

Intero o porzionato, il formaggio va preservato e valorizzato

La conservazione di formaggi particolarmente delicati, come i Dop e gli Igp, richiede banchi frigoriferi che permettano di impostare le temperature adeguate e di mantenere un tasso di umidità adatto a un perfetto mantenimento del prodotto.

La passione italiana per il formaggio è ben nota e in continua evoluzione. Il nostro paese produce quelli che sono indiscutibilmente riconosciuti come i migliori formaggi del mondo: valorizzare il prodotto diventa quasi un obbligo. Se pensiamo invece al suo consumo, le tendenze continuano a essere interessanti: il formaggio, uno dei comparti trainanti del nostro food, è sempre privilegiato nelle scelte di acquisto degli italiani, che tra l'altro sono tra i maggiori consumatori al mondo (in sesta posizione con 22 kg pro capite).



Secondo Euromonitor International si prevede un aumento dei consumi di formaggi a livello mondiale di oltre il 2% entro cinque anni. Questi i presupposti per considerare il formaggio come uno degli elementi primari di una dieta equilibrata e cibo apprezzato in tutta Europa, a prescindere dalla posizione geografica.

Nel Bel Paese i formaggi si confermano come i prodotti di punta del sistema Dop-Igp nazionale, trainati dai più prestigiosi e conosciuti: il **Grana Padano Dop** e il **Parmigiano Reggiano Dop**, per un peso complessivo sul valore totale della produzione casearia a Denominazione d'Origine del 61,8% (fonte: Nomisma-Agrifood Monitor su dati **Ismea-Qualivita 2021**). A fronte di questi numeri e della consapevolezza di produrre prodotti che devono essere valorizzati e presentati nel migliore dei modi, ci sentiamo in dovere di pensare a sistemi intelligenti e accattivanti a livello di design per renderli appetibili sia visivamente che organoletticamente.



Ma quali sono i trend per il futuro prossimo? Quante sono le possibilità di un aumento nella platea dei consumatori nel settore lattiero-caseario? Seguendo le logiche post-pandemiche, le nuove abitudini dei consumatori vanno verso la scelta di prodotti salutistici, come formaggi a ridotto contenuto di grassi e di sale, a basso contenuto di lattosio (adatti quindi agli intolleranti), o arricchiti in proteine o probiotici per avere prodotti

destinati al settore healthy. I trend di categoria mostrano che una sempre più larga fascia di consumatori, tra cui i più giovani, ricerca formaggi caratterizzati da un ciclo di produzione sostenibile. Questo è il punto determinante da considerare con maggiore attenzione. Viaggiando per l'Europa appare evidente l'attenzione sempre maggiore per le produzioni locali e per la capacità di presentare al meglio i prodotti al pubblico. La conservazione di formaggi particolarmente delicati come i Dop e gli Igp richiede banchi frigoriferi che permettano di impostare le temperature adeguate e di mantenere un tasso di umidità adatto a un perfetto mantenimento del prodotto, sia che se ne ponga la forma intera o la porzionatura.

Con lo scopo di valorizzare questi prodotti **Epta**, gruppo multinazionale specializzato nella refrigerazione commerciale, propone le vetrine frigorifere della linea Velvet, parte della famiglia OutFit a marchio Costan. **Velvet** è la soluzione a servizio assistito dedicata al Retail, ideale per valorizzare un'offerta alimentare varia e personalizzata, e in particolar modo ricche selezioni di formaggi. Com'è facile immaginare, un formaggio di alta qualità necessita di una visibilità particolare, o meglio, ha bisogno di un'**esposizione di alto livello** per valorizzare la perfezione della forma. La linea Velvet, grazie alla sua **elevata capacità di personalizzazione e una migliorata capacità espositiva** che si sviluppa su diversi livelli, è la più indicata per presentare al pubblico un'esposizione gastronomica di alto livello e dal forte impatto emotivo, valorizzata ulteriormente da un'illuminazione che può essere impostata con colorazione specifica per i formaggi.■



Giorgio De Ponti,
product strategy manager Epta

DM MAGAZINE 77

Ritaglio stampa
Testata: Distribuzione moderna
Pagina: 76-77
Difusione: 10.000
Data: Ottobre 2022