

LE NUOVE FRONTIERE DEL *benessere*

Parliamo di farine, zuccheri e grassi. Tre ingredienti basilari della pasticceria, che durante l'evento organizzato da Dolcesalato al Sigep, sono stati affrontati dal punto di vista di tre aziende lungimiranti, che hanno investito sulla proposta di prodotti più sani e naturali

Di Elisabetta Cugini



Quello del benessere è oggi un tema centrale, su cui più di una volta ci si è fermati a riflettere. Un tema profondo, cui si agganciano domande esistenziali sul senso della vita di ieri, di oggi e di domani. Ogni azione produce delle conseguenze e dopo l'era delle vacche grasse, dello sfruttamento senza rispetto di ogni tipo di risorsa, una parte di mondo sta facendo i conti con i danni che ne sono derivati e si sta interrogando sulle scelte future. Tornano attuali i concetti, peraltro millenari, che mente e corpo sono la stessa cosa, che siamo quello che pensiamo e quello che mangiamo. Sia le scelte personali che quelle d'impresa, vengono fatte tenendo in considerazione, non più solo logiche di profitto a ogni costo, ma anche principi etici e di sostenibilità. Stiamo assistendo all'emergere di una nuova coscienza

collettiva, votata alla profondità contro la superficialità, alla trasparenza contro il secretamento e le scorciatoie.

ITALMILL: LA NUOVA LINEA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

Italmill S.r.l. - di Cologne, Brescia - è un'azienda storica, risalente ai primi del Novecento, ed è oggi una delle principali rappresentanti italiane nel settore delle farine e semilavorati per il bakery. La mission di Italmill - ha dichiarato Ennio Parentini, direttore commerciale - è quella di "Fare bene il nostro lavoro per servire al meglio i nostri clienti e diventare leader nei prodotti innovativi per il bakery". Già nel 2016 infatti è stata lanciata una nuova linea di mix per pasticceria priva di zuccheri aggiunti, che ha conferito all'azienda un brevetto internazionale, consistente in un mix di dolcificanti sostitutivi del

saccarosio, a minor impatto glicemico e ridotto apporto di calorie. «Partiamo da una considerazione generale sugli zuccheri - ha esordito il professor Piergiorgio Pietta, nutrizionista, farmacista, docente in diverse università nazionali - con il cui termine s'intendono saccarosio, glucosio, fruttosio e lattosio, già presenti in natura. Quando questi vengono aggiunti, causano un innalzamento brusco della glicemia. Ecco perché il reparto R&S di Italmill ha puntato su alcuni sostitutivi, che hanno la caratteristica di essere dolci, ed essendo assorbiti poco, hanno un potere calorico ridotto. Se il glucosio ha un indice glicemico 100 e il saccarosio 70, questi hanno valori intorno a 6-7 e sono quindi indicati per persone che hanno tendenza a sviluppare diabete o a sviluppare sovrappeso, così come a prevenire la carie. Nei mix di Italmill compaiono xilitolo e maltitolo, già presenti in natura e ricavati da processi biotecnologici a partire da materia prima vegetale: questi sono cristallini, solubili in acqua, non fanno imbrunire eccessivamente i prodotti da forno in cottura, e danno lo stesso sapore dolce. Nella classificazione europea degli edulcoranti sono definiti sostituti naturali dello zucchero. Per correttezza va evidenziato che lo xilitolo, consumato in eccesso, (circa 60 grammi al giorno) può causare disordini intestinali ed è tossico per i cani».

MOLINI SPIGADORO: FARINE RICCHE DI FIBRE FINI

Molini Spigadoro, azienda di Bastia Umbra, Perugia, si è posta obiettivi ambiziosi in

termini di salubrità di prodotto. Opera nel "cuore verde" d'Italia, terra nota in tutto il mondo per la sua vocazione all'agroindustria e per le coltivazioni agricole di qualità, ed è un'azienda attenta ai valori del rispetto, della responsabilità e della trasparenza. Spigadoro si distingue non solo per l'innovazione nei processi produttivi, ma anche per la produzione di farine/prodotti speciali, come il Carbone vegetale, Gusto e colore, Fermenti lattici, Farina di Canapa, Farina di Farro, Farina di Riso nero o rosso pura o in mix con TIPO 1, Germe di Grano. «Nel 2009 abbiamo aderito al progetto "SPIGA" - ha dichiarato Mario Cucchia - AD dell'azienda - il cui obiettivo era quello di realizzare una filiera di grano ispirata al metodo Plasmon - quindi una farina da coltivazione biologica, con zero contaminanti come residui di fitofarmaci, metalli e micotossine - rispetto ai limiti previsti dalla legge. Da qui è partita una serie di progetti volti al recupero della fibra nelle farine. In televisione sentiamo spesso messaggi contrastanti: chi dice che bisogna evitare i cibi raffinati e chi di contro, sostiene che la crusca è la parte di scarto più contaminata della farina. Noi lavoriamo molto sul chicco prima della macinazione, per cui la crusca che estraiamo è talmente pulita da rendere le nostre farine simili a quelle termotrattate, in termini di carica batterica. Le farine che incontrano maggiori consensi sono quelle di tipo 1 e 2, perfette dal punto di vista igienico, ad alto valore aggiunto sul versante nutrizionale e funzionali sul fronte tecnologico. Le ricette vanno

leggermente ribilanciate perché le fibre assorbono più acqua, ma essendo la parte cruscale più fine, non ci sono problemi di appesantimento dell'impasto o deformazione degli alveoli, come nel caso delle farine integrali con cruschetto aggiunto».

SENNA: TUTTO IL BUONO DEL GRASSO VEGETALE

Unico produttore di margarina austriaca dal 1927. Oltre alla margarina, produce burro, grassi e oli, salse e condimenti. La mission è quella di rispondere al meglio alle esigenze dei moderni operatori professionali e alle aspettative dei consumatori. L'azienda è sempre alla ricerca di nuove idee e soluzioni per mettere a punto prodotti innovativi, senza perdere di vista la qualità della tradizione.

Tornano attuali i concetti, peraltro millenari, che mente e corpo sono la stessa cosa, che siamo quello che pensiamo e quello che mangiamo

In particolare hanno risposto alla richiesta di una margarina nuova e sana con il lancio di ZeroPalm, sviluppata a partire dalla selezione di materie prime nobili - sottolinea Luca Celli, Responsabile Vendite e Coordinatore Marketing - una margarina che contiene semplicemente burro di karité, olio di girasole altoleico, sale, aromi naturali, acqua e non prevede olio di palma. Ha vantaggi di lavorazione perché può essere utilizzata da 0 a 30°C, ha un punto di fusione come quello del burro e in bocca non lascia la sensazione di patina sul palato. Si tratta di un prodotto di nicchia, in linea con il trend di oggi, del consumo di grassi di origine vegetale. ZeroPalm è composta da materie prime nobili e pregiate: l'albero del karité viene dal centro Africa, cresce spontaneamente - quindi non esistono coltivazioni - e impiega 15 anni prima di dare frutti. Dà il suo massimo tra i 25 e i 40 anni. Il frutto può essere raccolto solo quando cade dall'albero e in un anno dà circa 22 kg di frutti (simili a noci di cocco, ndr) dai quali si ricava circa 1 kg di burro di karité. S'intuisce quindi che ha costi ancora maggiori, rispetto al burro di cacao. L'altro ingrediente è l'olio di girasole altoleico, che presenta diversi vantaggi rispetto al girasole standard, ha infatti un'alta percentuale di grassi monoinsaturi, quindi è più stabile e più digeribile. La combinazione dei due ha creato questa gamma di margarina. A differenza di 10-20 anni fa, sul mercato è possibile trovare una margarina priva di acidi grassi trans e senza contaminanti, di elevato valore nutrizionale».

