

INNOVAZIONE PRESENTATO ALL'ACADEMIA BARILLA «HEALTHBREAD»: COINVOLGE 17 PARTNER DI 5 PAESI EUROPEI

Anche Parma progetta il pane del futuro

Vittorio Rotolo

■ Nell'aspetto manterranno le stesse caratteristiche del pane bianco, che tanto piacciono al consumatore italiano: il colore chiaro e la struttura soffice.

Ma le otto nuove varietà di pane presto prodotte e messe in commercio, grazie al progetto «HealthBread», saranno più ricche di fibre e di quei micronutrienti fondamentali per la sa-

lute dell'uomo: vitamine del gruppo B, minerali ed antiossidanti, tutti estratti dal grano. Presentato all'Accademia Barilla, «HealthBread» unisce 5 diversi paesi europei: oltre all'Italia, anche Germania, Olanda, Finlandia ed Austria. Tra i 17 partner coinvolti, c'è anche un'azienda parmigiana: la Open Fields, che opera nel settore agroalimentare fornendo servizi di informazione e trasferimento tecnologico.

I test condotti in laboratorio hanno dato esito positivo, ma la palla passa ora agli otto panificatori, tra cui due italiani, selezionati per avviare la produzione di queste innovative varietà di pane. Che, nei prossimi anni, potrebbero far aumentare del 30% il fatturato di panifici ed industrie del settore.

«Recenti studi hanno sottolineato come le popolazioni europee assumano una quantità di



fibre largamente inferiore rispetto a quella di cui avrebbero bisogno» afferma Jan Willem van der Kamp, olandese, coordinatore del progetto. «Molti, ad esempio, non apprezzano il pane integrale perché scuro e con un retrogusto amaro - fa notare -; sfruttando le tecnologie moltiplicative più avanzate, abbiamo allora cercato di isolare lo strato più interno della crusca, ricco di componenti nutritivi ma anche dolce. Aggiungendo queste frazioni alla farina bianca, il prodotto finale sarà un pane genuino, nutriente e di alta qualità».

«Naturalmente i panifici coinvolti saranno assistiti lungo tutto il percorso - spiega Rober-

to Ranieri, amministratore unico di Open Fields -; consultando i clienti, i panificatori avranno la possibilità di verificare l'effettivo gradimento di questi prodotti». Intanto «HealthBread» incassa il parere favorevole dei parmigiani che operano nel settore. «Sperimentare tipi di pane più salutari e completi sotto il profilo nutrizionale - dicono Alberto Boni e Filippo Tedoldi, vice presidenti dell'Associazione dei panificatori parmigiani - è interessante e potrebbe indurre i nostri clienti a modificare le proprie abitudini. Da queste parti, malgrado le sue indiscusse proprietà, il pane integrale non riscuote infatti grande successo». ♦