

Storci & Food4Life: siamo quello che mangiamo

a cura di **Storci**

Una collaborazione che permette a Storci di accompagnare i clienti fino alla realizzazione del prodotto finale. Intervista a Carlo Cotti, responsabile di Food4Life, consulente nel settore degli ingredienti disidratati da più di 30 anni.

Dottor Cotti, la sua lunga esperienza nel settore dei disidratati ha permesso di riqualificare ingredienti che per molto tempo sono stati considerati marginali e relegati nel campo dei junk food. Cos'è cambiato?

Sicuramente le nuove tecnologie hanno consentito alle aziende produttrici specializzate di sviluppare ingredienti disidratati e liofilizzati di altissima qualità, sia da un punto di vista della salubrità sia delle caratteristiche organolettiche. Questo enorme miglioramento ci ha permesso di ideare e realizzare diversi prodotti innovativi caratterizzati da una "clean label", grande appetibilità, rispetto per i contenuti nutrizionali e praticità di utilizzo. Siamo quindi riusciti, utilizzando materie prime di alta qualità, a trasformare prodotti poco appetibili e poco rispettosi del nostro organismo e delle nostre esigenze, in prodotti al passo con le nuove tendenze ma nel rispetto delle regole dell'healthy foods.

"We are what we eat" è la vostra filosofia. Una breve affermazione che però racchiude tutto un mondo!

"Noi siamo quello che mangiamo" è ciò che sosteneva a metà del 1800 il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach e alla luce degli studi più recenti aveva ragione: la salute si costruisce a tavola in base a quello che mangiamo. Per capire questo concetto bisogna innanzitutto chiarire la differenza tra alimentazione e nutrizione. Con il termine alimentazione si intende l'atto del mangiare che ci consente di apportare energia al nostro organismo; la nutrizione, invece, è un

processo più complesso perché non si tratta del semplice atto di ingerire, ma dell'insieme di tutti processi biologici che consentono la scomposizione dell'alimento, cioè l'assimilazione e l'utilizzo dei nutrienti per garantire la sopravvivenza e l'attività del corpo. I cibi che scegliamo quotidianamente nella nostra alimentazione ci trasformano dall'interno e possono influire positivamente o meno sulla qualità e la durata della nostra esistenza.

Quali sono i "sapori" emergenti e cosa vi chiedono oggi le aziende alimentari? E' cambiata la cultura del gusto?

La globalizzazione ha sicuramente condizionato le esigenze dei moderni consumatori. Se fino a qualche anno fa le richieste di gusto erano sempre legate alla tradizione del proprio Paese e portavano il consumatore a non gradire le novità, l'innovazione o le tradizioni di Paesi anche lontani, ora il mercato globale e la maggiore curiosità ci hanno portato a considerare anche prodotti dai gusti "strani". Specialmente nel campo del "ready to eat" o dell'"easy to eat" notiamo la forte esigenza del consumatore di assaggiare nuovi gusti e nuovi sapori. Diverso è il discorso per quanto riguarda i mercati esteri, dove il gusto made in Italy/Italian style è ancora estremamente apprezzato.

Come è nata la collaborazione con Storci?

Con la linea "Pasta Instant", un prodotto straordinario che coniuga alla perfezione salubrità, tradizione e velocità di preparazione. Infatti, non si tratta di una pasta "quick cooking" ma di una pasta reidratata per semplice aggiunta di acqua calda. A differenza dei classici noodles cinesi o orientali realizzati con farina, amidi e sale, "Pasta Instant" è prodotta con semole pregiate e si adatta perfettamente a essere accompagnata da piacevoli e sani condimenti "clean label". Di recente abbiamo realizzato per Storci una "Pasta Instant" ad alto contenuto proteico (48%) e in fibre (11%).