dolci che salate. E la **reinterpretazione** di ricette tipiche della tradizione italiana, come la farinata, che diventa uno snack con le sfogliatine croccanti di ceci. Restando negli snack: i crispy-veg-polli di patate e barbabietola presenti nella loro forma naturale, i gnocchi-pops da usare in alternativa alle patatine e i legumi tostati ricoperti di cioccolato.

Guardando a **salse e condimenti** insieme alla maionese di soia alla cipolla, abbiamo il condimento balsamico rosé al tartufo, 100% naturale, ottenuto con pregiati mosti di uva Ancellotta, affinati in botti di rovere; il condimento balsamico bianco all'acero, il condimento agrodolce al lampone e il sugo allo zafferano.

Tra i "primi" da segnalare il **riso rosa** – frutto della lavorazione di una particolare varietà di riso nero integrale che, sottoposta a pilatura, dona ai suoi chicchi, il peculiare

colore rosato; tra i formaggi invece l'erborinato ai frutti di bosco in purea di melagrana siciliana e il pecorino stagionato sotto foglie di noce.

Tendenza All Local

Dalle tendenze delle cucine del **mondo** a quelle all **local**, che vedono spesso abbinare grandi eccellenze del nostro agroalimentare, anche DOP, come il basilico genovese con il lardo di colonnata, un tributo all'artigianalità che caratterizza l'alimentare italiano.

Si resta nei prodotti DOP con lo squacquerone di Romagna servito con erbette di campo e i taralli gourmet al parmigiano reggiano. Da segnalare anche la burrata 'nduja, un tripudio di puro gusto italiano, utilizzabile anche in microonde grazie a un innovativo packaging o la 'nduja presente anche con carne di bovino certificato Halal.

Dalla Calabria al mare di Sardegna con la polpa di granchio blu, un prodotto lavorato totalmente in loco per passare alla Puglia con gli spaghetti – realizzati con grani 100% local – da cuocere in soli 2 minuti senza alcuna perdita del gusto, grazie alle sue scanalature. Tra i condimenti l'aglio Nero di Voghiera mentre lato beverage è presente l'acquavite di birra artigianale da filiera agricola italiana, distillata in modo del tutto artigianale.

Novità anche nel comparto delle olive da tavola, che si arricchisce con la Nocellara, una delle più buone e pregiate cultivar biologiche di olive verdi italiane, in versione non denocciolata.

Tendenza Comfort first

Dal dolce al salato è il comfort first, dove il cibo diventa un piacere e i prodotti si fanno curiosi, come i lecca-lecca musicali, un mix di tecnologia e caramelle. Questi deliziosi

lecca-lecca non solo offrono un'esplosione di gusti, ma hanno anche una sorpresa: l'innovativa tecnologia audio a conduzione ossea integrata che riproduce brani orecchiabili mentre li gusti.

Non meno curioso il "**Tartufami**", un salame al tartufo con copertura a base di parmigiano. Il mondo del comfort first presenta anche coloratissimi petali di rosa rossa commestibili, disidratati a freddo. Tra le novità le gocciole in formato finger, il plum cake arricchito con yogurt e polvere di grillo e il burro al gambero rosso di Mazara del Vallo, che crea un'armonia assoluta per il palato ed un pieno appagamento per gli amanti del crostaceo. Tra i prodotti Comfort first anche i filetti di alici delicious, pescati in maniera tradizionale e confezionati in modo sfuso per facilitarne l'utilizzo come condimento sulla pizza.

Horeca

Tra le novità le **cannucce di gelatina assortite**, ai gusti fragola, ciliegia, mela, uva. I condimenti vedono protagonista il tartufo, che troviamo abbinato al carpaccio in acqua di mare e a un insaporitore sempre a base di acqua di mare. Diventa condimento il famoso cocktail Moscow Mule, a base di aceto, ginger e lime per esaltare il gusto di tartare di carne e pesce.

Novità anche l'olio affumicato nero, ricavato dalla polvere di carbone di bamboo vegetale.

Gli spalmabili presentano una maionese al rafano che arricchisce e rende più gustosa ogni genere di portata, e una crema di champignon tritati, olive nere e scaglie di tartufo nero estivo. Continua infine il successo dei **formaggi spalmabili**, a base di pecorino, parmigiano e ancora l'onnipresente tartufo.

Un menù tra innovazione e tradizione da chiudere gustando un

caffè limited edition ispirato alla serie TV “**Bridgerton**” in onda su Netflix.