



# TENDENZE DEL GUSTO 2026

Prodotti plant-based in Europa:  
alternative alla carne e piatti plant-based



# IN QUESTO REPORT

In questo report, realizzato con il supporto di Innova, esaminiamo le principali tendenze nella categoria degli alimenti salati: piatti pronti, piatti principali e zuppe nell'Europa occidentale e orientale.

Analizzando gli ultimi 3 anni, mettiamo in evidenza le tendenze emergenti degli ingredienti e le dichiarazioni sui prodotti, offrendo un quadro chiaro di ciò che modellerà il mercato del 2025 e di ciò che i consumatori stanno cercando.



## TENDENZE 2026

Con l'avvicinarsi di una fase di maggiore maturità del mercato, gli alimenti vegetali stanno diventando prodotti a sé stanti, anziché alternative alle loro controparti a base di carne. Questo si riflette nell'innovazione dei sapori che si sta riscontrando in tutto il mercato.



## MIGLIORI SAPORI

L'innovazione del gusto va oltre le imitazioni di carne e pesce, mantenendo comunque il gusto al centro dello sviluppo del prodotto. I sapori decisi stanno emergendo, mentre i consumatori continuano a sperimentare sapori umami e piccanti.



## PARERE DELL'ESPERTO

I consumatori europei stanno iniziando ad abbandonare l'idea delle "alternative" e a riconoscere i benefici degli alimenti naturali di origine vegetale per aumentare l'assunzione di fibre e proteine, facendo spazio a prodotti a base di fagioli, verdure e tofu!



# 16%

dei lanci monitorati in Europa provengono dalla Germania

# 14%

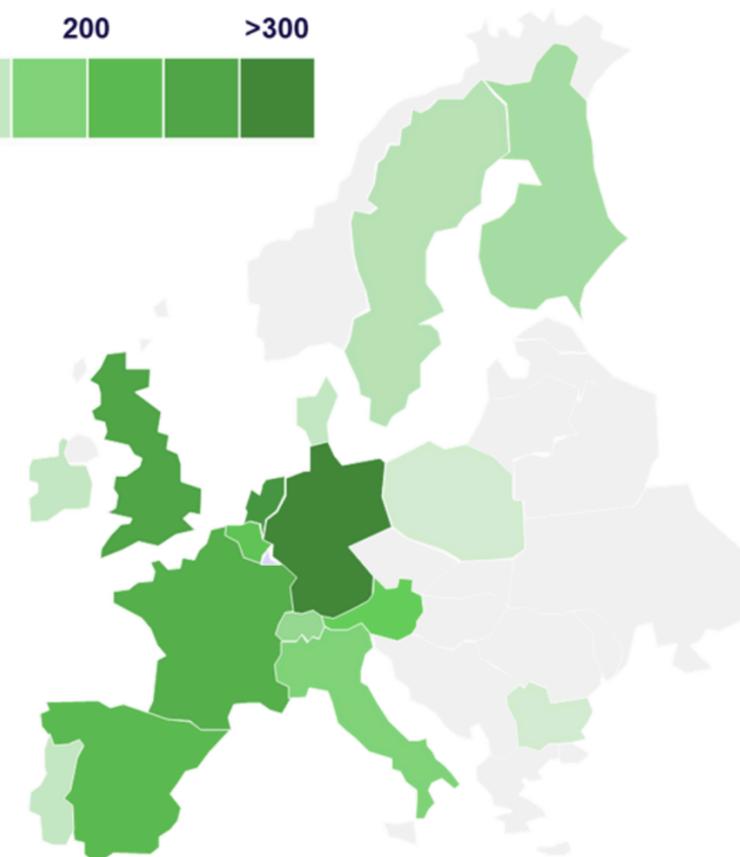
dei lanci monitorati in Europa provengono dai Paesi Bassi

# 2 su 3

I lanci a base vegetale presentano un'affermazione sulle proteine

# 52%

dei consumatori europei concordano sul fatto che gli alimenti a base vegetale dovrebbero essere prodotti autonomi



## Riepilogo NPD



### Proteine sotto i riflettori

Le proteine vegetali hanno registrato un CAGR del 2% dal 2023, con le proteine di grano, piselli e soia in testa.

Le proteine coltivate e microbiche (ad esempio le micoproteine) hanno registrato un aumento del 18%, ma partendo da una base molto più ridotta.



### Di origine vegetale, naturalmente

Legumi e fagioli stanno trainando l'innovazione nella categoria dei prodotti vegetali, con un aumento del 41% nei lanci di prodotto. Ciò riflette una tendenza più ampia dei consumatori alla ricerca di nuovi modi per integrare le piante nella loro dieta.



### La fibra guadagna terreno

L'assunzione media di fibre in Europa è inferiore di circa il 50% rispetto all'assunzione raccomandata secondo l'EFSA. I produttori stanno ora rispondendo a questa sfida, posizionando le fibre al secondo posto nella dichiarazione di consumo più rapida nella NPD.

Curry verde thailandese  
Chili senza carne,  
Salvia  
Limone  
Barbecue coreano  
Alghe  
Kimchi

**INTRODUZIONE**

La crescita dei lanci di prodotti nell'ultimo anno è elevata o il gusto è molto menzionato sui social media

Pesce  
Taco messicano  
Bistecca  
Teriyaki  
Shawarma  
Chipotle  
Olive  
Katsu

**CRESCITA**

La presenza nei lanci di prodotti è cresciuta nell'ultimo anno

Peperoncino dolce  
Cocco  
Basilico  
Tikka Masala  
Peperoncino jalapeño  
Pollo  
Timo  
Pomodoro affumicato

La presenza nei lanci di prodotti è cresciuta negli ultimi 4 anni

**MATURO**

Curry  
Peperoncino  
Affumicato  
Barbecue  
Pepe  
Paprika  
Formaggio

Apparso tra i primi 15 NPD negli ultimi 5 anni

**PREFERITI PROVATI**

# SAPORI DI TENDENZA

Carne, latticini e pesce continuano a dominare il panorama delle alternative vegetali. Tuttavia, i recenti cambiamenti nelle preferenze dei consumatori stanno stimolando l'innovazione verso sapori più diversificati e decisi, con una forte influenza delle cucine globali e una crescita delle opzioni dolci e piccanti.

Spinti da una crescente richiesta di sapori più decisi nella categoria dei prodotti vegetali, i profili dolci, affumicati e speziati sono in aumento. Con l'avvento degli alimenti vegetali in una fase di maturità, i consumatori sono ora alla ricerca di sapori stimolanti che attingano alle cucine globali e facciano risaltare questi prodotti a pieno titolo, non solo come alternativa alla carne.

**NATALIE SHEIL**  
EUROPEAN SAVOURY CATEGORY MANAGER

## STATISTICHE CHIAVE

49%

Crescita dei lanci globali di prodotti dal sapore "dolce e piccante"

1 su 2

I consumatori di tutto il mondo affermano di essere interessati ai pasti pronti ispirati allo street food

## UNO DA TENERE D'OCCHIO



### Acero Chipotle

Sfruttando la tendenza dolce e piccante, c'è stato un enorme aumento di ricette che combinano Chipotle e acero su TikTok

# RIFLETTORI SUL SAPORE



## CHIPOTLE

I peperoncini chipotle sono jalapeño affumicati ed essiccati, che conferiscono un sapore affumicato ricco e caratteristico, con un livello di piccantezza medio. Questo ingrediente distintivo è un punto fermo della cucina messicana.

## ULTIMI NPD



Proteine vegetali estratte con chipotle ed erbe aromatiche, Svizzera



Quinoa e peperoncino messicani, Paesi Bassi



Ciotola messicana di chipotle, Regno Unito

## I legumi guidano l'innovazione

“I fagioli stanno rapidamente guadagnando importanza nelle cucine dei consumatori europei. Ricchi di fibre e proteine, i legumi si stanno affermando come un ingrediente fondamentale per chi è attento alla salute. La crescente popolarità delle diete "blue zone" e una rinnovata attenzione alla salute intestinale stanno spostando i fagioli dall'essere un contorno a un piatto principale.”

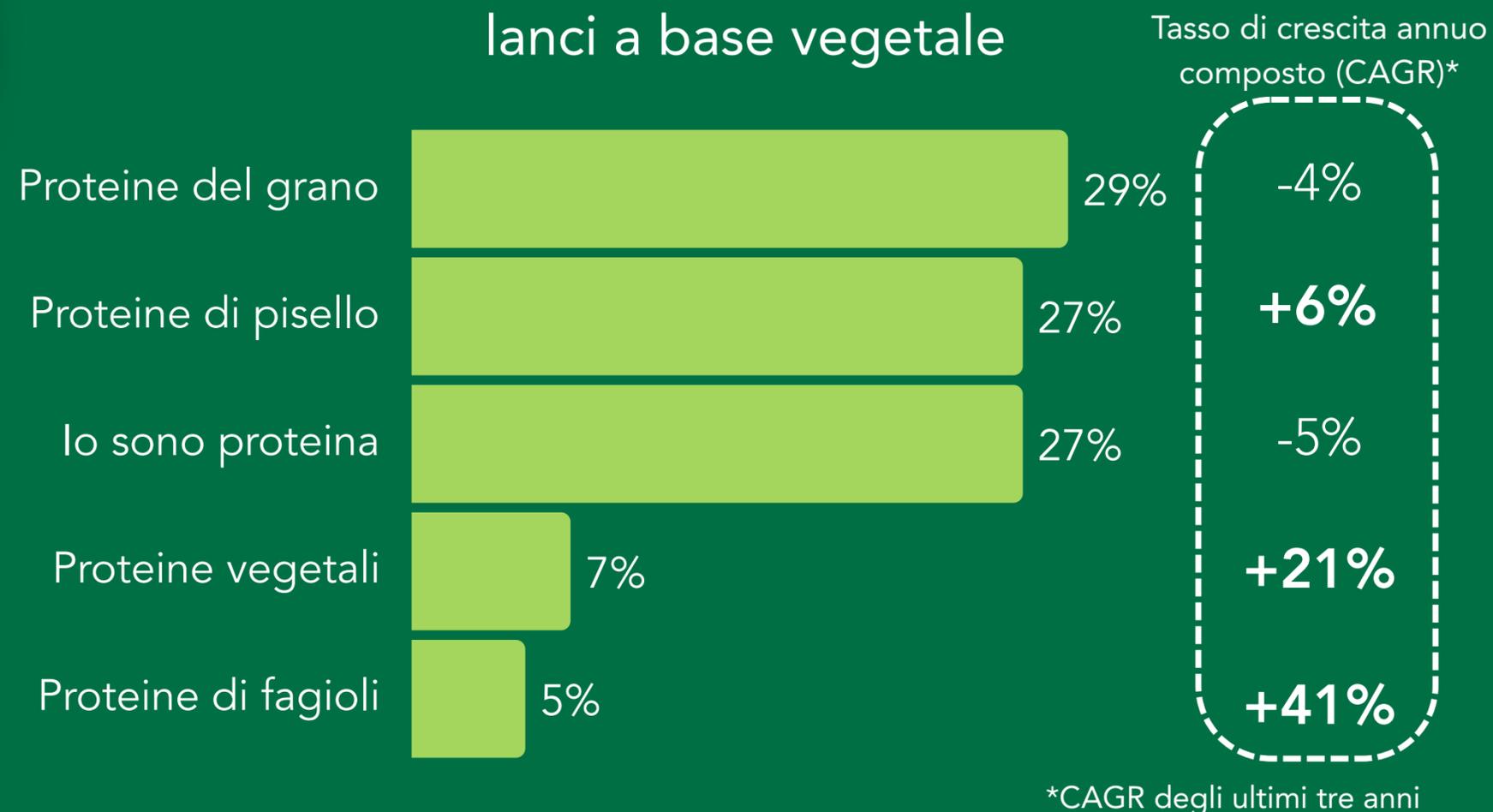
**Natalie Sheil Responsabile della categoria Salato Europa**

### Un ronzio sui fagioli



In questo momento sui social sono molto popolari gli involtini di ceci e cavolo nero di @minaelleskitchen, che hanno totalizzato 1,4 milioni di visualizzazioni. Anche "Fagioli al burro cremosi con harissa" è un successo virale, con 10 milioni di visualizzazioni.

## I principali tipi di proteine in percentuale nei lanci a base vegetale



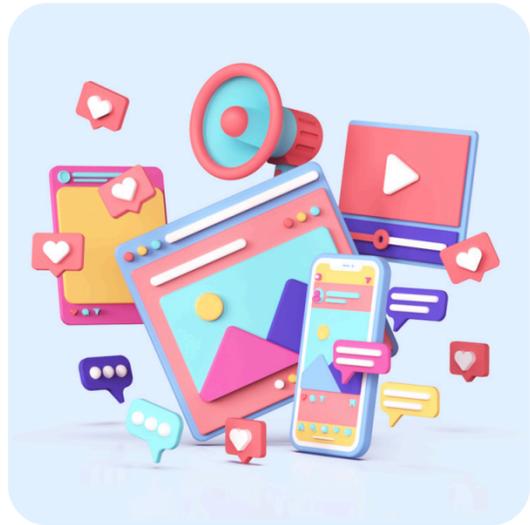
## I migliori sapori nei prodotti che utilizzano i fagioli come ingrediente

#1  
Peperoncino

#2  
Curry

#3  
Pomodoro

# TENDENZE SALATE SUI SOCIAL MEDIA



## Le tendenze nei numeri

La cipolla rossa sottaceto ha 29 milioni di visualizzazioni su TikTok

Il video di TikTok di @sepps\_eats che mostra la criniera di leone come una bistecca ha ottenuto 14,1 milioni di visualizzazioni

@bosh.tv miso e ramen TikTok hanno ottenuto 3,1 milioni di visualizzazioni



## Insalate luminose e sottaceto

Le insalate fresche sono di tendenza, in particolare quelle con verdure sottaceto: la sola "Insalata di cipolle rosse sottaceto" vanta oltre 29 milioni di visualizzazioni su TikTok.

Una delle novità virali più note è l'insalata di cetrioli, che unisce salsa di soia e aceto di vino bianco, per un boccone rinfrescante ma saporito. La popolarità di quest'insalata è stata persino ritenuta responsabile della carenza di cetrioli in Islanda.



## Ramen potenziato

Il ramen ha guadagnato popolarità grazie alla sua facilità di personalizzazione, che gli consente di soddisfare palati diversi e di adattarsi ai gusti di tendenza del momento.

Tra i piatti di tendenza di recente, l'aggiunta di arachidi, la combinazione di elementi piccanti o la fusione di ricchi sapori umami. Un recente video di @bosh.tv che mostrava miso e ramen ha ottenuto 3,1 milioni di visualizzazioni ed è stato salvato oltre 90.000 volte!



## I funghi sostituiscono la carne

I funghi hanno guadagnato notevole popolarità sui social media come alternativa sostenibile alla carne tradizionale, grazie al loro sapore umami e alle note terrose che li rendono una base ideale.

@sepps\_eats ha presentato Lionsmane come bistecca, con 14,1 milioni di visualizzazioni! La sua capacità di assorbire facilmente i condimenti ha suscitato un interesse diffuso, dato che i consumatori sono diventati più audaci nei sapori.



AUTORE:

**NATALIE SHEIL**

EUROPEAN CATEGORY DEVELOPMENT  
MANAGER - SAVOURY MARKET

## **Ti senti ispirato?**

Noi di Synergy puntiamo con passione a trasformare le intuizioni in innovazione. Grazie a un mix di arte, scienza e intuizione, Synergy può aiutare i propri clienti a gestire le mutevoli esigenze del mercato con prodotti che si distinguono dalla massa.

[CLICCA QUI PER CONTATTARCI](#)