



Appuntamento europeo per fare il punto sulla nutrizione

CONVEGNI

Nutrevent, l'evento biennale dedicato all'innovazione nell'alimentazione, nutrizione e salute, si è svolto il 14 e il 15 giugno scorsi a Lille. Dal 2009, si conferma leader negli eventi B2B riunendo fornitori di prodotti finiti e di ingredienti e rappresentanti del mondo accademico e della ricerca.

Quest'anno, oltre all'esposizione dedicata agli incontri B2B presso il centro fieristico di Lille, sede anche del ricco programma di conferenze, è stato possibile visitare il polo Euralimantaire, il sito dedicato alla

logistica dei prodotti freschi locali e sede di alcune start-up nate per cercare di rispondere e soddisfare le esigenze nutrizionali dei consumatori. La missione è di creare una



L'ingresso del Lille Grand Palais sede di Nutrevent.



L'ingresso di Euralimantaire a Lomme.

rete di innovatori locali nell'ambito di agricoltura, nutrizione, salute e logistica per promuovere i prodotti freschi dell'Alta Francia. Sito all'interno del centro agro-alimentare di Lomme, che commercializza 185.000 tonnellate di prodotti freschi agro-alimentari all'anno e offre 1.000 m² per uffici e aree per la preparazione, lo stoccaggio e la logistica dei prodotti di 8 start-up.

Tra queste, MyFavoreat (www.myfavoreat.com), creata da Caroline Valent, ha l'obiettivo di semplificare la vita a quei consumatori che devono stare attenti alla dieta per

ragioni mediche o etiche fornendo informazioni su ristoranti, ricette, rivenditori e selezionando articoli divulgativi in modo da coltivare il piacere e la socialità dell'alimentazione associata al benessere. Mealizy (www.mealzy.fr), invece, realizza scatole contenenti gli ingredienti, selezionati e dosati, necessari per realizzare a casa pro-



Caroline Valent fondatrice di MyFavorest.

pria deliziosi piatti selezionati on line. In questo modo, il consumatore non deve preoccuparsi di fare la spesa e non deve perdere tempo a preparare gli ingredienti perché si trova già tutto selezionato da Céline Grasset.

Ingredia (www.ingredia.com), una cooperativa specializzata nelle proteine derivate dal latte e nelle soluzioni personalizzate per le applicazioni alimentari e nutrizionali con sede ad Arraz, è il primo produttore al mondo di caseina micellare e il terzo di idrolizzati e concentrati proteici derivati dal

latte, compreso il siero. Ha sviluppato una serie di componenti bioattivi specifici per prodotti nutraceutici, quali Lactium, un idrolizzato proteico che contiene un decapeptide bioattivo per la gestione dello stress; Cran-Max, una preparazione a base di cranberry per la salute del tratto urinario, caratterizzata dal sistema di trasporto corporeo brevettato Bio-Shield Technology, che la protegge lungo il tratto digerente per un migliore assorbimento a livello dell'intestino tenue; Celadrin, una matrice di acidi grassi per la salute



La sede di Ingredia ad Arraz.

Mealizy
Des repas faits à la maison

20€ offerts sur votre première box !
avec le code **mea062017**
Validité jusqu'au 31/12/2017 - Offre limitée à 30€ max.

Gagnez du temps et cuisinez de bons petits plats sans la corvée des courses !

Tous les ingrédients et les fiches recettes pour cuisiner en 30 minutes les délicieux plats que vous choisissez dans une box prêt à cuisiner !

- 1** VOUS choisissez les ingrédients qui vous font envie.
- 2** NOUS faisons les maris et vous vous occupez des ingrédients achetés.
- 3** PRENEZ plaisir à cuisiner et vous dégustez en 30 min.

Une cuisine 100% maison avec des produits bons, frais et sains !

à partir de **5,80€**
pour une boxMealizy

*Liste à la carte de 2000 recettes disponibles 24h/24 en ligne. Nos produits ne sont distribués qu'aux clients de notre réseau dans la région (Alsace, Bourgogne, Centre, Champagne, Lorraine, Normandie, Pays de la Loire, Picardie, Rhône-Alpes, Île de France, Occitanie, PACA, PACA, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Vallée de la Loire, Bretagne, Centre-Val de Loire, Grand Est, Nouvelle-Aquitaine, Occitanie, PACA, Provence-Alpes-Côte d'Azur, Vallée de la Loire).

Il manifesto di Mealizy.



La sede di Improve a Dury.

delle articolazioni e delle ossa; Prodiel Lactoferrin, una proteina presente naturalmente nel latte e Prodiel Colostrum, il pre-latte prodotto dai mammiferi nelle pri-

me ore dopo il parto, particolarmente ricco di immuno-stimolanti per potenziare il sistema immunitario. Questi prodotti, testati scientificamente, godono dell'approvazione delle autorità legislative e sono naturali al 100%.

Il centro europeo per la valorizzazione delle proteine Improve (www.improve-innov.com) si trova a Dury ed è la prima piattaforma europea nata dalla collaborazione tra pubblico e privato. Dispone di 170 m² di laboratori e 800 m² dedicati a impianti pilota per le seguenti operazioni: frazionamento/separazione; estrazione/purificazione/concentrazione; processi enzimatici; essiccazione/atomiz-

zazione; granulazione/estrazione; caratterizzazione fisico-chimica e funzionale delle diverse tipologie di proteine di origine vegetale. Gli obiettivi sono l'accelerazione delle innovazioni e la realizzazione di proteine di origine vegetale con caratteristiche di prestazioni, prezzo, disponibilità e sostenibilità, migliori di quelle animali o vegetali già esistenti. Tra i nuovi mercati potenziali in termini di nutrizione e salute, il centro sta lavorando allo sviluppo di proteine derivate da mais, alfalfa, patate, piselli e fave, oltre al grano, e sta ricercando nuove potenzialità per le proteine da lupino e colza come ingredienti funzionali.

Simonetta Musso

nuova guseo
-www.nuovaguseo.eu-

**QUALITÀ ESPERIENZA E TECNOLOGIA
AL VOSTRO SERVIZIO**

MULINI A MARTELLI MESCOLATORI ORIZZONTALI MESCOLATORI VERTICALI

Via Dante 8 // 29010 Villanova sull'Arda (PC) // Tel. +39 (0)523.837149 // +39 (0)523.837187 // Fax: 0523.837498
ufficio.commerciale@nuovaguseo.eu // www.nuovaguseo.eu