

GDOWEEK

Prodotto con il brand Cupiello, insieme a Università di Napoli, è fonte di fibre, destinato sia al mercato food service che retail

MyBioma, il cornetto che rivoluziona la colazione

Daniela Calabrese
@daniela.calabrese

Un fenomeno in diffusione

In altri Paesi questi prodotti sono già presenti: in Francia, battere negli Usa. Si dice che il 2020 sarà l'anno del microbiota. L'Europa sta investendo milioni di euro con Horizon 2020 su questo tema. **MyBioma** è disegnato per la tutela della diversità del microbiota: nelle formulazioni sono presenti difese naturali di fibre che danno nutrimento a più specie microbiche.

Arriva **MyBioma**, a marchio **Cupiello**, il cornetto della colazione che fa bene alla flora intestinale, un prodotto innovativo, pensato per favorire la diversità del microbiota, avanguardica cartina di tornasole dello stato di salute, destinato a segnare la nuova via alimentare della positive nutrition. Il frutto di una collaborazione con l'Università Federico II di Napoli. **MyBioma** è destinato al canale food service, bar, catene della ristorazione, ma anche alla gdo con la confezione da 4 cornetti. "È un upgrade rispetto al nostro prodotto **sottolinea Alfio Schiatti, chief commercial officer di Fresystem**. Abbiamo un progetto di allargamento della linea, sia con altri cornetti sia con dolci diversi, come tortine, muffin. Lanceremo anche un formato più piccolo per gli hotel". L'Italia è il mercato food service del cornetto della prima colazione più grande nel mondo, circa 1,3 miliardi di pezzi l'anno. Pensiamo che prodotti di questo tipo possano allargare

250
addetti
300 mln
pezzi prodotti/anno
60 mln €
fatturato

anche il consumo in casa". Il lancio è avvenuto il **Sigep di Rimini**. **Fresystem, sede a Napoli, oltre 60 milioni di fatturato**, maturata soprattutto in Italia, e 250 persone impiegate, è azienda leader nella pasticceria surgelata con il brand Cupiello. Una presenza dominante nel mercato in costante crescita delle colazioni outdoor e degli snack veloci (300 milioni di pezzi l'anno prodotti nello stabilimento di Caserta). Innovazione, con l'utilizzo di ingredienti più naturali possibili e di alta qualità, e i molti controlli (2.000 analisi microbiologiche l'anno) sono gli elementi fondamentali. **Il prodotto è ve-**



gano (ma non gluten free). Si presenta come il classico cornetto vuoto ai cereali con l'apporto di fibre alimentare da ben 10 fonti diverse: frumento, segale, orzo, patate, piselli, agrumi, bambù, semi di lino e papavero, noci. Nieme emulsionanti come l'mono e digliceridi degli acidi grassi, conservanti e sciroppo di glucosio. Solo margarina non idrogenata e rifinitura con zucchero di canna. "Siamo un'azienda che vuole essere lungimirante **sottolinea il ceo Imma Simioli**. Questo prodotto, che coniuga benessere e gusto, è un ulteriore tassello verso questa direzione". Nasce dalla collaborazione con il **Dipartimento di Agricoltura di Uninapoli**, uno studio durato un anno. "È un prodotto disegnato con caratteristiche nuove finora mai considerate nel food design", spiega **Daniela Ercolini, professore di Microbiologia dell'Ateneo e coordinatore della task force interna per gli studi sul microbioma** che coinvolge 14 diversi dipartimenti e più di 150 studiosi.



Fresystem, specializzata in pasticceria surgelata con il brand Cupiello, presenta una novità assoluta: **MyBioma**, il primo prodotto che costituisce un importante patto tra scienza e industria perché combina la bontà, la fragranza e la leggerezza del prodotto da forno a lievitazione naturale, ricco in lievito MadreCupiello fresco, con l'apporto di fibre alimentare proveniente da 10 fonti differenti. Un cornetto studiato scientificamente per contribuire al benessere personale grazie al mantenimento della diversità del microbioma intestinale, considerato il nostro secondo genoma.

<<Con **MyBioma** l'innovazione scientifica fa il suo ingresso nel mondo della prima colazione, rispondendo alle esigenze di benessere del consumatore moderno - commenta **Alfio Schiatti, direttore commerciale di Fresystem** - e tutto questo senza tradire il gusto e la tradizione che caratterizzano la nostra offerta per la prima colazione>>. L'innovativa formula del nuovo cornetto è frutto dalla collaborazione con il Diparti-

MyBioma: il benessere già dalla prima colazione

FRESYSTEM • L'innovativo cornetto a marchio Cupiello che combina bontà, fragranza, leggerezza e un ricco apporto di fibre alimentare proveniente da 10 fonti differenti



mento di Agricoltura dell'Università Federico II di Napoli, e nello specifico con il team di ricerca sul microbioma. Gli studi sul microbioma, conosciuto comunemente come flora batterica intestinale, hanno chiarito il ruolo chiave dell'alimentazione per la composizione di queste colonie di milioni di microrganismi presenti nell'apparato digerente sin dalla nascita, essenziali per l'assimilazione di nutrienti, la sintesi di sostanze indispensabili, la regolazione dei livelli di colesterolo e l'efficienza del sistema immunitario. Il mix di fibre alimentare appositamente studiato, proveniente da 10 fonti diverse tra cui patate, piselli, agrumi, bambù e semi di lino, è mirato a nutrire il microbioma, favorendo la diversità e l'equilibrio

tra ceppi batterici. <<Non tutti sanno che lo stile di vita e l'alimentazione determinano la composizione del microbiota di ogni individuo più della genetica - spiega **Daniela Ercolini, docente di microbiologia all'Università Napoli Federico II** - e sta alle scelte di ogni individuo modificare i batteri presenti nell'organismo in modo da prevenire determinate patologie. Con **MyBioma** tutto questo diventa possibile a partire dalla prima colazione>>.

Il nuovo prodotto si presenta come un classico cornetto vuoto ai cereali, reso estremamente digeribile perché ricco in lievito MadreCupiello fresco, lasciato a lievitare naturalmente per 36 ore, e una bontà senza pari in linea con la migliore tradizione napole-

tana. Inoltre, l'impasto privo di latte e uova lo rende ideale anche per chi segue una dieta vegana. Pronto da cuocere in forno, senza bisogno di scongelarlo, il cornetto è dedicato ai canali dell'Ho.Re.Ca e della GDO in un doppio formato: buste con prodotto sfuso nel primo e confezioni da 4 pezzi mono-

porzionati nel secondo.

MyBioma: Wellness starts at breakfast
Fresystem - The innovative croissant by Cupiello is tasty, light and fragrant, rich in dietary fibre from ten different sources.

SURGELATI

Ristorando

MyBioma® di Cupiello: il primo cornetto che nutre il benessere a colazione

Grazie all'innovazione **Fresystem**, la prima colazione diventa ricca di benessere con **MyBioma®**. È il primo cornetto a marchio **Cupiello** che combina la bontà del prodotto da forno all'apporto di fibre alimentare proveniente da 10 fonti differenti per favorire la diversità del microbioma intestinale, elemento chiave per il benessere. Prendersi cura del benessere personale da oggi diventa un semplice gesto quotidiano come "fare colazione al bar" con un cornetto fragrante e gustoso. Non un cornetto qualsiasi, ma l'innovativo **MyBioma**, che entra a far parte della ricca gamma per la prima colazione firmata Cupiello. Cosa rende il nuovo **MyBioma** un prezioso alleato del benessere? Semplice: è il primo cornetto a combinare l'irrimediabile bontà, la fragranza e la leggerezza del prodotto da forno a lievitazione naturale, ricco in lievito MadreCupiello fresco, con l'apporto di fibre alimentare da 10 fonti diverse tra cui, patate, piselli, agrumi, bambù e semi di lino, studiato per garantire la diversità del microbioma intestinale. **MyBioma** si presenta come un classico cornetto vuoto ai cereali reso estremamente digeribile perché ricco in lievito MadreCupiello fresco, lasciato a lievitare naturalmente per 36 ore, e una bontà senza pari in linea con la migliore tradizione napoletana. Inoltre, l'impasto privo di latte e uova lo rende ideale anche per chi segue una dieta vegana. Venduto nelle migliori catene della GD.



DOLCESALATO

FRESYSTEM

MyBioma Cupiello

Cos'è Cornetto vuoto ai cereali, ricco di fibre e con lievito madre fresco. Senza latte e uova, ideale per chi segue una dieta vegana **Plus** L'innovativa formula di **MyBioma** contiene fibre provenienti da 10 fonti diverse, tra cui patate, piselli, agrumi, bambù e semi di lino, è mirato a nutrire il microbioma, favorendo la diversità e l'equilibrio tra ceppi batterici. Il contenuto di lievito MadreCupiello fresco e la lievitazione di 36 ore ne aumenta la digeribilità
Formati 70 g



MyBioma®: cornetto del benessere

Nasce **MyBioma®**, il primo cornetto che all'apporto di fibre alimentare proveniente da dieci fonti differenti, favorisce la diversità del microbioma intestinale, elemento chiave per il benessere, firmata Cupiello. Quanto è importante prendersi cura di sé, senza rinunciare al gusto e anche facendo la colazione al bar? Ecco la risposta. Ricco di patate, piselli, agrumi, bambù e semi di lino, un classico cornetto vuoto ai cereali reso estremamente digeribile perché ricco in lievito madre fresco, una lievitazione di 36 ore e un impasto privo di latte e uova, ideale anche per chi segue una dieta vegana.

