



## **COMUNICATO STAMPA**

**Venchi: fibre vegetali al posto di zuccheri, così il cioccolato è più leggero.**

**Una nuova ricetta consente di ridurre del 70% gli zuccheri nel cioccolato grazie all'utilizzo di fibre vegetali: a basso valore glicemico, di origine naturale, in grado di favorire un'azione stimolante del microbiota intestinale.**

**La ricerca di Venchi per sostenere l'eccellenza del suo cioccolato riguarda anche l'olio di oliva e lo sviluppo di un innovativo packaging attivo.**

Nella sua costante ricerca del benessere per i golosi di tutto il mondo, Venchi ha messo a punto una nuova ricetta che, grazie all'utilizzo di una fibra vegetale ricavata dalla cicoria, consente di ridurre del 70% gli zuccheri nel cioccolato.

Questa particolare fibra, ad alto contenuto di FOS (frutto-oligosaccaridi), è presente in diversi alimenti di origine vegetale. Venchi, attraverso un'attenta selezione e una particolare lavorazione, l'ha resa utilizzabile anche nella produzione del cioccolato. Il suo utilizzo, al posto degli edulcoranti tradizionali, insieme a quello di una massa di cacao appositamente selezionata già naturalmente dolce, ha permesso di ottenere prodotti più buoni, più sani e più genuini. I FOS, infatti, mantengono un basso indice glicemico, limitando gli zuccheri e aiutando al contempo il regolare sviluppo della flora intestinale. L'utilizzo dei FOS come ingrediente funzionale abbraccia la filosofia del "con" piuttosto che del "senza", mantenendo il piacere del gusto, fondamentale per un senso di appagamento e sazietà.

*“Limitare l'utilizzo di zuccheri e dolcificanti porta notevoli vantaggi alla salute, e non solo in termini di riduzione del peso corporeo - ha detto Lorenzo Bergami, nutrizionista sportivo membro ISSN (International Society of Sport Nutrition) - l'utilizzo di fibre vegetali al posto di zuccheri è un'idea straordinariamente innovativa, oltre che salutare”.*

La nuova linea -70% di Venchi comprende tavolette e cioccolatini per tutti i gusti: dalle tavolette fondenti a quelle al latte, dal nocciolato al cremino, dal gianduiotto all'extra fondente. L'obiettivo è quello di offrire alle persone che desiderano tenere sotto controllo l'apporto giornaliero di zucchero, la possibilità di concedersi golosi momenti di piacere scegliendo tra un'intera gamma di prodotti buoni, naturali ed equilibrati.

L'impegno di Venchi nella ricerca per realizzare prodotti sempre più salutari e appaganti per i consumatori attraversa diversi campi e si sviluppa in collaborazione con partner prestigiosi e autorevoli.

È giunto a conclusione in questi giorni uno studio commissionato al Campus Biomedico dell'Università di Roma che ha confermato scientificamente che il consumo a breve termine di uno snack con una maggiore presenza di acidi grassi monoinsaturi, maggiormente presenti nell'olio d'oliva, e una minore presenza di acidi grassi saturi, più abbondanti nell'olio di palma, potrebbe influenzare positivamente i parametri d'insulinosensibilità nel sangue.

Questo conferma le scelte che Venchi da diversi anni sta portando avanti, utilizzando in produzione ingredienti sempre più sani, semplici e genuini.

*“La ricerca scientifica ha ampiamente dimostrato che il consumo di olio extravergine d'oliva, ricco in acidi grassi monoinsaturi, offre protezione dalle malattie metaboliche e cardiovascolari” – spiega la professoressa Silvia Manfrini del Campus Bio-Medico di Roma.*

*“Lo studio condotto sulla cioccolata spalmabile di Venchi conferma che la presenza di olio extravergine d'oliva potrebbe influenzare positivamente i parametri d'insulino-resistenza nel sangue e supporta ulteriormente i noti benefici dell'olio extravergine d'oliva sulla salute” – prosegue il dott. Dario Tuccinardi del Campus Bio-Medico di Roma.*



E la ricerca continua: su richiesta di Venchi, SAES Coated Films, sta finalizzando un nuovo imballaggio innovativo, che oltre ad essere riciclabile, saprà garantire la migliore conservazione delle caratteristiche sensoriali del cioccolato per l'intera durata della shelf life.

Ciò sarà possibile grazie a composizioni antiossidanti naturali applicate sulla superficie dell'imballaggio tramite tecnologie innovative a base d'acqua in grado di ritardare l'ossidazione degli acidi grassi insaturi contenuti nell'alimento.

*“Oggi la maggior parte del packaging garantisce la protezione degli alimenti grazie a soluzioni di difficile riciclo e smaltimento perché formate da strati di materiali diversi. Insieme a Venchi stiamo realizzando una nuova soluzione di imballaggio, attivo, sostenibile e interamente riciclabile”,* riferisce Jiabril Gigli, General Manager di SAES Coated Films.

*“Siamo molto soddisfatti – afferma Cécile de Verdelhan Osti, consigliere delegato Venchi – non si tratta dei singoli risultati. Si tratta del modo di intendere il prodotto e della considerazione che abbiamo dei consumatori. Vogliamo dare sempre ai nostri consumatori il meglio della qualità, della genuinità e del sapore e questo ci impone una ricerca continua. È quello che ci distingue ed è la ragione del nostro successo.”*

Con una storia di 140 anni, iniziata a Castelletto Stura in provincia di Cuneo, oggi Venchi è un'azienda internazionale. Il suo brand è simbolo nel mondo dell'arte del cioccolato piemontese e del vivere italiano. *“Verissimo, allegrissimo e buonissimo – autenticità, allegria ed equilibrio”* sono i valori del brand che è presente con oltre 145 negozi, in 70 paesi in città chiave come Londra, Hong Kong, Dubai, New York, Shanghai e Tokyo.

#### **I partner:**

**L'Università Campus Bio-Medico di Roma** nasce nel 1993 con l'obiettivo di proporre ai giovani un percorso di formazione culturale, professionale e umano fondato sull'unità dei saperi. Promuove l'interdisciplinarietà delle scienze e la ricerca in tutti gli ambiti che concorrono al bene globale della persona, sintetizzato in *La scienza per l'uomo*. L'offerta formativa si sviluppa su 12 corsi di laurea suddivisi in tre Facoltà: Medicina e Chirurgia, Ingegneria (Industriale, Biomedica e Chimica per lo Sviluppo Sostenibile) e Scienze e Tecnologie per l'Uomo e l'Ambiente. Quest'ultima si articola nei corsi di Laurea triennale e magistrale in Scienze dell'Alimentazione e della Nutrizione Umana e Laurea Magistrale in Scienze e Tecnologie Alimentari e Gestione di Filiera. Ogni corso risponde alla crescente richiesta del mondo del lavoro di creare nuove figure professionali specializzate.

**SAES Coated Films** è un'azienda del Gruppo SAES® che progetta, produce e deposita coating ad alta barriera o attivi su film in plastica o in bio-materiali per imballaggi alimentari, personal care e industriali. L'azienda si pone sul mercato come partner di riferimento per la eco-progettazione di imballaggi ad alta barriera che rispondano ai requisiti di riciclabilità o compostabilità, grazie alle sue innovative tecnologie di rivestimento a base d'acqua. Forte delle competenze scientifiche costruite in quasi 80 anni di attività del Gruppo SAES, l'azienda ha oggi la missione di portare innovazione e soluzioni sostenibili nell'industria dell'imballaggio.

Contact: Barabino & Partners  
Tel. 010.272.50.48  
Ilaria Schelotto  
[i.schelotto@barabino.it](mailto:i.schelotto@barabino.it)  
Cell. 335.69.81.186

Milano, 23 settembre 2021