

HI-FOOD E ALIANZA TEAM EUROPE INSIEME PER INNOVARE IL MONDO DELL'INGREDIENTISTICA

Le due realtà hanno unito le forze per sviluppare emulsioni proteiche che promettono di migliorare gusto e consistenza delle alternative plant-based e di promuovere un'etichetta pulita.

Un primo concreto risultato di questa collaborazione, "MirrorTissue", sarà presentato a Food Ingredients Europe a Francoforte. La nuova soluzione risulta tra i finalisti per il premio Fi Europe Innovation Awards

Parma, 7 novembre 2023 – **HI-FOOD** – azienda parte di **CSM Ingredients** specializzata nella ricerca, sviluppo e produzione di ingredienti di origine naturale – e **Alianza Team Europe** – divisione europea della multinazionale colombiana che opera da oltre 7 decenni nel settore dei grassi e oli vegetali – **hanno annunciato di aver siglato una collaborazione per sviluppare innovative soluzioni nell'area dei grassi e oli a valore aggiunto.**

Accomunate dall'ambizione di costruire un futuro migliore e più sostenibile attraverso soluzioni di ingredientistica all'avanguardia, le due realtà hanno unito le forze per **sviluppare emulsioni proteiche ad alto valore aggiunto e dall'etichetta pulita per migliorare il gusto e la consistenza delle alternative alla carne plant-based.**

Questa collaborazione rappresenta perfettamente l'approccio di Open Innovation che caratterizza [l'Ingredient-tech Solutions Platform](#) – che include anche HI-FOOD e CSM Ingredients – e che si basa sulla collaborazione con partner esterni non solo per identificare le tendenze più rilevanti a livello mondiale, ma anche per sviluppare nuovi grassi, proteine, carboidrati e ingredienti funzionali a valore aggiunto.

"La collaborazione tra HI-FOOD e Alianza Team Europe rappresenta per noi un enorme motivo di orgoglio e costituisce una pietra miliare nello sviluppo della nostra strategia di Open Innovation, che si concentra sullo sviluppo di nuove soluzioni a valore aggiunto per soddisfare le richieste dei clienti, in particolare quando si tratta di Salute e Nutrizione, Etichetta Pulita, Sostenibilità e Gratificazione" **Ha dichiarato Christian Sobolta, Chief Growth Officer di CSM Ingredients, che ha così proseguito:** *"Sono certo che quello tra HI-FOOD e Alianza non è che il primo passo di una collaborazione internazionale, destinata ad apportare importanti sviluppi per l'industria del Food. Stiamo già lavorando per creare nuove sinergie tra le aziende della nostra Ingredient-tech Solutions Platform e il team di Alianza Team."*

La collaborazione tra HI-FOOD e Alianza Team Europe nasce da una comune visione relativa al futuro del Food, ma anche dalla volontà di supportare l'industria nel rispondere ad una sempre più alta domanda di alternative plant-based, sviluppando soluzioni all'avanguardia in grado di migliorarne l'aspetto, il sapore e garantire un'etichetta pulita, come enfatizzato da **Jesus Jaimes, Vice President of Team Solutions (una business unit di Alianza Team):** *"La collaborazione tra HI-FOOD e Alianza Team Europe rappresenta una tappa fondamentale. Le collaborazioni che sfruttano l'esperienza combinata di due realtà possono portare a cambiamenti trasformativi. In questo caso, la nostra visione condivisa è stata quella di affrontare le sfide del settore dei prodotti a base vegetale*



sviluppando soluzioni all'avanguardia in grado di migliorare il gusto, la consistenza in bocca, l'applicabilità e l'aspetto dei prodotti a base vegetale, garantendo al contempo etichette più pulite. Questa collaborazione è il primo passo di quella che consideriamo una più ampia cooperazione a livello internazionale destinata a rivoluzionare l'industria alimentare."

Il primo risultato concreto di questa collaborazione è una nuova ed efficace combinazione della soluzione a base di lipidi grassi interamente vegetali "MirrorTissue" di Alianza Team con le proteine e le fibre vegetali di HI-FOOD ottenute dai semi oleosi.

La collaborazione tra le due aziende ha permesso infatti di sviluppare una versione avanzata e altamente performante del "MirrorTissue", priva di allergeni, con un'etichetta pulita e senza l'uso di oli tropicali, potenzialmente adatta all'industria della carne plant-based, come spiega **Emanuele Pizzigalli, Chief R&I Officer e Co-founder HI-FOOD**: *"Ritengo che questa collaborazione rappresenti il perfetto esempio di innovazione pragmatica. Quando realtà dinamiche con una chiara visione del mercato e dalle differenti competenze si uniscono in una collaborazione all'insegna dell'innovazione e dell'high-tech, il risultato è sorprendente ed efficace. Insieme ad Alianza Team, abbiamo gettato delle forti basi per lo sviluppo di uno dei primi prodotti a base di grassi e oli speciali di nuova generazione, impiegando tecnologie proprietarie all'avanguardia. Sono certo che questa collaborazione darà ancora più spinta al settore della carne plant-based, un segmento di mercato già caratterizzato da un forte fermento e che sempre di più si distinguerà per dinamismo e innovazione"*

La versione avanzata di "MirrorTissue" sarà presentata da **HI-FOOD e Alianza Team a Food Ingredients Europe**, che si terrà a Francoforte dal 28 al 30 novembre 2023. Proprio nei giorni scorsi, l'innovativa soluzione è stata selezionata come finalista **dei FI Europe Innovation Awards**, uno dei premi più prestigiosi a livello internazionale nel settore dei food ingredients.



HI-FOOD

HI-FOOD è stata fondata nel 2012 a Parma, nel cuore della "Food Valley" italiana, da un gruppo di imprenditori con una comprovata esperienza nel settore degli ingredienti naturali. Nel corso degli anni, l'azienda ha sviluppato una profonda competenza e conoscenza delle applicazioni nella produzione e nell'utilizzo di prodotti naturali, come nuove fibre, proteine, nuclei senza glutine, clean label e sistemi a base vegetale per creare soluzioni funzionali personalizzate per l'industria alimentare convenzionale e disruptive (panificazione tradizionale, gluten free, gastronomia, salse, ripieni, dessert, gelati, beverage, nuovi alimenti a base vegetale). A febbraio 2022, HI-FOOD è entrata in CSM Ingredients, azienda leader a livello mondiale nella ricerca e produzione di ingredienti alimentari, la cui mission è contribuire a plasmare il futuro dell'industria del food. **Per maggiori informazioni, www.hifood.it**

CSM Ingredients

Con sede in Lussemburgo e portata globale, CSM Ingredients è un'azienda Ingredient-Tech che sviluppa soluzioni per l'industria alimentare con l'obiettivo di favorire l'evoluzione dell'ecosistema alimentare.

Con 9 stabilimenti di produzione, 9 centri di sviluppo prodotto, 5 centri di innovazione, 1 hub globale di open innovation e un team di oltre 1.500 professionisti, l'azienda si rivolge a realtà artigianali e industriali, nonché del settore ristorazione e retail in più di 100 Paesi.

Grazie alla combinazione armonica di competenze tecniche decennali con un approccio innovativo alla ricerca e sviluppo, CSM Ingredients si impegna a individuare le tendenze emergenti per sviluppare ingredienti all'avanguardia e soluzioni su misura. L'azienda rappresenta un partner solido sia per i segmenti alimentari tradizionali che per quelli nuovi. Nel suo portafoglio, trovano spazio alcuni dei marchi più apprezzati sul mercato, tra cui: MeisterMarken, Ulmer Spatz, Marguerite, Artisal, Arkady, Craigmillar, Braims, Agivega, Masterline e Waldkorn®.

Insieme a HI-FOOD, Italcanditi, Comprital, Rubicone, Parker Products e Creative Food Ingredients, CSM Ingredients fa parte di una Ingredient Solutions Platform che mira a sostenere l'evoluzione dell'ecosistema alimentare, migliorando il benessere della società e la salute del pianeta. Per maggiori informazioni: www.csmingredients.com

Alianza Team

Con oltre sette decenni di esperienza, Alianza Team è una multinazionale all'avanguardia nel settore dei grassi e degli oli vegetali specializzata in soluzioni innovative che riguardano lipidi, grassi e oli. L'azienda si distingue per la grande competenza nell'elaborazione di strategie su misura per lo sviluppo dei prodotti, la logistica, il marketing e l'approvvigionamento, al fine di raggiungere obiettivi specifici per i brand, supportata da una profonda conoscenza dei lipidi, che consente ad Alianza Team di offrire un'ampia gamma di soluzioni, specificamente progettate per la panificazione, i prodotti a base vegetale, gli snack, l'alimentazione infantile, le margarine e i prodotti spalmabili dolci, le polveri, le creme, i gelati, le bevande e molte altre categorie in cui i grassi e gli oli hanno un ruolo centrale. L'azienda è attiva in Colombia, Messico, Cile, Stati Uniti ed Europa. Il forte impegno per un'innovazione consapevole, supportato da impianti di produzione all'avanguardia e da un team di oltre 150 esperti di lipidi, rende il Gruppo leader nell'industria alimentare. Alianza Team Europe è fermamente impegnata nella sostenibilità e i suoi prodotti presentano un'elevata tracciabilità. Partecipa in modo attivo al riciclaggio dell'olio da cucina usato e lo vende a terzi che lo trasformano in biodiesel, dandogli una seconda vita. Alianza Team è stata riconosciuta come la ventunesima azienda alimentare più sostenibile a livello globale, a testimonianza del suo costante impegno verso pratiche responsabili e soluzioni innovative*.

**Secondo il S&P Global Sustainability Assessment del 2022.*

Per maggiori informazioni: www.alianzateam.de

CONTATTI**HI-FOOD**

Arianna Ciotti, Marketing Manager, arianna.ciotti@hifood.it

CSM Ingredients

Silvia Assirelli, Head of Corporate Communication, silvia.assirelli@csmingredients.com

Alianza Team Europe

Camilo Arroyave, Marketing Leader Europe, camilo.arroave@alianzateam.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrorocco – Mob: 3351415590 – e-mail: sara.mastrorocco@ahca.it

Ivan Barbieri – Mob: 3351415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Maria Lucia Boi – Mob: 3426523390 – e-mail: marialucia.boi@ahca.it

