Latte vegetale, nuove formulazioni sempre più tech

latte-vegetale-shutterstock-1934060117-4722904d

2022: il latte vegetale raggiungerà nuove frontiere grazie alla ricerca di nuove materie prime: dai piselli alle patate fino a alle arachidi Bambara.

Se il 2021 ha buone probabilità di essere ricordato per i nuggets e i burger vegetali o ottenuti con carne coltivata, il 2022 potrebbe essere l'anno *dell'altro latte*.

Ovvero di nuove formulazioni di latte vegetale, che stanno rapidamente prendendo forma. Intendiamoci: di latte vegetale son già pieni gli scaffali, ma il mondo del food tech è ancora e sempre alla ricerca di alternative al dairy sempre più raffinate e 'verosimili'; versatili, insomma, tanto quanto il latte vaccino (sia per sapore che per consistenza e resa alla cottura).

E i colossi del food stanno rispondendo con sollecitudine all'appello.

Come dimostra, per esempio, **Impossible Foods** che dopo il successo riscosso nell'ambito dei succedanei della carne (da gennaio è disponibile anche Impossible Pork, a base di pseudo carne suina), sta progettando di produrre un'alternativa al latte a base vegetale chiamata appunto, Impossible Milk, realizzata – sostiene l'azienda - per funzionare e proprio come il latte vaccino di origine animale. E questo perché Impossible Milk è cremoso come il 'latte vero' e perché non si coagula nelle bevande calde come altri latti a base vegetale.

Novità anche da Nestlé che ha lanciato **Wunda**, una nuova bevanda a base di piselli che, secondo l'azienda, è "epica" e che si differenzia dalle altre referenze oggi sul mercato in quanto versatile, ricca di proteine e fibre, povera di zuccheri e grassi, arricchita di calcio e fonte di vitamine D, B2 e B12 e in grado di montata a schiuma (diversamente da altri drink vegetali).

E non finisce qui: anche **Beyond Meat** si sta preparando per entrare nel settore lattiero-caseario con il marchio **Beyond Milk** depositato il 12 agosto. Ancora nessuna informazione sul prodotto o sulla tempistica per il lancio ma una cosa è certa: il brevetto riguarderà “basi per fare milkshake; bevande a base di caffè o tè con latte o succedanei del latte”.

E poi c’è chi si butta su materie prime fino ad ora inedite. Come La startup **WhatIF Foods** (con sede a Singapore) che ha appena lanciato sul mercato il suo nuovo **BamNut Milk**, realizzato con una base di arachidi Bambara, olio di cocco e burro di karitè. Oppure come la start-up svedese che ha lanciato **Dug** il latte vegetale a base di patate che – dicono i suoi creatori - non fa solo schiuma come un vero latte, ma è molto più sostenibile, anche rispetto ai latti vegetali della concorrenza sul mercato.