

Con la Hi-Food di Parma Investindustrial punta sul cibo innovativo MATERIE PRIME SOSTITUTIVE

Ingredienti alimentari, si cambia. E non solo per tenere il passo (e soprattutto anticipare) i nuovi trend di consumo, sempre più orientati al vegetale e al naturale, e attenti ai valori nutrizionali e ambientali. Ma anche per reagire alla pressione sulle materie prime. «Abbiamo affrontato il problema trasformandolo in opportunità – spiega Aldo Uva, ceo di Csm Ingredients, multinazionale da 640 milioni di euro di fatturato, presente in oltre 100 paesi e con oltre 1.500 dipendenti – Abbiamo inserito oltre 260 nuove materie prime e ridisegnato oltre 1.100 formulazioni. Così potremo garantire ai nostri clienti la stessa qualità anche a fronte di disponibilità limitate di alcune materie prime».

In effetti il progetto di questa multinazionale, rilevata a inizio 2022 da Investindustrial, ha un respiro più lungo e ampio rispetto alla congiuntura attuale. Rientra in questo progetto l'acquisizione di Hi-Food, azienda parmense da 15 milioni di euro impegnata in ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti naturali innovativi (come nuove fibre, nuclei senza glutine e sistemi a base vegetale), che ha appena trasferito il suo quartier generale alle porte di Langhirano in un nuovo polo da 6mila mq, completamente automatizzato (costato 20 milioni di euro), che integra 8 laboratori sperimentali e un impianto di produzione automatizzato capace di produrre, a pieno regime, 15mila tonnellate annue di soluzioni di ingredienti funzionali.

Partita nel 2012 dal mondo del gluten free, Hi-Food ha ampliato la sua presenza anche in altri mondi del food proponendosi come un abilitatore di nuovi prodotti e mantenendo una visione industriale, ossia incentrata più sull'applicazione in stabilimento che sulla mera tecnologia. «Essere nel cuore della Food Valley ci ha aiutato, perché ci ha consentito di testare subito le nostre innovazioni» ammette il chief commerciale officer Massimo Ambanelli,

fondatore della società insieme a Giampaolo Cagnin ed Emanuele Pizzigalli, che ora hanno assunto incarichi anche in Csm.

Dalla ricerca condotta solo su materie prime vegetali e allergen free, senza usare aromi o additivi di sintesi, sono nate oltre 250 soluzioni destinate alle imprese del food. I nomi dei clienti sono top secret ma gli ingredienti funzionali targati Hi-Food si possono comunque individuare in prodotti già in commercio (come la pizza senza glutine) o in arrivo, come il ragù all'italiana 100% vegetale, realizzato con proteine di piselli gialli testurizzate in modo da replicare consistenza e succosità della carne. Altre novità apriranno nuove frontiere alle industrie del food. Ad esempio, partendo da una fibra ottenuta da mais e legumi, che replica gli effetti tecnologici del miele ma con un gusto neutro e senza zuccheri, si potranno ottenere le prime barrette di cereali salate e a basso indice glicemico. L'impatto metabolico degli ingredienti è un filone di ricerca prioritario, come la biodisponibilità dei nutrienti e la digeribilità delle nuove proteine e fibre. Così com'è centrale il tema dei grassi, su cui Csm ha investito tre milioni di euro in un centro di innovazione (che si affianca a quello sull'estrazione di casa in Hi-Food). E mentre alimenta la ricerca con due milioni di fondi, Csm proseguirà la campagna acquisti.

— **Manuela Soressi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

