

## Monoporzioni e confezionate: così merendine conquistano 30 mln italiani

LINK: <https://stream24.ilsole24ore.com/video/economia/monoporzioni-e-confezionate-cosi-merendine-conquistano-30-mln-italiani/AFHa66cB>



Monoporzioni e confezionate: così merendine conquistano 30 mln italiani 14 novembre 2023 Milano, 14 nov. (askanews) - In Italia ci sono circa 30 milioni di consumatori di merendine, un prodotto caratteristico della nostra industria alimentare che incontra non solo il gusto dei bambini ma anche quello degli adulti. Tra le ragioni di un successo che va avanti da 70 anni, c'è il fatto di essere un prodotto monoporzione già confezionato, che le rende prima di tutto pratiche in varie occasioni di consumo: "Avere un prodotto che è protetto - ci ha detto Giorgio Donegani, tecnologo alimentare - già nel suo involucro protetto dall'ambiente, nella giusta porzione e che soprattutto è anche facile da mangiare perché non richiede né tagli né piattini così è assolutamente una cosa apprezzabile". Consumate da oltre l'80% degli italiani, secondo una ricerca Bva

Doxa per Unione Italiana Food, le merendine con i loro 35 grammi di peso medio apportano tra le 110 e le 180 kcal a seconda che si preferiscano più semplici o più ricche. Un risultato frutto di investimenti da parte delle aziende che in questi anni hanno riformulato le ricette per adeguarsi a nuove indicazioni nutrizionali. Ma che le si inserisca nella dieta di un bambino o in quella di un adulto, avverte il nutrizionista, ciò che conta non è solo l'alimento in sé: "Oggi non è più il singolo prodotto che determina la salute dell'alimentazione ma il modo in cui viene inserito nella dieta - ha spiegato Donegani - le merendine, proprio perché sono studiate, non vanno più considerate un semplice spezza-fame ma qualcosa che facilita l'organizzazione della giornata alimentare in modo che sia sempre più adeguata alle indicazioni scientifiche". Oltretutto la merendina, nata per

riprodurre a livello industriale le tradizionali torte casalinghe in monoporzioni, contiene gli sprechi, visto che è pensata per il consumo singolo, e garantisce un controllo sulle quantità: "Il peso è l'unità di misura che determina la dimensione della merendina monoporzione e questo peso viene calcolato in base a rigidi parametri nutrizionali - ha sottolineato il tecnologo alimentare - se noi pensiamo a una torta fatta in casa invece il peso non è l'unità di misura: di fatto non si pesa mai la torta che si dà a un bambino, la fetta di per sé è un'unità di misura empirica che si presta a mille interpretazioni". Non a caso, dati 2020 di Bva Doxa per Unionfood, sembra che la fetta di ciambellone o crostata proposta per merenda merenda ai propri figli da sette genitori su 10 si aggiri tra i 90 ai 120 grammi, circa tre volte in più della merendina. Ma accanto all'aspetto nutrizionale, l'industria in

questi anni ha continuato a lavorare anche sul profilo della sicurezza del prodotto: "L'aspetto della sicurezza è un altro elemento fondamentale sul quale ci si concentra nella produzione delle merendine - ha raccontato - esiste tutto un apparato normativo che obbliga le aziende a rispettare i criteri sia nella scelta degli ingredienti sia nelle modalità di produzione per personale e impianti che garantiscono la perfetta igiene. Questo risultato che si ottiene poi viene protetto da un pack studiato appositamente per questo". Senza contare che, in presenza di una crescente diffusione delle allergie alimentari, l'etichettatura riportata sulle confezioni consente rilevare per tempo l'eventuale presenza di allergeni. Riproduzione riservata ©