

Investindustrial acquista Hi-Food, 200 milioni sugli alimenti innovativi

Cibo e tecnologia

La società fattura 15 milioni
Acquisizione perfezionata
attraverso Csm Ingredients

Il business dei nutrimenti
vegetali con nuove proteine
e attenzione al metabolismo

Micaela Cappellini

C'è il Meltec, una fibra derivata dal mais e dai legumi che è in grado di sostituire le funzionalità dello zucchero all'interno dei prodotti lievitati ma senza addolcirli. Oppure, ci sono i derivati dei semi di lino, che permettono di eliminare gli additivi per la stabilità all'interno degli alimenti. Tutti insieme, questi ritrovati rappresentano la nuova frontiera del food tech: ingredienti innovativi, prevalentemente a base vegetale, che saranno sempre più presenti nel futuro dell'industria alimentare. Ed è su questo segmento emergente che il fondo Investindustrial di Andrea Bonomi ha deciso di scommettere 200 milioni di euro nei prossimi cinque anni.

La prima pietra di questa strategia è l'acquisizione di Hi-Food, una start-up che fattura 15 milioni di euro. Fondata nel 2012 da Giampaolo Cagnin in stretta collaborazione con l'Università di Parma, Hi-Food impiega 30 ricercatori e sviluppa i suoi ingredienti attraverso metodi innovativi di trasformazione delle materie prime vegetali. A

Langhirano sarà presto pronto il suo nuovo impianto, dotato di un centro permanente di ricerca sull'estrusione ad alta tecnologia, che sarà tra i più avanzati in Europa.

L'acquisizione di Hi-Food è avvenuta attraverso Csm Ingredients, la multinazionale da 500 milioni di euro, con sede in Lussemburgo e 8 stabilimenti di produzione in giro per il mondo, che Investindustrial ha rilevato nel 2020 e che diventerà

l'ancora attorno a cui agganciare tutti i prossimi investimenti del food tech del fondo. «Quello degli ingredienti funzionali e innovati è un comparto in grande crescita - spiega Aldo Uva, Ceo di Csm - ciò che vogliamo creare è una piattaforma globale di ingredientistica destinata non solo alle imprese della trasformazione, ma anche ai clienti finali, come per esempio i panettieri o i ristoratori».

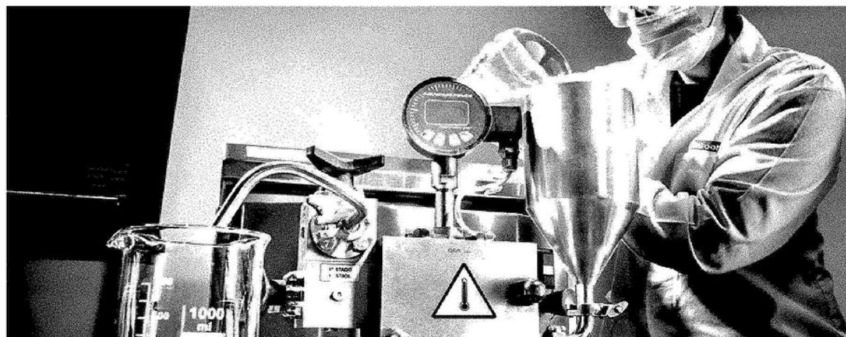
Aldo Uva ha conosciuto da vicino gli avamposti delle nuove frontiere del cibo sintetico della Bay area, in California: «San Francisco resta indubbiamente un cluster importante della ricerca sul food tech - racconta - ma nuovi poli stanno emergendo anche a Singa-

pore, in Israele, a Boston. In Europa i punti di riferimento oggi sono la Gran Bretagna e l'Olanda, ma io sono convinto che anche l'Italia giocherà un ruolo chiave in questo nuovo segmento: sia nella Food Valley di Parma, sia intorno alla città di Milano».

I filoni di ricerca più promettenti per l'industria degli ingredienti funzionali? «Oggi si lavora molto sull'impatto metabolico degli alimenti - spiega Uva - cioè su come ridurre gli effetti negativi del cibo sul corpo, pensiamo al colesterolo. Un'altra area importante è la ricerca di nuove fonti di proteine e di nuove fibre. E poi c'è il tema dell'intelligenza artificiale, che ci aiuterà sempre più a formulare i prodotti».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Uva (Csm): «Vogliamo creare una piattaforma destinata non solo alle imprese ma anche ai clienti finali»



Cibi ad alta tecnologia. Hi-Food è una startup del Parco scientifico dell'Università di Parma

