Osservatorio Tuttofood, ecco in anteprima i prodotti in e out del 2021

millefoglie-9a9cf111

Forte della sua forte propensione all'internazionalità, **Tuttofood** – la piattaforma internazionale e innovativa per tutto il settore agroalimentare, **a Fieramilano dal 17 al 20 maggio 2021** – propone uno sguardo innovativo sulle tradizioni festive non solo in Italia, ma anche di altri Paesi. Dalla viva voce di chef, maestri, blogger e influencer italiani ed esteri, sono stati raccolti i **suggerimenti, tendenze e curiosità sugli ingredienti "in" e "out"**. Il tutto accompagnato da interessanti suggestioni dal mondo e da un assaggio di quelli che saranno i must salutistici per ripartire col piede giusto nel 2021.

Gli in & out delle feste

In questo anno così particolare non potevano che essere particolari anche le Festività a tavola, sebbene i grandi protagonisti di pranzi e cenoni restano i dolci da ricorrenza, con qualche incursione di ricette creative, rivisitate o non proprio natalizie. Tuttofood si è fatta così portavoce delle riflessioni di alcune personalità, italiane ed estere, del mondo gastronomico, per proporre interessanti suggerimenti da riproporre per stupire i propri ospiti – rigorosamente congiunti – con pochi ingredienti originali e tanta fantasia.

Maurizio Bonanomi, titolare e pasticcere della Pasticceria Merlo a Pioltello (Milano), sceglie con minuziosa attenzione gli artigiani e i piccoli produttori dal quale si rifornisce per le materie prime: dalle bacche ai canditi, fino alla scelta del burro. Per lui, tra i dolci classici la **millefoglie** rimane tra i più richiesti, mentre tra i dolci innovativi sale sul podio la **cheesecake**.
I suoi ingredienti IN: farine selezionate, burro, vaniglia, uova, lievito madre.
I suoi ingredienti OUT: surrogati, mix di semilavorati, aromi artificiali, conservanti, margarina.

Per **Salvatore De Riso**, ideatore e socio fondatore dell'Accademia del Lievito Madre e del Panettone Italiano, il dolce classico è la **torta Panarea**: un fragrante biscotto al pistacchio farcito con crema mantecata di ricotta e vaniglia e cremoso al pistacchio. Anche il suo dolce alternativo è legato alla

tradizione, ovvero una crema al cioccolato bianco e vaniglia al profumo dei limoni della Costiera Amalfitana, con cuore di crema al caffè, croccantino di nocciole e frolla alle mandorle.
I suoi ingredienti IN: limone di Amalfi, ricotta, cioccolato fondente, burro, vaniglia Bourbon.
I suoi ingredienti OUT: margarina, surrogato del cioccolato, aromi sintetici, frutta industriale, conservanti.

“Il mio dolce classico? Non c’è storia, da sempre e per sempre, il panettone tradizionale”, esordisce **Vincenzo Tiri**, uno tra i maggiori lievitisti italiani. Ma negli ultimi anni, spiega Vincenzo, l’ingrediente di tendenza è il pistacchio di altissima qualità, come quello di Stigliano, mentre quest’anno è assolutamente d’obbligo realizzare l’abbinamento frutta-cioccolato, ad esempio albicocca con gianduia. Tra i gusti di tendenza di quest’anno, inoltre, non può mancare il **vino**: “Quello che prediligo per i miei dolci? Il moscato o l’Aglianico”.
I suoi ingredienti IN: pistacchio, frutta con cioccolato, vino (Moscato e Aglianico), vaniglia e… gentilezza.
I suoi ingredienti OUT: non esistono ingredienti out, tutto può avere rilevanza se è di qualità e lavorato con cura.

Sullo scenario internazionale, italiana ma con uno sguardo cosmopolita, **Laura La Monaca** è una richiestissima *food photographer*. Dal suo punto di osservazione privilegiato dichiara che “anche a Natale i pasticceri più innovativi danno attenzione non solo alle materie prime, ma anche alle intolleranze e alle restrizioni alimentari. In Sicilia, ad esempio, hanno saputo creare dei dolci tipici totalmente vegani senza rinunciare al gusto, dal cornetto alla brioche ‘con il tuppo’”. Il suo dolce delle feste? La **cassata**.
I suoi ingredienti IN: nel salato, abbinare le ricette italiane con salse esotiche: salsa ponzu e salsa di soia shoyu.
I suoi ingredienti OUT: la mancanza di fantasia.

Dalla Francia J**ulie Gerbet**, giornalista specializzata in food e autrice di seguitissimi podcast, spiega che le abitudini di consumo si stanno muovendo in due direzioni: il salutismo da un lato e il piacere dall’altro. Da qualche anno in Francia è molto in voga **reinterpretare i dolci tradizionali in forme sempre più inconsuete**, che ormai assomigliano poco all’originale: “A Natale la ‘bûche’, il tronchetto di Natale, e all’Epifania la ‘galette des rois’, un dolce di pasta sfoglia ripieno di crema alle mandorle, la famosa crema frangipane. Ma spesso preferisco la ricetta originale, preparata da una pasticceria di quartiere”.
I suoi ingredienti IN: sourdough (pane di pasta acida), crema al burro aromatizzata, mandorle, caffè.
I suoi ingredienti OUT: farine raffinate, pane bianco, aromi artificiali, coloranti.

Per concludere, la prospettiva di un Paese dove Natale non è una festività locale, ma l'atmosfera delle feste si sente ugualmente. Dagli Emirati Arabi ecco il punto di vista di **Sana Chikhalia**, cuoca, fotografa e food blogger basata a Dubai: "Gli Emirati hanno una popolazione multietnica e molte nazionalità celebrano il Natale, ognuna con le proprie specialità. Dal Nord Europa arrivano la torta al rum e lo 'yule log', il tronchetto di Natale, oltre ai biscotti allo zenzero e lo Stollen tedesco. Molto popolare anche il tartufo, mentre dall'India abbiamo preso i kalkal di Goa e il kuswar di Mangalore, e dalle Filippine il dolce bibingka". Ma anche la tradizione locale è molto ricca di dolci invernali come il **kunafa**, realizzato con fili di pasta sfoglia e formaggio; con il semolino si preparano la **basbousa**, una torta guarnita con sciroppo di zucchero, e i **maamoul**, biscotti ripieni di datteri. I **ghraybeh** invece sono i tradizionali biscotti al burro mediorientali.
I suoi ingredienti IN: piatti vegani, ricette ketogeniche e paleo.
I suoi ingredienti OUT: pane bianco, caffè, sourdogh, "inflazionati".

Cinque innovazioni per ripartire in stile "healthy" nel 2021

Nonostante la pandemia, **il mercato alimentare è stato travolto da una new wave dettata dall'innovazione di prodotto**. La spinta per ripartire, all'insegna del salutismo ma con gusto, deriva proprio dal comparto food&beverage.

Il caffè spalmabile

Il primo caffè spalmabile al mondo contiene 40 mg di caffeina, per dare un "boost" alla giornata in modo inconsueto e gustoso. Dal sapore cinque volte più intenso rispetto a un caffè tradizionale, la gamma comprende diversi gusti: Torrefazione Italiana, Origine Brasiliana e Origine Colombiana.

Il formaggio-non-formaggio spalmabile

Sempre in tema di spalmabili, si aggiunge al panorama dei prodotti vegetali il nuovo formaggio spalmabile a base di avena, ideale per gli intolleranti ai latticini o per i vegani. Il sapore e la consistenza del formaggio molle vengono raggiunti grazie a un agente di acidificazione 100% vegetale.

Le uova surgelate a base vegetale

Dagli Stati Uniti sono in arrivo le uova surgelate a base vegetale, dedicate a chi desidera, per motivi etici o di salute, integrare nella propria dieta proteine vegetali.

Birra di semi di avocado

Semi di avocado fermentati. È il segreto di questa birra dal potere antiossidante. Contiene inoltre probiotici grazie all’aggiunta di aceto di sidro di mele.

Bevanda antiossidante frizzante al frutto della passione

Sempre in tema di bibite approda nel mondo beverage la prima analcolica gassata contenete gac, ovvero il melone spinoso dal Sud-Est asiatico, ricco di antiossidanti.