Survey KoRo: cibi plant based e bevande energetiche naturali tra i trend del 2025

20250107170359foodesuperfood-1-4851f8bb

Nuovo anno, nuovi food trend. A stilarne una raccolta è stato KoRo, brand di di creme spalmabili, frutta secca, frutta essiccata, snack “clean label” e cibi funzionali che, incrociando i trend social di Instagram e TikTok, ha rivelato cinque tendenze secondo cui gli **italiani apprezzano sempre di più alternative vegetali alle proteine animali**: dai cibi plant based a quelli fermentati, da quelli speziati e piccanti, per finire con le bevande energetiche e con i prodotti in grado di sostituire la caffeina.

1) CIBI PLANT BASED

Nel mondo, ogni anno, cresce il numero di persone che preferisce prodotti i**n parte o completamente vegetali.** A sostegno di questo trend c’è **Veganuary,** challenge globale nata nel Regno Unito, e promossa in Italia dall’associazione no profit Essere Animali, che sfida a mangiare vegano per il mese di gennaio e alla quale partecipano anche personaggi noti a livello internazionale come Billie Eilish, Joaquin Phoenix e Paul McCartney. Ma non solo. Anche quest’anno **KoRo** parteciperà all’iniziativa, in qualità di partner ufficiale, con i suoi oltre **700 prodotti 100% plant based**, disponibili nei supermercati e protagonisti di eventi e collaborazioni. Tra questi, l**o spezzatino di soia bio, il burger vegano con tofu e wakame bio e il lievito alimentare in scaglie.**

2) CIBI A FERMENTAZIONE SOLIDA E LIQUIDA

La fermentazione dei cibi sarà un altro trend del 2025, con particolare riguardo alla **kombucha**, ottenuta dalla fermentazione del tè zuccherato, e alla **crema di mandorle bianca fermentata.**

3) BEVANDE ENERGETICHE

Una tendenza degli ultimi anni, riconfermata anche per il 2025, è la critica da parte dei clienti per il contenuto di coloranti e zuccheri all'interno delle bevande sportive ed energetiche. È così che si fa largo la domanda di **bevande realizzate con ingredienti funzionali e naturali**: **dal caprifoglio blu, ottenuto dalle bacche della pianta e dal gusto acidulo, allo shot di zenzero e mandarino bio, e per finire, l'acqua di cocco bio.**

4) ALTERNATIVE ALLA CAFFEINA

Una delle tendenze più evidenti per i prossimi mesi sarà quella verso una serie di bevande senza contenuto di caffeina. Qualche esempio? il **guaranà e il caffè di lupini bio**, ottenuto dal lupino dolce, un legume senza glutine.

5) SPICY FOOD

Questo trend include sapori e aromi esotici provenienti dall'Oriente, come **il peperoncino, e snack piccanti con mix di frutta secca e mais**. Ma anche il **mix per conserve**, con semi di senape, punte di aneto, pepe nero, pimento, bacche di ginepro, foglie di alloro e chiodi di garofano.