



SOL & AGRIFOOD

TASTE OF BUSINESS

BOOM DI CELIACI E IL SETTORE AGROALIMENTARE TORNA AL PASSATO

Il numero di celiaci in Italia continua ad aumentare, un incremento di oltre il 15% in due anni, dal 2012 al 2014, secondo i dati del Ministero della salute. Gli italiani affetti da questa patologia autoimmune sono oltre 170 mila, soprattutto concentrati al nord.

Il dato non tiene conto della sensibilità e dell'intolleranza al glutine sviluppata da sempre più ampie fasce della popolazione e che portano disturbi di vario genere, spesso confusi con malattie dell'intestino, come il morbo di Crohn. Oltre a preoccupare le autorità sanitarie nazionali, il boom dei celiaci ha interessato anche l'industria alimentare e la Grande Distribuzione. Grazie all'innovazione tecnologica sono stati sviluppati processi in grado di separare il glutine e quindi produrre cibi adatti ai celiaci. Un percorso a ritroso dopo che, negli anni 1950, proprio l'industria aveva stimolato il miglioramento genetico dei cereali, ma anche della soia, per l'ottenimento di farine ad alto tenore di questa proteina. Se l'industria alimentare pensa a come eliminare il glutine in fase di preparazione del cibo, sempre più spesso gli artigiani del cibo italiani guardano al passato per produrre paste, farine e prodotti da forno naturalmente poveri di glutine. Tutto parte da scoperte archeologiche, come quella di un laboratorio del pane in Sardegna, risalente a 1300 anni prima di Cristo, scoperto presso la casa del nuraghe Arrubiu. Anche grazie a queste scoperte è stato possibile accertare che i grani antichi erano molto poveri di glutine. È partita così una corsa alla valorizzazione del nostro germoplasma cerealicolo. Tra i grani oggi riscoperti vi sono il Senatore Cappelli, ma anche il Saragolla, la Tumminia, il Grano Monococco, il Gentil Rosso, la Verna, il Rieti. Questi grani hanno il vantaggio di avere un più equilibrato rapporto tra amido e proteine, tra cui il glutine. La pasta, il pane e i prodotti da forno ottenuti con tali farine spesso vantano caratteristiche di migliore digeribilità e anche assimilazione dei nutrienti rispetto ai prodotti standard, oltre che sapori, gusti e odori più complessi. Di fronte alla crescente attenzione all'alimentazione, industria e artigiani del gusto prendono strade diverse, la prima affidandosi all'innovazione di processo, i secondi riscoprendo virtù salutistiche che vengono dal passato.

[Fonte: Teatro Naturale per Sol&Agrifood]

Link all'immagine: <http://i.imgur.com/qgsSvES.jpg>

Servizio Stampa Veronafiere

Tel.: + 39.045.829.82.42 – 82.85 | E-mail: pressoffice@veronafiere.it

Twitter: [@pressVRfiere](https://twitter.com/pressVRfiere) | Web: www.solagrifood.com