



Cosa mangeremo nel 2025?

8 food trend per scoprire come stanno evolvendo
i gusti dei consumatori

 Adacta
International

adactainternational.com

**YOUR
PRODUCT
COACH**
SINCE 1992



Cosa mangeremo nel 2025?

8 food trend per scoprire come stanno evolvendo i gusti dei consumatori


Fin dalle origini dell'umanità i sensi hanno giocato un ruolo cruciale nella nostra sopravvivenza, guidandoci verso ciò che è nutriente e funzionale al benessere e allontanandoci da ciò che è nocivo.

Questa innata capacità di "fare capire" attraverso i sensi non ha perso la sua importanza, ma si è evoluta in un sofisticato sistema di valutazione che influisce profondamente sulle nostre scelte di consumo, in particolare nel settore alimentare.

In questo report esploreremo come i manufacturer possono sfruttare la profonda connessione tra i sensi umani e la desiderabilità che guida alcuni trend di consumo che si sono imposti alla nostra attenzione nel corso degli studi sul consumatore condotti in quest'anno.



Adacta
International
consumer & sensory
science



1° trend: l'incanto sensoriale degli alimenti

I consumatori ricercano un'esperienza autentica

C'è voglia di sensorialità

L'importanza del "sentire" gli ingredienti

Il condimento diventa protagonista





1° trend: l'incanto sensoriale degli alimenti

I consumatori ricercano un'esperienza autentica

Nell'odierna cultura culinaria, i consumatori cercano sempre più un'esperienza autentica in cui possano vedere, sentire e riconoscere gli ingredienti nella loro originale integrità. Ogni ingrediente è percepito non solo per il suo sapore, ma anche per la sua bellezza visiva e tattile, un desiderio spontaneo che proviene direttamente dalla voce dei consumatori.

C'è voglia di sensorialità

Questa ricerca di autenticità invita i commensali a giocare e a riconoscere gli ingredienti, non solo attraverso il gusto, ma anche attraverso la vista e il tatto, soddisfacendo così il desiderio di una connessione profonda con la sensorialità del cibo.

L'importanza del "sentire" gli ingredienti

Vedere gli ingredienti, sentirne forma e consistenza in bocca, avvertirne distintamente il gusto, combinando pezzettoni interi o grandi, trasforma il momento di consumo in una vera e propria esperienza che risveglia i sensi.

Il condimento diventa protagonista

Le pietanze vengono rese più complesse a livello palatale dal trattamento row che viene dato agli ingredienti. Questo trend porta a ricercare soluzioni alimentari che possano combinare ingredienti cotti e crudi ed a sovvertire il tradizionale rapporto fra la base della pietanza e il condimento assegnando a quest'ultimo un ruolo protagonista.

Alcuni esempi

Le insalatone di quinoa e verdure, i carpacci di carne e pesce arricchiti da verdure e frutta, i contorni di verdure e legumi, i polpettoni e le quiche mostrano come gli ingredienti siano valorizzati e ben visibili, offrendo un'esperienza autentica e sensoriale ai consumatori.



Adacta
International
consumer & sensory
science

Consigli per le aziende

1° trend: l'incanto sensoriale degli alimenti

Tip n°1

Ingredienti visibili e naturali

Sviluppare prodotti utilizzando tecniche culinarie innovative come la sferificazione e il layering per creare strutture uniche e distintive. Ad esempio, dessert con sfere di gelatina o piatti principali con strati di ingredienti diversi.

Tip n°2

Sapore autentico e puro

Creare prodotti che esaltino il sapore naturale e puro degli ingredienti, enfatizzando la componente olfattiva così cruciale nell'attivare il viaggio sensoriale.

Tip n°3

Packaging trasparente

Progettare confezioni che permettano ai consumatori di vedere chiaramente gli ingredienti, migliorando la percezione di trasparenza e autenticità del prodotto.



Adacta
International
consumer & sensory
science



2° trend: la seduzione della rusticità

La natura e la sua semplicità

C'è voglia di imperfezione

Alla ricerca delle origini del cibo



Adacta
International
consumer & sensory
science



2° trend: la seduzione della rusticità

La natura e la sua semplicità

Le preferenze dei consumatori si stanno spostando verso esperienze culinarie autentiche e genuine. Le preparazioni celebrano la rusticità nel look & feel, rispondendo così alla richiesta diretta dei consumatori di esperienze culinarie che rispecchino la natura e la sua semplicità

C'è voglia di imperfezione

L'imperfezione è una chicca di questo trend. I panificati presentano piccole macchie scure o croste croccanti, i vegetali vengono serviti integri e cucinati con la buccia, le paste artigianali conservano i segni della lavorazione manuale e i tagli di carne vengono serviti al sangue mantenendo una certa rugosità che ricorda le origini del cibo.

Alla ricerca delle origini del cibo

La lavorazione manuale, la presenza di ingredienti antichi allo stato grezzo e le ricette sono ancorate alla tradizione popolare e rispecchiano stili di consumo tramandati di generazione in generazione che si basano sull'arte della trasformazione degli avanzi in piatti unici e irresistibili.

Questo approccio non rifinito aggiunge un elemento di autenticità e connessione con la terra, trasportando i consumatori in un viaggio sensoriale che va oltre il semplice gusto riconnettendoli con la natura in una ritrovata fusione panica.

Alcuni esempi

I panificati realizzati con impasto al carbone vegetale, risottini al salto alla milanese, alla paniscia, zuppe tradizionali realizzate con vegetali particolari come cavolo nero, cardi, cime di rapa, crauti acidi o che integrano pezzi di carne di maiale (cotiche, zampino) o paste al forno come timballi, radici come carote, rape e topinambur, pomme de terre servite con la buccia.



Adacta
International
consumer & sensory
science

YOUR
PRODUCT
COACH
SINCE 1992

Consigli per le aziende

2° trend: la seduzione della rusticità

Tip n°1

Estetica artigianale

Sviluppare prodotti che mantengano un aspetto rustico e imperfetto, come pane con crosta irregolare o verdure che conservano un aspetto naturale nel taglio, nella forma e nella consistenza.

Tip n°2

Ingredienti tradizionali

Utilizzare ingredienti tradizionali e grezzi che derivano da metodi di produzione poco noti e richiamano le ricette casalinghe, come zuppe con verdure e pezzi di carne o pane fatto con lievito madre.

Tip n°3

Tecniche di produzione sostenibili

Implementare tecniche di produzione che riducono gli sprechi e valorizzano gli ingredienti, come l'utilizzo di parti meno nobili di carne o verdure integrali con buccia.



**YOUR
PRODUCT
COACH**
SINCE 1992



Adacta
International
consumer & sensory
science



3° trend: le architetture culinarie

Il gusto diventa
spettacolo visivo e tattile

Le tecniche creative

La cura dell'impattamento



Adacta
International
consumer & sensory
science

3° trend: le architetture culinarie.

Il gusto diventa spettacolo visivo e tattile

I consumatori desiderano esperienze culinarie coinvolgenti e spettacolari. Piatti architettonici si ergono come opere d'arte su tavole imbandite, con composizioni visivamente sbalorditive e originali.

Le tecniche creative

L'uso di tecniche creative come la sferificazione e il layering di ingredienti crea strutture uniche e distintive che stimolano non solo il gusto, ma anche l'occhio dell'osservatore, in risposta alle richieste dei consumatori di esperienze culinarie accattivanti e coinvolgenti.

La cura dell'impattamento

I consumatori sono oggi molto sensibili all'esperienza estetica e sensoriale che accompagna un alimento. Questa attenzione ai dettagli e alla bellezza si traduce in cura dell'impattamento e nella ricerca di design, dove la creatività dei consumatori si esprime attraverso composizioni che catturano l'immaginazione e rendono il cibo più d'impatto.

Alcuni esempi

Pietanze di pesce e carne serviti su un letto di insalata e/o frutta e decorati con fiori edibili ed erbe creando un quadro visivo d'impatto, cestini creati a mano e riempiti ad arte, composizioni che si sviluppano verso l'alto.



Adacta
International
consumer & sensory
science



Consigli per le aziende

3° trend: le architetture culinarie

Tip n°1

Tecniche avanzate di preparazione

Sviluppare prodotti utilizzando tecniche culinarie innovative come la sferificazione e il layering per creare strutture uniche e distintive. Ad esempio, dessert con sfere di gelatina o piatti principali con strati di ingredienti diversi.

Tip n°2

Componenti modulari

Creare prodotti suddivisi in componenti che possono essere combinati e assemblati dal consumatore in modo creativo, come un "lego alimentare", per dare vita a forme di sicuro impatto.

Tip n°3

Design accattivante

Investire sul food design creando architetture di prodotto spettacolari, con colori, strutture ardite e presentazioni artistiche, per attrarre i consumatori che cercano un'esperienza culinaria coinvolgente e visivamente gourmet.



Adacta
International
consumer & sensory
science

4° trend: l'armonia dei colori e le loro provocazioni

Non solo gusto ma
anche stimolazioni visive

Le combinazioni cromatiche
fanno la differenza

L'importanza del
"narrative" cromatico

Sedurre attraverso
l'uso dei colori





4° trend: l'armonia dei colori e le loro provocazioni

Non solo gusto ma anche stimolazioni visive

La vivacità dei colori continua a giocare un ruolo fondamentale nell'esperienza culinaria. I consumatori cercano non solo il gusto ma anche una stimolazione visiva che renda il pasto un'esperienza multisensoriale. I piatti che giocano con tonalità audaci e accattivanti, rispondono a questa esigenza creando una vera e propria tavolozza cromatica che attira e incanta.

Le combinazioni cromatiche fanno la differenza

Ogni colore ha il potere di suscitare emozioni diverse e di stimolare l'appetito ma è soprattutto la combinazione creativa di cromie a fare la differenza.

L'importanza del "narrative" cromatico

Per i consumatori, la ricerca di un narrative cromatico nei piatti non è solo una questione estetica, ma anche il modo per esprimere la propria personalità e creatività con facilità.

Sedurre attraverso l'uso dei colori

Sedurre e provocare attraverso i colori li diverte e permette di creare momenti di gioia e sorpresa a tavola. In questo modo, ogni pasto diventa un'occasione per elevare l'esperienza, soddisfacendo il desiderio di vivere momenti culinari indimenticabili.

Alcuni esempi

La pasta di colori diversi, o il pane colorato con le verdure, i dolci (muffin, ciambelle, macaron), o i contorni di verdura come le tante varietà di cavolo, barbabietole, peperoni o gli spiedini di frutta. Dove ciò che guida il consumatore non è il gusto ma la ricerca di una esperienza visiva d'effetto.



Consigli per le aziende

4° trend: l'armonia dei colori e le loro provocazioni

Tip n°1

Prodotti multicolore

Sviluppare alimenti che utilizzino una gamma di colori naturali per creare un forte impatto visivo. Ad esempio, panificati colorati con estratti di verdure o dolci con strati di diversi colori.

Tip n°3

Abbinamenti cromatici

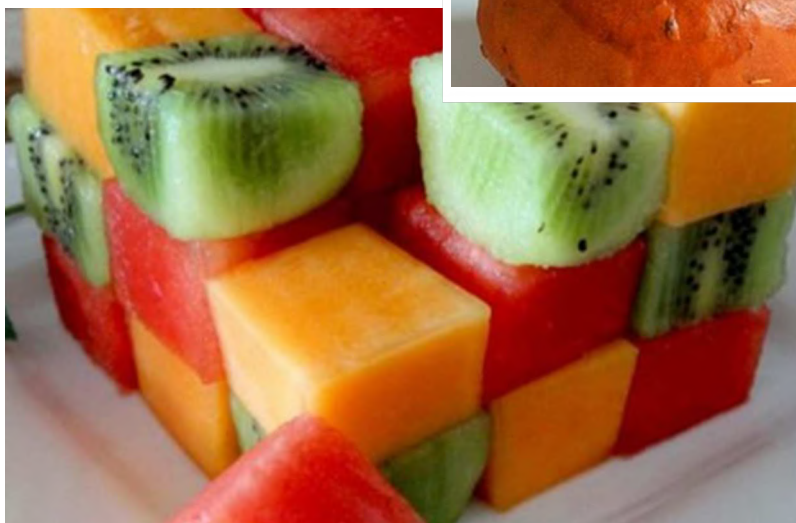
Progettare composizioni o prodotti che combinino colori contrastanti in modo armonioso, come risotti e pasta, insalate con verdure di diversi colori o piatti pronti con guarnizioni colorate.




Tip n°2

Colori vibranti

Creare prodotti ricchi di colori vivaci e impattanti, atipici per quell'alimento, eppure naturali per amplificarne l'attrattiva visiva.



Adacta
International
consumer & sensory
science



5° trend: quando il gusto diventa stimolazione

Il matrimonio dei contrasti

Il bisogno di innovazione

Il viaggio sensoriale



Adacta
International
consumer & sensory
science



5° trend: quando il gusto diventa stimolazione

Il matrimonio dei contrasti

La sperimentazione sensoriale si estende anche al mondo dei sapori, con una ricerca continua di contrasti sempre più audaci nel gusto e nella consistenza.

Il matrimonio di dolce e salato, aspro e amabile, croccante e cremoso, o fra temperature diverse, aggiungono plasticità all'esperienza culinaria, dando vita ad un bouquet di sensazioni e ad un' ampiezza di aromi che stimolano il palato e l'immaginazione.

Il bisogno di innovazione

Questa ricerca di stimolazione riflette un bisogno profondo di innovazione e di avventura, dove ogni boccone può diventare una scoperta, rompendo la monotonia delle esperienze gustative tradizionali. La fusione di sapori, gusti, texture opposti che fra loro si bilanciano, crea un nuovo equilibrio che soddisfa la curiosità e regala il piacere di esplorare nuovi orizzonti culinari.

Il viaggio sensoriale

L'idea alla base è quella del viaggio sensoriale attraverso l'alimentazione, alla ricerca di una qualità che nasce dalla creatività e punta a narrare una storia dinamica e coinvolgente.

Alcuni esempi

L'insalata arricchita da frutta come fragole e rucola, il cioccolato fondente con peperoncino, il blue cheese con pere (in cui la cremosità e la pungente sapidità del formaggio blu si bilanciano perfettamente con la dolcezza e la freschezza delle pere), le creme al pistacchio che imperversano sui social.



Consigli per le aziende

5° trend: quando il gusto diventa stimolazione

Tip n°1

Combinazioni di sapori contrastanti

Sviluppare prodotti che combinino sapori contrastanti come dolce e salato, aspro e amabile, per offrire un'esperienza gustativa complessa e stimolante. Ad esempio, snack dolci con un tocco di sale marino e alimenti salati con inclusioni dolci.

Tip n°2

Varietà di texture

Creare prodotti che includano una combinazione di texture diverse, come croccante e cremoso, per migliorare l'esperienza sensoriale del consumatore. Ad esempio, mousse dolci o salate, zuppe, polpettoni che alternano strati croccanti e cremosi.

Tip n°3

Differenze di temperature

Sviluppare prodotti che giocano con le temperature contrastanti, come dessert caldi con elementi freddi, per aggiungere un'ulteriore dimensione all'esperienza culinaria.





6° trend: il piacere sensoriale che nasce dal fare

La voglia di mettere le mani in pasta

L'interesse per gli aiuti in cucina

La connessione sensoriale con la materia



Adacta
International
consumer & sensory
science

6° trend: il piacere sensoriale che nasce dal fare

La voglia di mettere le mani in pasta

La richiesta di esperienze culinarie interattive e coinvolgenti è sempre più forte. I consumatori desiderano essere parte attiva del processo culinario, mettendo letteralmente le mani in pasta. Questo si traduce in una crescente popolarità di concept alimentari che incoraggiano il consumatore a manipolare e trasformare il prodotto con il proprio estro creativo, soddisfacendo così il desiderio di un coinvolgimento diretto e di personalizzazione.

L'interesse per gli aiuti in cucina

Una delle risposte più evidenti a questo trend è il crescente interesse per gli aiuti in cucina da impastare, manipolare, mescolare e i tool per il fai-da-te con cui dare nuova forma al cibo.

La connessione sensoriale con la materia

Tutte soluzioni che nascono per rispondere al bisogno di rilassarsi e giocare con le proprie mani, aprendo la via a nuovi piaceri sensoriali. Affondare il polpastrello nella pasta morbida, sentire la farina scivolare fra le dita, vedere la crema fluire generosamente da una sac-a-poches e prendere forma. Ogni gesto diventa un rito, un momento di connessione con la materia che coinvolge tutti i sensi, regalando una sensazione di appagamento e gioia pura.

Così come lasciarsi ispirare da tutorial e partecipare a lezioni di cucina permette ai consumatori di apprendere nuove abilità ed alimentare il proprio saper fare e benessere emotivo e mentale.

Alcuni esempi

L'utilizzo di impasti pronti per realizzare pane, focacce, pasta fresca, pizza, torte, biscotti, polpette. Sperimentare nuove forme e ripieni creando piatti autentici e personalizzati. Ma qualche volta il tutto si limita all'arte della decorazione e del ritaglio con cui dare un tocco finale e un po' speciale anche alle preparazioni più semplici.



Consigli per le aziende

6° trend: il piacere sensoriale che nasce dal fare

Tip n°1

Concept alimentari personalizzabili

Progettare prodotti che possano essere facilmente personalizzati e lavorati dal consumatore. Questo include lo sviluppo di basi, creme e altri ingredienti che possono essere ulteriormente arricchiti con vari componenti per creare varianti uniche. L'obiettivo è fornire ai consumatori la possibilità di esprimere la propria creatività culinaria e personalizzare il prodotto finale secondo le loro preferenze.

Tip n°2

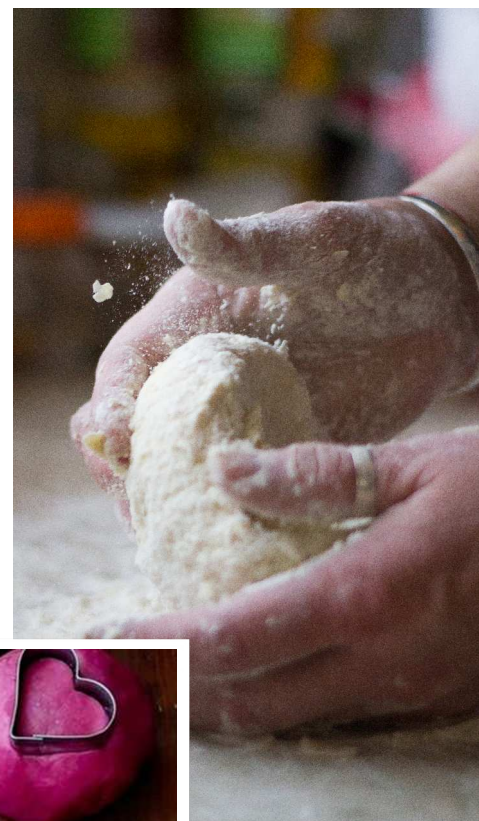
Kit fai-da-te

Sviluppare soluzioni kit che permettano ai consumatori di manipolare e personalizzare il prodotto a casa. Questi kit devono includere tutti gli ingredienti pre-porzionati e le istruzioni necessarie per creare piatti specifici. L'enfasi è sulla convenienza e sull'interattività, consentendo ai consumatori di sperimentare il processo di preparazione del cibo in modo strutturato e guidato.

Tip n°3

Strumenti di cucina innovativi

Offrire insieme al prodotto strumenti e accessori che facilitino la preparazione e la decorazione dei cibi, rendendo l'esperienza culinaria più coinvolgente e divertente. Esempi di questi strumenti includono set di stampi per biscotti, sac à poche per decorare e farcire, e altri utensili che aiutano i consumatori a migliorare le loro abilità culinarie e a creare piatti esteticamente piacevoli. L'obiettivo è arricchire l'esperienza di cucina con strumenti che rendano le operazioni più facili e divertenti.



Adacta
International
consumer & sensory
science



7° trend: i formati mignon, l'arte del piccolo piacere

La miniaturizzazione
e le sue provocazioni

Piccola indulgence &
aperitivizzazione

Piaceri concentrati, grandi
emozioni



Adacta
International
consumer & sensory
science

7° trend: l'arte del piccolo piacere: i formati mignon

La miniaturizzazione e le sue provocazioni

Il trend della miniaturizzazione nel campo alimentare riflette l'evoluzione verso prodotti più piccoli e curati nei dettagli, alimentati dalla diffusa tendenza a consumare snack veloci durante la giornata al posto di pasti completi e dalla ricerca di esperienze individualizzate e gratificanti. Alimenti dalle forme ricercate e graziose, dall'aspetto goloso, ma dalle dimensioni ridotte rappresentano una provocazione per i sensi!

Piccola indulgence & aperitivizzazione

I cibi in formato mignon, siano essi dolci o salati, racchiudono in pochi centimetri una concentrazione di sapori e sensazioni che appagano non solo il palato, ma anche la vista, l'olfatto e il tatto.

Il concetto di "piccola indulgence" si estende sia al dolce che al salato specialmente nell'ambito dell'aperitivo. La tendenza verso la miniaturizzazione ha infatti dato vita a una vera e propria "aperitivizzazione" degli alimenti, dove finger food salati e snack gourmet vengono proposti in formati ridotti ma ricchi di gusto.

Piaceri concentrati, grandi emozioni

Cibi mignon, che spaziano da piccoli bocconcini di formaggio a tramezzini, a tartine raffinate, offrono un'esperienza gastronomica completa e appagante in un formato che invoglia non solo alla scoperta e alla degustazione, ma anche a un viaggio emotivo di esplorazione e self-rewarding. Il mignon rappresenta un ritorno alla qualità, esaltando l'arte culinaria che solo la perfezione in miniatura può offrire.

Alcuni esempi

Macaron gourmet dolci e reinterpretati in chiave salata con formaggi, tartufo, salmone, piccole sfere di formaggio cremoso, aromatizzate con spezie, erbe fresche o frutta secca, salamini, tartine raffinate multi strato e guarnite con patè o mousse di verdure, polpettine assortite e falafel in crosta di sesamo e papavero e altre coperture croccanti, mini quiche lorraine, vuol au vent ripieni al formaggio, mini arancini.



Adacta
International
consumer & sensory
science



Consigli per le aziende

7° trend: l'arte del piccolo piacere: i formati mignon

Tip n°1

Mini gourmet

Sviluppare versioni miniaturizzate di prodotti gourmet tradizionali, come cannoli, pasticcini e quiche, utilizzando ingredienti premium per offrire un'esperienza sensoriale completa in un formato ridotto.

Tip n°2

Packaging elegante e sostenibile

Investire in packaging che esaltino la qualità e l'estetica dei prodotti mignon, come astucci rigidi o semi-rigidi con inserti sagomati che offrono protezione e stabilità, mantenendo intatte le loro forme delicate.



Tip n°3

Snack salati per aperitivi

Progettare snack salati miniaturizzati che coinvolgano più sensi, ricchi di sapore e dalla struttura stratificata, utilizzando spezie aromatiche, frutta secca, erbe fresche e presentazioni accattivanti, ideali per aperitivi, come macaron salati, sfere croccanti fuori e morbide dentro a base di formaggi, verdure, pesce e/o carne e altri componenti ideali per aperitivi sofisticati e momenti conviviali.



Adacta
International
consumer & sensory
science



8° trend: "rich in protein". Il nuovo cult

Il guardiano invisibile
del benessere

Sostanza, innovazione e
sostenibilità

Il piacere sensoriale delle
proteine





8° trend: rich in protein. Il nuovo cult

Il guardiano invisibile del benessere

Che si tratti di proteine animali o vegetali, questo alleato essenziale della salute è ormai un must nella dieta quotidiana, abbracciato da chi cerca energia, benessere e un supporto naturale alla propria immunità. Rafforzano il corpo, prolungano il senso di sazietà, costruiscono massa muscolare

Sostanza, innovazione e sostenibilità

Diete come la Chetogenica, la Paleo, la Dukan, la Pegan e la Whole30 elevano le proteine a elemento centrale della dieta moderna. Quelle vegetali, in particolare, rispondono alle nuove sensibilità salutistiche ed etico-ambientali e sono destinate a diventare un pilastro nell'evoluzione alimentare del futuro.

Il piacere sensoriale delle proteine

Il consumo di proteine non è solo nutrizionale, ma anche emotivo e sensoriale. I prodotti proteici, sempre più innovativi, combinano texture croccanti e sapori intensi, rendendo l'esperienza di consumo non solo funzionale, ma anche piacevole e gratificante.

Che si tratti di un morso in una barretta che si scioglie delicatamente al palato o di un frullato cremoso che avvolge le papille gustative, l'esperienza di consumo di questi alimenti va oltre la semplice funzione nutrizionale, offrendo un piacere pieno e gratificante.

Alcuni esempi

Alcuni esempi di piatti e prodotti che incarnano questo trend includono: le note barrette proteiche sempre più sofisticate e originali come quelle alla farina di grillo e a base di spirulina, gli snack a base di carne e salumi, le insalate proteiche, i frullati proteici a base di miscele di proteine in polvere, ideali per un rapido boost energetico.



Adacta
International
consumer & sensory
science

**YOUR
PRODUCT
COACH**
SINCE 1992

Consigli per le aziende

8° trend: rich in protein. Il nuovo cult

Tip n°1

Arricchitori di proteine

Creare soluzioni alimentari proteiche add-on, ma di tipo naturale, che siano facili e veloci da integrare, nelle preparazioni solide e liquide, soddisfacendo le esigenze di un pubblico moderno e dinamico, che ricerca praticità senza compromettere la qualità nutrizionale.

Tip n°2

Proteine esperienziali

Sviluppare prodotti proteici che offrono un'esperienza di consumo coinvolgente e multisensoriale. Questo può includere la creazione di snack e bevande che combinano texture sorprendenti, sapori intensi e presentazioni accattivanti.

Tip n°3

Specializzazione

Progettare percorsi proteici personalizzati, che guidino i consumatori attraverso una selezione di prodotti specifici per diverse fasi della giornata o per particolari obiettivi di salute (recupero muscolare, supporto metabolico, salute digestiva, controllo dei grassi, rafforzamento difese immunitarie).



**YOUR
PRODUCT
COACH**
SINCE 1992



Adacta
International
consumer & sensory
science

Cosa mangeremo nel 2025?

Lo studio, condotto mediante analisi desk combina diverse fonti:

- community online continuativa di Adacta International, che coinvolge migliaia di consumatori e che funge da osservatorio permanente sull'evoluzione dei gusti e della sensibilità dei consumatori
- learning provenienti da studi interni sulla categoria
- attività di web-listening
- analisi socio-semiotica di reperti fotografici

adactainternational.com

**YOUR
PRODUCT
COACH**
SINCE 1992