Valdobbiadene, al via InfoodLab, startup di nuovi cibi "salutistici"

inffodlab-83069f3c

Si chiama **InfoodLab** la nuova start up fondata in **Valdobbiadene** da tre giovani imprenditori per **lo studio, la ricerca e lo sviluppo di nuovi prodotti alimentari** che si inseriscono nel sempre più gettonato filone "**salutistico**". Obiettivo della project manager **Giulia Tramet**, 26 anni, della 34enne **Elisa** in amministrazione e del "food innovator" **Francesco Cappelletto**, 36 anni, è "migliorare la qualità dell'alimentazione, presentando attenzione alla salute dei consumatori".

La società parte con un ventaglio di nuovi prodotti pensati per le esigenze di consumatori sempre più attenti alla salute e allo star bene in generale: la proposta di InfoodLab va dai **formaggi vegetali** ai **muffins integrali**, con ridotto contenuti di zuccheri e senza glutine, alle **bevande solubili sviluppate eliminando aromi e additivi di sintesi e zucchero raffinato**, fino al **tiramisù senza uova, senza latte e senza glutine**, quindi senza allergeni. "Partendo dagli ingredienti - spiegano i giovani imprenditori -, grazie a nuove modalità di utilizzo delle materie prime e alla valorizzazione delle stesse, attivando il processo di trasformazione con il supporto di strumentazione di ultima generazione, arriviamo a creare cibi più sani, più nutrienti, senza allergeni, più efficaci a livello funzionale e dal gusto inalterato".

Sul piano della distribuzione nei canali di vendita, la start up si avvale dell'esperienza di **Gianantonio Tramet**, imprenditore e fondatore della **Tramite S.r.l.**, da che più di 25 anni opera nel campo agroalimentare della Grande distribuzione in Italia e all'estero. "Lavorare sull'innovazione alimentare non significa comunque rinnegare la tradizione, piuttosto svilupparla", ha spiegato Giulia Tramet, che ha pure illustrato il programma dei **corsi che saranno organizzati da InfoodLab, rivolti a chef professionisti e non solo**. Il Laboratorio ha stretto inoltre partnership con l'**istituto di Ristorazione e Trasformazione alimentare Dieffe** di Valdobbiadene. Gli allievi del 4°anno alterneranno le tradizionali lezioni in classe con il lavoro di ricerca e potranno utilizzare la modernissima strumentazione del Laboratorio. "Un'esperienza unica nel suo genere - ha sottolineato l'assessore regionale **Elena Donazzan** - che dovrebbe essere mutuata in tutto il Paese, tanto per l'intreccio

scuola-impresa, quanto per il coraggio dimostrato da due giovani che hanno avviato un'impresa unica nel suo genere".