

ATLANTE

Vegamo punta sui sapori del mondo

Il plant-based in Italia ha superato da tempo la fase della tendenza per diventare un vero stile di vita. "Oggi quasi 18 milioni di famiglie acquistano regolarmente prodotti vegetali e il 40% della popolazione si definisce flexitariana consapevole – spiega **Marco Catinari, Category manager plant based Atlante** –. Una crescita consolidata, che si riflette nel dinamismo del mercato: il segmento delle alternative alla carne ha toccato nel 2024 i 204 milioni di euro, con un +21% a valore rispetto all'anno precedente" (fonte: Niq a.t. 2024). La risposta di Atlante a questa evoluzione è un investimento mirato sull'innovazione, guidato dai trend che stanno trasformando il carrello del consumatore. Sotto il brand Vegamo, storico riferimento dell'azienda per le alternative alla carne, debutta una linea che intercetta due tendenze in forte ascesa: l'attenzione alla naturalità e l'interesse verso le cucine del mondo. "I nuovi Protein Bites – spiega Catinari – sono burger ad alto contenuto di verdure, disponibili nella versione classica alle verdure e in due varianti etniche, Thai e TexMex. Coniugano semplicità e identità gustativa, parlando a un consumatore esigente e curioso". Accanto ai burger, la nuova linea Tofusion propone un mix di tofu, verdure e spezie ispirate alla tradizione asiatica. Le due referenze, ispirate alle cucine giapponese e coreana, offrono un'alternativa plant-based ricca di sapore e perfetta per chi cerca nuove esperienze culinarie, anche nella quotidianità. "La nostra offerta è studiata per offrire prodotti che offrono ingredienti riconoscibili con alte percentuali di tofu e/o verdura, garantendo qualità e trasparenza – conclude Marco Catinari – senza rinunciare al gusto".

