

Il futuro dei grani antichi

Cultivar del passato, dell'area di Avellino, sono state studiate e valorizzate dal progetto 'Graditi', coordinato dal Cnr-Isa, i cui risultati saranno presentati il 22 novembre, a Napoli, presso Città della Scienza. Risciola, Carosella e Saragolla, questi i grani esaminati, garantiscono prodotti benefici per la salute, un minore impatto sul suolo e il mantenimento della biodiversità

Mercoledì 22 novembre, a Napoli presso Città della Scienza (Sala Saffo, Via Coroglio, 104 e 57), alle ore 9.15, verranno presentati i risultati del progetto 'Graditi - Grani antichi per nuovi prodotti salutistici' finanziato nell'ambito del PSR Campania 2014-2020 (<https://www.graditi.it/>). Al progetto, coordinato da Maria Grazia Volpe dell'Istituto di scienze dell'alimentazione (Isa) del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr) di Avellino, partecipano l'Istituto per la protezione sostenibile delle piante (Ipsp) del Cnr, l'azienda agricola Ottavio Lucifero come capofila e Città della Scienza in qualità di partner.

Il progetto è stato sviluppato con l'obiettivo di creare prodotti ad alto valore salutistico, basati sull'utilizzo di farine ottenute da grani antichi, opportunamente selezionati, che rappresentano una importante risorsa per conservare la biodiversità agroalimentare e recuperare le tradizioni culturali del nostro Paese, in particolar modo nell'area di Avellino dove risiedono le aziende agricole e commerciali coinvolte nell'iniziativa. "Abbiamo preso in esame tutte le fasi che vanno dalla semina all'ottenimento dei prodotti finali (pane, pasta e birra) e, successivamente, abbiamo determinato le proprietà funzionali e salutistiche mediante analisi chimico-nutrizionali, microbiologiche e biologiche", spiega Maria Grazia Volpe dell'Isa-Cnr. "L'implementazione di genotipi antichi di grano ha portato all'ottenimento di alimenti arricchiti in modo naturale di componenti con accertata attività funzionale"

Una filiera di qualità dal campo alla tavola. "I cereali studiati, due grani teneri (Risciola e Carosella) e un grano duro (Saragolla), sono stati macinati con mulino a pietra; tale tecnica molitoria, consente alla farina integrale di conservare l'endosperma, la crusca e il germe nelle loro proporzioni naturali, in una simbiosi che viene effettivamente percepita come 'naturale' da parte del consumatore ed esprime, non a caso, una migliore **dotazione di tutti i più importanti composti nutrizionali/nutraceutici contenuti nel germe e nello strato esterno della crusca**", continua la ricercatrice.

Sono state valutate le caratteristiche chimiche, reologiche e microbiologiche delle tre varietà di grano antico che hanno mostrato un rapporto amilosio/amilopectina più elevato e un indice glicemico inferiore rispetto ai dati riportati in letteratura. È essenzialmente la proporzione di amilosio rispetto

all'amilopectina che determina la natura chimico-fisica degli alimenti amidacei e i loro effetti nutrizionali sull'organismo dell'uomo.

Nel dettaglio “I risultati relativi alle farine da grani antichi hanno mostrato un rilascio **di glucosio significativamente inferiore rispetto al pane bianco**. I valori di indice glicemico (GI) osservati, potrebbero essere attribuiti al contenuto di amilosio. Come risultato dell'elevata concentrazione di amilosio, le farine da grani antichi sono meno inclini alla gelatinizzazione: meno un amido si gelatinizza, meno è facilmente idrolizzabile dalle alfa-amilasi (enzimi digestivi dell'amido) e minore è la sua propensione a trasformarsi in glucosio, con conseguente GI inferiore. L'indice di glutine dei campioni è risultato compreso tra 2,6% e 28,9% e le farine possono essere classificate come deboli, aventi un valore < 30%. **Ciononostante, il prodotto finale mantiene qualità sensoriali eccellenti, come nel caso del pane, che conserva la sua sofficità**. Tale dato ci fa pensare ad altri fattori che intervengono nel processo, non necessariamente legati alla quantità di glutine presente nell'impasto. Le analisi microbiologiche eseguite su farine da grani antichi a diversi gradi di abburattamento (raffinazione) **mostrano la loro sicurezza, con i parametri microbiologici** che rientrano nei requisiti legali stabiliti dal Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione Europea”.

Lo studio dei polifenoli in forma libera e legata, ha mostrato che il loro contenuto è influenzato dal grado di abburattamento, maggiore nelle farine integrali. Lo stesso risultato si è ottenuto relativamente **all'attività antiossidante**; in particolare, i campioni di farine integrali hanno mostrato una maggiore **capacità di essere 'spazzini' dei radicali**. “Tra i polifenoli individuati: l'acido ferulico come componente principale, seguito dall'acido ossalico, *p*-cumarico e caffeico. Tra i flavoni, conosciuti in particolar modo per le attività antiossidanti, per le attività protettive e rinforzanti il microcircolo e i capillari, è stata principalmente identificata l'apigenina”, ha spiegato la ricercatrice.

A conclusione del progetto, il marchio di qualità ‘**Graditi**’ **potrebbe essere utilizzato per contraddistinguere una linea di prodotti alimentari e bevande funzionali, naturalmente arricchiti in componenti salutistiche, quali birra artigianali, pani prodotti con lieviti e batteri lattici selezionati, pasta fresca e secca utilizzando farine a diverso grado di abburattamento**. Al fine di valorizzare e differenziare i prodotti innovativi realizzati da quelli presenti in commercio e fornire al consumatore la possibilità di scelta informata e consapevole, è stata predisposta una etichettatura nutrizionale e salutistica comprensiva delle informazioni dietetiche/nutrizionali e health claim, compatibile con la normativa europea (Reg. CE 1924/2006, Reg. CE 1169/2011, Reg. CE 432/2012). **Partner del progetto sono: Azienda Agricola Graziosi, Azienda Iuorio Luigia, Azienda Agricola Lucifero, Azienda Agricola Mulino Bencivenga, Azienda Agricola Pompilio, Antica Forneria Molettieri, Pasta Fresca “Le Vecchie Tradizioni” di Immacolata Di Paolo, Serrocroce Birrifico Agricolo e l'Istituto Tecnico Agrario “G. De Gruttola” di Avellino.**

A conclusione della conferenza sarà offerta una degustazione di prodotti della filiera alimentare a base di grani antichi

Per informazioni: Maria Grazia Volpe, Cnr - Istituto di scienze dell'alimentazione, mariagrazia.volpe@isa.cnr.it, cell. 338/8545393

Ufficio stampa Cnr: Sandra Fiore, e mail: sandra.fiore@cnr.it, tel. 06/49933789

Recapiti per uso professionale da non pubblicare