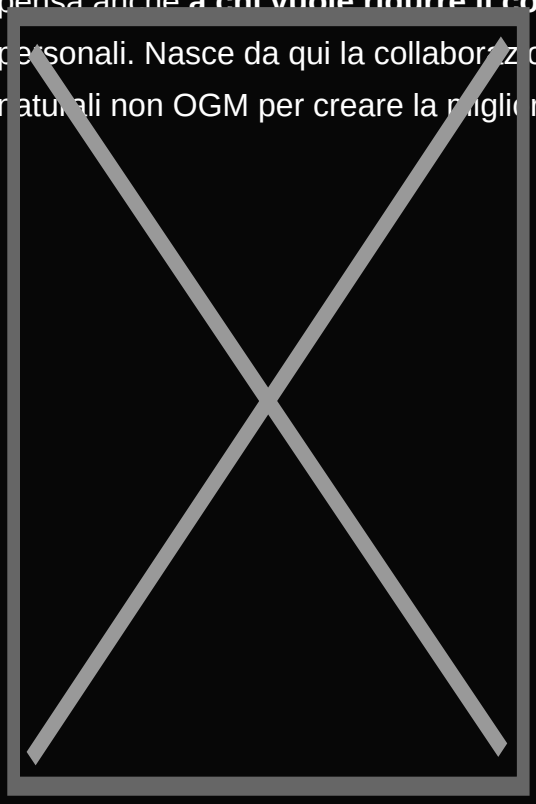
Future Farm espande la distribuzione in Italia con Cattel

kitchenallproducts-futurefarm-low-632d3111

Accordo siglato tra Cattel e Future Farm per aumentare la distribuzione dell'azienda food-tech brasiliana sul mercato italiano.

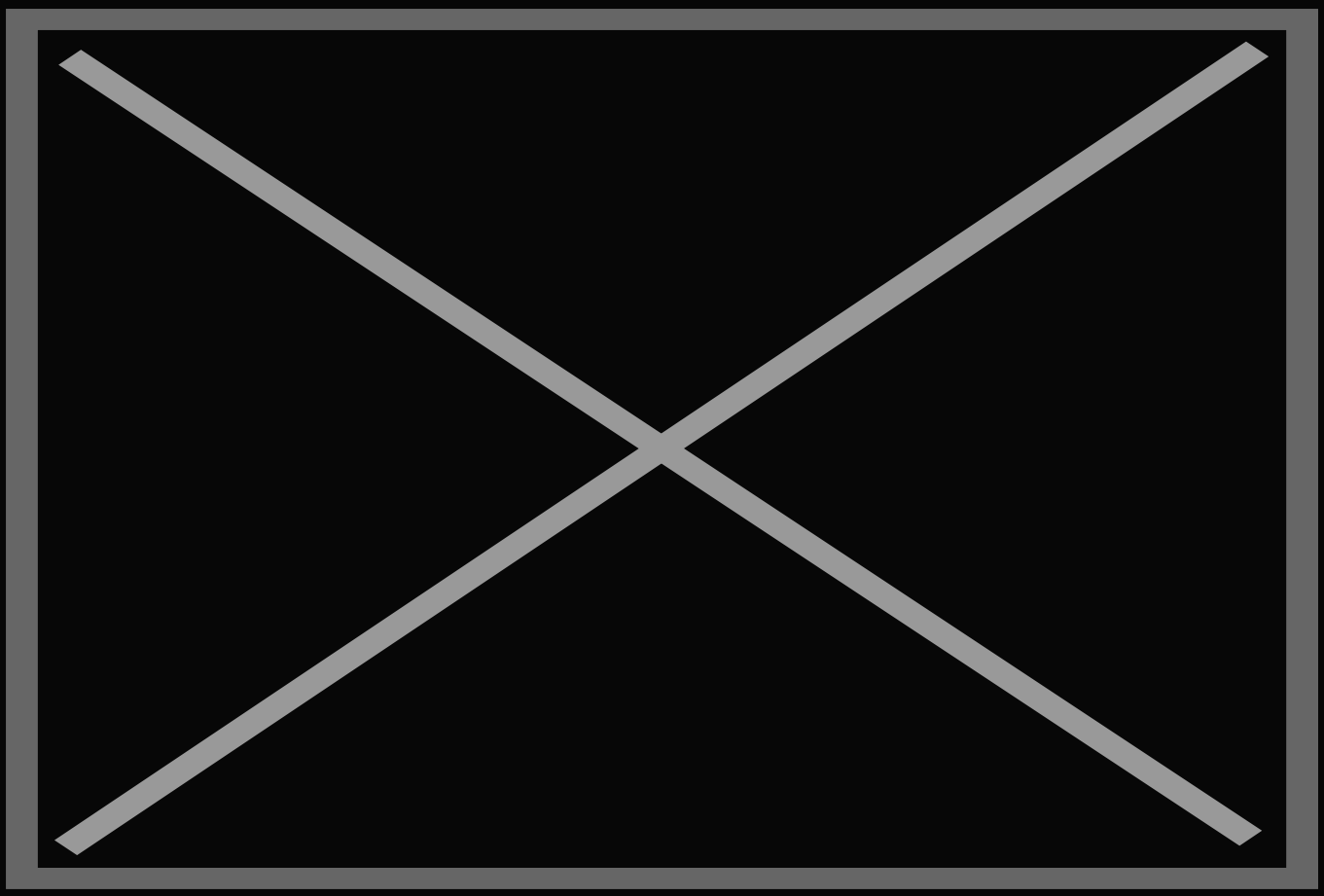
È così che, dopo il progetto carni sviluppato dal Category Manager carne **Simone Fantato**, ora Cattel pensa anche **a chi vuole ridurre il consumo di carne** - per motivi etici, ecologici o per preferenze personali. Nasce da qui la collaborazione con **Future Farm**, realtà verdeoro che utilizza prodotti naturali non OGM per creare la migliore carne a base vegetale.



Fondata nel 2019, l’azienda ora è presente in 24 Paesi del mondo. Grazie al suo approccio innovativo e agli investimenti in ricerca e sviluppo per ottenere

prodotti gustosi, salutari e con il minor impatto ambientale possibile, Future Farm è stata **la prima azienda in Brasile a ricevere il Fast Company 2020 World Changing Award**, premio che viene conferito alle aziende e alle organizzazioni che guidano il cambiamento nel mondo. Ingredienti vegetali certificati, prodotti responsabilmente, e packaging sostenibili le chiavi del successo di Future Farm, **la giusta risposta agli attuali problemi climatici** e un contributo concreto al raggiungimento degli obiettivi dell'Agenda 2030 per l'adozione di pratiche più sostenibili per l'ambiente e il cambiamento climatico.

Cattel, già certificata e sensibile al **tema ambientale**, ha colto l'importanza del progetto e ottenuto la distribuzione di Future Farm in Italia. *"Nel nostro vastissimo assortimento, composto da oltre 7000 prodotti in grado di soddisfare trasversalmente qualsiasi scelta e tradizione alimentare, non poteva mancare una proposta 100% vegetale di altissimo livello come quella di Future Farm"*, ha dichiarato **Simone Fantato**. *"Distribuiamo prevalentemente in Italia e, considerata la rilevanza della tradizione gastronomica nel nostro Paese, questa in un certo senso è una scommessa. Pensiamo, tuttavia, che i tempi siano maturi per proporre prodotti plant-based anche alla ristorazione italiana. I consumatori, infatti, sono attenti al sapore e alla qualità, ma anche sempre più sensibili alla pressante tematica ambientale".*



Una tecnologia di proprietà, quella di Future Farm, che fa leva sull[' intelligenza artificiale] e permette di proporre hamburger, polpette, salsicce, pollo, tonno e macinat**o a base vegetale** con sapore, profumo, consistenza e succosità degli alimenti di origine animale: questi composti di ceci, soia, piselli, spezie naturali, olio di cocco, di canola, sale e barbabietola sono gustosi, sostenibili e contribuiscono alla salvaguardia del pianeta.

Una vera e propria **rivoluzione nelle abitudini alimentari degli italiani,** con effetti benefici per la salute e per l'ambiente senza rinunciare al gusto. La linea 2030 di Future Farm (il nome fa riferimento appunto all'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile dell'ONU), destinata a conquistare il mercato italiano, è composta da ingredienti 100% naturali, senza glutine e OGM free. **La combinazione perfetta per offrire un'alternativa vegetale sostenibile**, gustosa e nutriente a vegetariani, vegani, flexitariani, climatariani e reducetariani, ma anche a onnivori irriducibili alla ricerca di novità e disposti ad assecondare la propria naturale curiosità.

"Stiamo ricevendo una risposta di grande apprezzamento da parte del pubblico italiano per i nostri prodotti di carne vegetale: è un segnale importante che i consumatori ci stanno trasmettendo. Conferma, da un lato, la nostra qualità e, dall'altro, l'attenzione verso un'alimentazione più sostenibile

e l’apertura verso le novità del mondo plant-based”, dichiara **Felippe Fontanelli**, Head of Expansion Europe di Future Farm. *“Siamo quindi lieti di poter espandere la nostra distribuzione con un partner del calibro di Cattel, che si sta dimostrando molto ricettivo e pronto a rispondere alla domanda del mercato di carne vegetale”.*

Il futuro è sempre più green. Anche nel piatto.