

INDUSTRIE ALIMENTARI

Sped. in A.P. - D.L. 353/2003 (Conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1 DCB TO - n. 10/2014 - IP - ISSN 0019-901X



L'efficienza
energetica
che serve
all'industria
alimentare.



AB. IL PRIMO GRUPPO MONDIALE SPECIALISTA IN COGENERAZIONE.

www.gruppoab.com



Edizione dei record per il biologico di Bologna



Aumento di visitatori, sia italiani che stranieri (+36% rispetto all'edizione 2013), per un totale di oltre 43.500 presenze (43.768), e di espositori (+10%) all'ultima edizione del Sana, il Salone internazionale del biologico e del naturale che ha registrato il pienone anche alle decine di incontri di approfondimento culturale e scientifico che hanno accompagnato la fiera – dai convegni Sana For Expo ai corsi di Sana Academy organizzati da BolognaFiere, agli incontri su salute e attività sportiva professionale e amatoriale nell'ambito della new entry Sana Sport, ai congressi medico-scientifici organizzati dalla Fondazione Istituto di Scienze della Salute su celiachia ed educazione alimentare del terzo millennio. A conferma che Sana è la manifesta-

zione italiana di riferimento a 360 gradi per il biologico e il naturale, con una proiezione internazionale sempre più accentuata e riconosciuta per la promozione del bio Made in Italy nel mondo. Lo attestano le delegazioni di buyer provenienti da Australia, Austria, Cina, Corea del sud, Danimarca, Emirati Arabi Uniti, Germania, Giappone, Grecia, Lettonia, Lituania, Paesi Bassi, Polonia, Russia, Serbia, Slovenia, Stati Uniti, Svezia, Svizzera e i 2613 incontri B2B che si sono svolti nella International Buyer lounge tra gli operatori esteri presenti a Sana e le aziende espositrici.

Il 26° Salone internazionale del biologico e del naturale appena concluso ha confermato non solo la dinamicità positiva del settore biologico dal punto di vista della attività produttive, di trasformazione e

commercializzazione, ma anche l'aumento dei consumatori bio, in controtendenza rispetto alla crisi economica che ha colpito in Italia il settore manifatturiero e i consumi delle famiglie, come illustrano i dati dell'Osservatorio Sana 2014, curato da Nomisma su incarico di BolognaFiere. Per il terzo anno consecutivo cresce infatti in Italia il tasso di penetrazione degli alimenti a marchio bio, ovvero la percentuale di consumatori che negli ultimi 12 mesi hanno fatto l'acquisto di almeno un prodotto bio, percentuale che nel 2014 è salita al 59% sui consumatori totali, registrando un netto incremento sia rispetto al 54,5% del 2013 (+4,5%) sia rispetto al 53,2% del 2012 (+5,8%). E tra coloro che hanno fatto almeno un acquisto a marchio bio, il 37% dichiara di consu-

mare prodotti bio almeno una volta alla settimana, e il 22% ogni giorno.

Sana 2014 ha chiuso lanciando un doppio arrivederci agli operatori di settore del biologico e ai visitatori: da maggio ad ottobre al Parco della Biodiversità di Expo 2015 e a BolognaFiere per l'edizione speciale di Sana 2015, 27° Salone Internazionale del Biologico e del Naturale.

Sapori naturali e bontà bio protagoniste al Sana

Fra le leccornie e i sapori naturali presentati a Bologna, ricordiamo le novità del **Salumificio Pedrazzoli**, azienda con sede a San Giovanni del Dosso in provincia di Mantova, riconosciuta a livello nazionale e internazionale come uno dei principali player del settore dei salumi

biologici, che ha presentato quest'anno un progetto interamente dedicato alla filosofia bio, e quindi alla linea di prodotti biologici denominata PrimaVera, nata nel settembre del 1996 come evoluzione naturale della vocazione dell'azienda di cercare di ridurre l'utilizzo dei conservanti nei prodotti.

A seguito dei primi esperimenti sulle ricette per prodotti sempre più naturali nasce la collaborazione con l'Università di Cremona, con la quale sono stati messi a punto metodi innovativi di fermentazione, che permettono all'azienda di conquistare un successo tale da decidere di diversificare i prodotti, creando un'intera linea di prodotti biologici senza conservanti, la prima in Europa. PrimaVera viene conosciuta in Italia prima e all'estero poi, dando conoscenza e lustro all'azienda. Que-

sta linea di prodotti si rivolge ad una clientela esigente, specializzata, che sceglie il prodotto non solo perché è buono ma soprattutto perché è sano e garantisce un sistema di lavorazione senza additivi chimici. L'approccio innovativo di Salumificio Pedrazzoli viene ritrovato anche nel packaging dei prodotti dell'intera Linea PrimaVera. Grazie al QRCode stampato sulle confezioni dei preaffettati Bio di Salumificio Pedrazzoli il consumatore viene invitato a conoscere il mondo Pedrazzoli collegandosi al sito www.maialibio.it dove può visionare in streaming dei video che raccontano la storia e la filosofia dell'azienda ma dove può anche scoprire tante gustose ricette a base di salumi biologici, 100% Made in Italy, senza conservanti, senza derivati del latte e senza glutine.

La passione bio si spinge anche al settore delle salse e dei condimenti, come quelli senza glutine di altissima qualità prodotti dalla **Natura è piacere** di Rivoli (TO). Il Sana è stata l'occasione per presentare un'innovativa linea di prodotti olistici costituita da: "Maionese di soia con bacche di Goji", "Maionese di soia con Canapa sativa", "Maionese di soia con Salvia officinalis", "Vinaigrette

con bacche di Goji e Canapa sativa" e "Ketchup con succo di Mela", salse che fanno bene alla salute e condiscono i piatti con gusti nuovi e ricercati, tutte adatte ai vegani. Con questi nuovi prodotti, l'azienda rivoluziona il mondo delle salse trasformando maionese, vinaigrette e ketchup in "alimenti funzionali", ovvero alimenti con una valenza fortemente salutistica con ingredienti unici: le maionesi sono state arricchite con l'olio estratto a freddo dai semi di Canapa, con le bacche di Goji e con la *Salvia officinalis*, ottenendo così delle salse nuove e originali, mentre la vinaigrette, sublimata dall'incontro con le bacche di Goji e l'olio di Canapa, diventa un condimento completo per vegetariani e vegani, per tutti i piatti di verdure crude o cotte. Infine, il ketchup, una delle salse più classiche, è dolcificata con il 30% di succo di mela concentrato, un frutto comune ma dalle proprietà nutraceutiche notevolissime.

L'azienda piemontese, perseguendo l'idea di creare prodotti innovativi e dal gusto ricercato, ha deciso di usare per le sue nuove maionesi la soia, legume originario della Cina che si è diffuso a livello planetario per le sue straordinarie proprietà nutrizionali e



"Natura è piacere" ha lanciato la Sana le sue salse funzionali per vegetariani e vegani.

terapeutiche. È la migliore fonte di proteine vegetali e quindi un ottimo sostituto delle carni, riduce anche il colesterolo e aiuta a prevenire alcune forme di tumori grazie alla presenza di fitoestrogeni e isoflavonoidi.

Fracarro Dolciaria, azienda veneta che dal 1932 produce in modo artigianale e secondo tradizione prodotti dolciari da forno di qualità, ha presentato a Bologna le novità della gamma "Pasticceria Fracarro Bio".



I croissant bio e vegani di Fracarro.



PrimaVera è la linea di salumi bio del Salumificio Pedrazzoli.

caro Bio": i croissant Bio e Vegani.

Si tratta di quattro gustosi e soffici cornetti: il croissant Bio sia nella versione classica che in quella alla crema di cacao e il croissant bio Vegano al farro e al farro con confettura di albicocca. Queste preparazioni dolciarie da forno sono realizzate solo con lievito naturale di pasta madre di oltre 80 anni e ingredienti selezionati, certificati bio, provenienti da agricoltura biologica. Questa gamma, che ricopre il 12% dell'intera produzione aziendale Fraccaro, è la risultanza di un lungo percorso di ricerca e sviluppo intrapreso oltre una decina di anni fa, che garantisce ricette gustose e sane rispettose dell'ambiente. Oltre ai croissant, la gamma annovera anche prodotti dolciari tradizionali e legati alle ricorrenze, come la Campana, la Colomba, la Focaccia Veneziana, l'Uovo farcito al cacao e le BioBrioche, per i vegani anche la Focaccia Veneziana e il Cuor vegano, entrambi al farro.

Pedon ha presentato al Sana i Bioritmi 90 secondi, una nuova linea, estensione di gamma dei Bioritmi, costituita da prodotti provenienti da agricoltura biologica, e composta da due referenze: riso lungo integrale e selvaggio, riso



Il nuovo riso lungo integrale e selvaggio della linea Bioritmi 90 secondi di Pedon.

lungo integrale con quinoa rossa.

Novità nella categoria, i Bioritmi 90 secondi sono risi integrali e quinoa, 100% naturali e biologici, cotti al vapore con un filo di olio extra vergine italiano e un pizzico di sale del Mediterraneo, pronti in pochi minuti a bagnomaria, in padella o nel forno a microonde.

Confezionati in una pratica busta in doypack e conservabili a temperatura ambiente per 18 mesi, sono ricchi di fibre e proteine, senza additivi, coloranti, conservanti e aromi artificiali, ideali per chi segue una dieta vegetariana e vegana. Il naturale e lento processo di cottura al vapore mantiene intatto il patrimonio nutrizionale e tutte le proprietà organolettiche delle materie prime utilizzate. Altamente versatili in cucina, sono

ideali per piatti caldi, minestre e contorni, ma possono anche essere consumati freddi, magari per arricchire gustose insalate. La preparazione è facile e veloce: basta riscaldare il prodotto 90 secondi nel forno a microonde, oppure in padella o a bagnomaria per pochi minuti, per gustare un piatto genuino e completo, senza rinunciare al gusto.

Siciliatavola ha presentato le paste dietetiche di mais o mais e riso, destinate a chi è intollerante al glutine e a chi deve seguire un regime alimentare aproteico senza rinunciare al gusto. La pasta senza glutine, certificata biologica, viene prodotta utilizzando solo farine senza additivi e stabilizzanti, rispettando la semplicità delle materie prime. È disponibile in tanti formati per piatti sempre diversi, ma costanti nella qualità e tenuta in cottura.

Pasta di Canossa è invece il marchio di **Pasta Cuniola**, azienda di San Martino (FE) che negli anni ha subito importanti trasformazioni, passando dalla sua naturale produzione di frutta alle semine, e che oggi lavora e coltiva il proprio grano per arrivare a produrre una pasta italiana, figlia della terra emiliana, con parametri proteici ele-

vati, selezionata e dall'inconfondibile color bronzo. Valorizzata nella selezione delle sementi e interamente prodotta sul proprio territorio, la Pasta di Canossa viene sottoposta ad una lavorazione meno stressante e più naturale, per preservare al meglio le caratteristiche nutritive del semolato, mentre l'alto valore di fibre e il minore contenuto calorico la rendono un alimento sano per la dieta di tutti i giorni.

Ricordiamo infine gli antichi grani moliti a pietra naturale di **Molini del Ponte**, azienda di Castelvetrano (TP) che si propone di valorizzare la tradizione attraverso il trattamento con macine francesi La Ferté dei grani locali. Dalla macinazione a pietra si ottiene una farina a granulometria irregolare, ricca di crusca e con la totale conservazione del germe, in cui è contenuta la parte più nobile e saporita del seme. Inoltre, la molitura a pietra, lavorando a basso regime di giri, non surriscalda i chicchi durante la rottura e regala un prodotto finale di altissimo pregio. Le Farine del Palmento dell'azienda siciliana sono indicate sia per la pastificazione che per la panificazione artigianali, che ne preservano al meglio le caratteristiche sensoriali autentiche e uniche.