

UN PANE DI «FIBRA BUONA»

**RIPARTE DA PARMA
IL PROGETTO EUROPEO
PER UN «SUPER PANE»
RICCO DI FIBRA
ACADEMIA BARILLA OSPITA
GLI STAKEHOLDER
DEL PROGETTO EUROPEO
HEALTHBREAD**

di R. C.

A fine settembre si sono riuniti presso la biblioteca di Accademia Barilla a Parma gli «stati generali» del progetto Europeo HealthBread. Gli stakeholder (rappresentanti di mulini, aziende di ingredienti, fornai, mondo accademico) hanno incontrato il coordinatore del progetto, Jan Willem van der Kamp (TNO, Olanda), Silvia Folloni e Roberto Ranieri (Open Fields, Italia) che hanno fatto il punto sul primo anno di lavori. HealthBread (<http://www.healthbread.eu/>) è un progetto europeo coordinato iniziato nell'ottobre del 2012 che coinvolge 17 partner provenienti da 5 diversi paesi europei (Austria, Finlandia, Germania, Italia e Olanda).



Accademia Barilla

Il punto di partenza è costituito dalle conoscenze sviluppate in un precedente progetto di ricerca FP6 denominato HEALTHGRAIN (<http://www.healthgrain.eu/pub/>) e terminato nel 2010.

HealthBread si propone di lanciare otto diversi tipi di pane ricchi in fibra e micronutrienti, con benefici superiori a quelli del pane bianco e/o integrale comuni.

Si sceglie di affrontare una problematica comune a tutti i paesi europei, quella di livelli di assunzione di fibra inferiore ai livelli raccomandati. I valori giornalieri raccomandati di fibra variano in Europa da 25 a 40 g per gli adulti, come specificato dall'EFSA nel 2010. Diverse linee guida pubblicate nell'ultimo decennio raccomandano il consumo di fibra da cereali, insieme alla fibra da frutta e verdura (Report WHO/FAO del 2003, Linee guida olandesi per il consumo di fibra pubblicate nel 2006) mentre le linee guide pubblicate dalla Società di Nutrizione tedesca nel 2012, menzionano i cereali come unica fonte preferita di fibra. Dal



momento che il consumo medio di fibra in Europa è ben al di sotto dei livelli raccomandati, livelli elevati di fibra sono uno degli obiettivi nutrizionali principali della ricerca e sviluppo del progetto.

Gli otto pani prodotti sono divisi nelle categorie White Bread+ (WB+; Pane bianco+) e Whole Grain+ (WG+; Pane integrale+). Grazie all'impiego di specifiche parti della cariosside del grano, il progetto si propone di ottenere un pane con alti livelli di fibra e nutrienti benefici come le vitamine del gruppo B, minerali ed antiossidanti, senza compromettere le qualità panificatorie.

Inoltre, processi di fermentazione appositamente messi a punto durante lo studio, miglioreranno la disponibilità e l'accessibilità di questi nutrienti nel tratto gastro-intestinale. Gli otto panifici coinvolti in HealthBread (dall'Austria, Germania, Italia e Olanda, due per paese) verranno assistiti dai partner di progetto per la produzione e la vendita di questi tipi di pane innovativi.

I panifici stessi saranno invitati a consultare i propri clienti per identificare i loro bisogni reali e per comunicare i punti di forza dei prodotti sviluppati nel progetto. Verrà anche messo a punto in diverse lingue (inglese, italiano e tedesco) il Manuale di HealthBread che fornirà le direttive generali per la selezione delle frazioni più adatte ed il protocollo di fermentazione per arrivare a produrre questi pani di alta qualità. Il Manuale darà anche istruzioni sulle strategie di comunicazione da adottare per diffondere le nuove conoscenze acquisite e per comunicare ai consumatori le caratteristiche del pane.

HealthBread offre ai panifici artigiani di tutta Europa l'opportunità di sfruttare un mercato di nicchia ma in crescita per la produzione e la vendita di un pane migliore dal punto di vista nutrizionale che mantiene buone caratteristiche organolettiche.

All'incontro presso l'Accademia Barilla sono intervenuti anche due vicepresidenti dell'Associazione dei panificatori di Parma, Alberto Boni (Panificio Boni, Sala Baganza, PR) e Filippo Tedoldi (Panificio Saccani, Fontevivo, PR), stimolando una riflessione sulle preferenze dei consumatori e le tendenze del mercato del pane, sia a livello locale che nazionale.

Dall'incontro è emerso un grande interesse per l'innovazione, considerata uno dei pochi strumenti in mano agli imprenditori per competere oggi sul mercato. I rappresentanti



dei panifici hanno sottolineato con soddisfazione il fatto che i panificatori siano così intensamente coinvolti nel progetto HealthBread (quasi il 50% dei partner sono panifici), mentre normalmente essi restano esclusi dalla fase di ricerca e sviluppo e le innovazioni vengono loro proposte dalle aziende di ingredienti o dai mulini. Durante l'incontro i panificatori hanno avuto l'opportunità di conoscere alcuni dei più importanti centri di ricerca europei e di incontrare alcuni colleghi panificatori austriaci, tedeschi e olandesi. ↓