



## ALIMENTOS QUE OIREMOS HABLAR EN EL 2019

### **Popped Water Lily Seed.**

Acostumbrados a ver nenúfares en los estanques de parques y jardines, nunca pensamos que las semillas de esta planta originaria de Asia podrían ser comestibles. Y, en cambio, entre la población india, son un sabroso **aperitivo rico en proteínas y sin gluten**.

En cuanto al arroz, incluso las semillas de nenúfares se pueden **soplar** y convertirse en bolas crujientes con un sabor delicioso, al menos según los que las hayan probado. La moda de comer semillas de lirio de agua soplada se está afianzando en los Estados Unidos, donde se las considera una alternativa saludable a las papas fritas.



*Popped Water Lily Seed (Fuente de la foto: Bohana)*

### **Vino rosado y azul.**

Para los consumidores tradicionales, el vino puede tener dos o como máximo tres colores: rojo, blanco o rosado. Sin embargo, hay algunas bodegas que producen **vinos rosados y azules**. De hecho, explotan la presencia de pigmentos dentro de las pieles de uva para dar colores inusuales a las botellas.

En la patria del vino hablamos de **botellas rosas o azules**. Puede parecer una herejía. Pero para aquellas empresas abiertas a las nuevas necesidades del mercado, podría ser una idea de negocio interesante.



*¡El vino rosado de Gik Live! (Fuente de la foto: Gik Live!)*



## **CBD.**

En muchos consumidores, se ha pasado la idea de que hay dos moléculas en las **inflorescencias de cannabis sativa**, una buena y otra mala. La buena molécula es el **cannabidiol (Cbd)**, una sustancia con efectos relajantes, antiinflamatorios y anticonvulsivos. Por otro lado, el malo es el **tetrahidrocannabinol (Thc)**, la sustancia psicoactiva que causa efectos eufóricos en quienes la toman.

En los Estados Unidos, las empresas que ofrecen **productos basados en Cbd se multiplican**. Estos son bocadillos y alimentos de conveniencia, pero también aerosoles y cremas. Hay, es apropiado decir, una euforia para esta sustancia "buena" que no parece tener ningún efecto secundario.



*El cáñamo también está de moda en Italia (Fuente: Studio023 - Fotolia)*

## **Monkfruit.**

La búsqueda de **edulcorantes de origen natural** es un gran negocio que a lo largo del tiempo ha visto la llegada de soluciones consideradas milagrosas. La última en términos de tiempo es la **stevia**, una planta herbácea de la que se extrae una sustancia con un **poder edulcorante**. Si para algunos el de la stevia es un negocio destinado a declinar, en los Estados Unidos ya se está hablando de su sucesor: el **monje**.

Es una fruta que se cultiva tradicionalmente en la región sur de **China** y en su pulpa hay una sustancia con un poder edulcorante **300 veces mayor que la de la sacarosa**. Si la piel del monje se usa para preparar infusiones, la pulpa se hace para deshidratar y hacer harina y se puede usar en lugar de azúcar.

En los Estados Unidos, la **Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA)** recientemente ha dado luz verde a la comercialización de esta fruta y sus derivados, mientras que la **Unión Europea aún** no se ha expresado. En Italia, por lo tanto, no es legal comercializar **azúcar de monje**, pero puede que lo sea pronto. La planta ama los climas cálidos y húmedos, sufre la luz solar directa y tiene una biología bastante delicada que la lleva a tener una presencia muy rara en la naturaleza.



*El monje es originario del sur de China (fuente de la foto: The Food Navigator)*