Dai semi di anguria nasce una nuova bevanda vegetale: la prossima alternativa all'avena?

Dopo avena, mandorla, soia e pisello, l'industria delle bevande vegetali guarda ai semi di anguria. Barista Magazine racconta come alcune aziende stiano sviluppando una nuova generazione di "latte" ottenuto da un ingrediente finora considerato uno scarto alimentare. I semi vengono recuperati, lavorati e trasformati in una bevanda con un profilo nutrizionale interessante e un impatto ambientale potenzialmente inferiore rispetto ad altre alternative vegetali. Più che il prodotto in sé, colpisce la logica che lo sostiene. Negli ultimi anni il mercato delle alternative al latte sembra essere entrato in una seconda fase: non basta più sostituire il latte vaccino, occorre differenziarsi attraverso sostenibilità, economia circolare e nuove materie prime. I semi di anguria rappresentano un perfetto esempio di upcycling alimentare, cioè la valorizzazione di sottoprodotti che altrimenti verrebbero scartati. Resta da capire se questa bevanda riuscirà a conquistare i baristi, dove stabilità nella montatura, neutralità aromatica e comportamento in estrazione contano più dell'originalità dell'ingrediente. La storia recente insegna che non tutte le innovazioni diventano standard di mercato: l'avena ha vinto perché ha risolto un problema tecnico oltre che nutrizionale. La vera sfida dei semi di anguria sarà dimostrare di poter fare lo stesso.