

Agroalimentare, Tiso (Accademia IC): “È sempre più superfood a km 0”aa



“Tutte le aziende si stanno adoperando per creare nuovi prodotti che rispecchiano la tutela dell’ambiente e allo stesso tempo la qualità del cibo e i gusti del consumatore moderno. Il 2025 per molti esperti e osservatori del settore rappresenta l’anno del superfood a km zero, e non è solamente uno slogan: è il riflesso di un cambiamento profondo nel modo in cui ci alimentiamo e pensiamo al cibo. Si sta spingendo ad esempio per una rivoluzione nelle mense scolastiche italiane, con l’introduzione di prodotti locali e sani, eliminando snack industriali e bevande zuccherate. Il loro Manifesto per l’Educazione Alimentare promuove un’alimentazione consapevole, sostenibile e radicata nel territorio. Parallelamente, i superfood stanno vivendo un momento d’oro: alimenti plant-based, fermentati, speziati e privi di caffeina sono al centro delle nuove tendenze. L’olio extravergine d’oliva, ad esempio, viene celebrato come un vero “elisir di longevità” per le sue proprietà antiossidanti e protettive. Inoltre, cresce l’attenzione verso il packaging sostenibile e l’uso di ingredienti locali anche nella cucina fusion vegana, con piatti creativi che uniscono tradizioni diverse senza rinunciare all’etica e alla salute. La tendenza del superfood a km zero, dunque, è profondamente intrecciata con la sostenibilità ambientale, non è solo moda, ma un vero e proprio cambiamento di paradigma. Insomma, a giudizio di Accademia IC questo e i prossimi saranno gli anni in cui il cibo diventa non solo nutrimento, ma anche scelta culturale, ambientale e sociale. In sostanza, è una tendenza che unisce gusto, salute e rispetto per il pianeta. Un fattore molto positivo”.

Così, in una nota, il portavoce nazionale di Accademia IC e presidente della associazione Bandiera Bianca, Carmela Tiso.

[Read More](#)