



*È il Perù il paese dei “Superfoods Peru”  
Lucuma, camu-camu, maca e tanti altri*

**Presentata a Tuttofood 2017 la nuova lista degli alimenti  
che non possono mancare nella nostra dispensa, dopo la quinoa**

*L'ufficio commerciale del Perù in Italia ha presentato a Tuttofood 2017  
i “Superfoods Peru”*



Quinoa - photocredit @ Promperu Manchamanteles

I dati parlano chiaro, l'Italia si attesta come uno dei Paesi europei che importano maggiormente “i super alimenti peruviani”. Nonostante la crisi abbia fatto registrare delle flessioni, il Bel Paese dimostra di apprezzare i frutti della terra peruviana. Un esempio importante sono i dati riguardanti la quinoa, che, tra il 2012 e il 2016, hanno

mostrato una crescita dell'importazione nel mercato Italiano del 66%, configurandosi come un prodotto che non può mancare nella cucina salutare italiana. Inoltre si osserva che le importazioni in Italia di prodotti appartenenti alla categoria di super alimenti presentano un trend in aumento, come ad esempio le importazioni di maca, conosciuto energizzante ed equilibrante, che è cresciuto del 40%, anche per gli altri prodotti appartenenti alla medesima categoria si aspetta una crescita notevole nel consumo.



Commenta Amora Carbajal Schumacher, direttrice dell'Ufficio commerciale del Perù in Italia: “Superfoods Peru” sono tutti gli alimenti con elevati valori nutrizionali che il Perù offre e che sono relazionati alla salute e all'alimentazione salutare. Alimenti che facevano parte della dieta dei nostri antenati e tutt'oggi sono alla base della dieta di tutte le famiglie peruviane e di tante altre famiglie in tutto il mondo.

Il 72% degli europei preferisce i super alimenti ai cibi trattati. Per queste importanti ragioni, noi dell'Ufficio Commerciale del Perù in Italia in collaborazione con la Camera di Commercio di Lima, abbiamo presentato a Tuttofood 2017 sei imprese peruviane che hanno esposto in questi 4 giorni di fiera i loro prodotti; oltre ai già ben conosciuti quinoa e bacche inca, sono stati presentati: il camu camu, frutto nativo della Amazonia peruviana, considerato il più ricco di vitamina C di tutto il pianeta, la lúcuma, un frutto ideale per la gelateria e la pasticceria che ha un sapore che ricorda il butterscotch e il caffè, e che possiede ottime caratteristiche per ridurre colesterolo e rafforzare il sistema immunitario; la maca, ricca di carboidrati, proteine, minerali e amminoacidi essenziali, che le conferiscono una valenza nutrizionale di un certo spicco e rilievo; i semi di chia, che sono estremamente ricchi di fibre, acidi grassi “buoni” della serie Omega-3, proteine e presentano anche buoni livelli di minerali come fosforo e calcio e molecole antiossidanti, e molti altri”.

Grazie alla sua incredibile biodiversità, che include ambienti naturali straordinari, dall'Oceano Pacifico alle Ande, dal deserto alla foresta amazzonica, il Perù è il primo

produttore mondiale di superfoods tanto che il Governo e il suo Ministero del commercio hanno deciso pochi mesi fa di brevettare il marchio “Superfoods Peru”. Questo marchio che è stato lanciato nella fiera Fruit Logistica di Berlino lo scorso febbraio in una sorta di debutto mondiale, ha fatto conoscere questa straordinaria ricchezza al mondo presentandosi alla recente kermesse milanese di Tuttofood 2017 con 6 aziende che hanno raccontato una nuova lista di alimenti straordinari adatti ai nuovi stili di vita e agli standard salutistici più esigenti.



“Il marchio *Superfoods Peru* – ha spiegato Amora Carbajal Schumacher, direttrice generale dell’ufficio commerciale del Perù in Italia – intende rappresentare a livello mondiale la qualità, la varietà e le proprietà nutrizionali dei prodotti alimentari peruviani di eccellenza”. Un altro obiettivo è non solo esportare la materia prima, come già avviene oggi, ma anche trasformare la materia prima in prodotto finito all’interno del Paese per aumentare gli introiti derivanti l’esportazione. “C’è una grande richiesta di materia prima – continua Carbajal – ma il Perù può anche trasformarle, siamo in grado di offrire al mondo un prodotto finito di ottima qualità”.

#### **Ufficio stampa**

Encanto public relations – tel. 02 66983707

Veronica Carminati – [veronica.carminati@encantopr.it](mailto:veronica.carminati@encantopr.it) – cell. 3389873517

Andrea Pascale – [andrea.pascale@encantopr.it](mailto:andrea.pascale@encantopr.it) – cell. 393 8803139