

## SEMOLA GF: Realizzazione di semola di grano duro di filiera campana gluten free

Regione  
Campania

Comparto/Prodotto  
Cerealicoltura » Frumento

Anno di realizzazione  
2015

Validazione dell'innovazione  
Misura 124 (programmazione 2007-2013)

Ambito Innovazione  
Prodotti di qualità

Tipo di innovazione  
Di processo  
Di prodotto

Fase processo produttivo  
Commercializzazione  
Organizzazione di filiera  
Prima trasformazione  
Seconda trasformazione

Benefici dell'innovazione  
Aumento della competitività  
Creazione di nuovi mercati  
Incremento della redditività

### Il Gruppo Lo Conte



Indirizzo  
Via San Nicola  
83031 Trignano Ariano Irpino AV  
Italia

Da sempre all'avanguardia, grazie al continuo investimento nella ricerca e nello sviluppo, il Gruppo è considerato oggi tra le aziende italiane più innovative. Con un'offerta che comprende oltre 350 referenze tra farine speciali, miscele di farine per dolci e salati, ingredienti, accessori e decorazioni per la preparazione di dolci, il Gruppo Lo Conte è oggi il 4° top player del mercato italiano delle farine, il primo del settore farine speciali e miste. Con il brand Le Farine Magiche, nato nel 1980 e simbolo dello spirito innovatore del Gruppo, la linea di prodotti Decori, dedicata alle preparazioni dolci, e Molino Vigevano, storico marchio di farine speciali per uso casalingo e professionale acquisito nel 2013, l'azienda risponde a tutte le esigenze del mercato con un'offerta distintiva e funzionale alle esigenze di utilizzo.

Fin dagli albori, il gruppo ha sempre basato la sua produzione e le sue attività su pochi ma fondamentali principi: eccellenza ed evoluzione continua dei prodotti, ricerca delle migliori materie prime, lavorazione accurata e confezionamento sicuro.

A ciò si aggiunge il forte interesse per uno stile di vita sano ed equilibrato. Proprio in quest'ottica, il gruppo ha unito le significative conoscenze acquisite negli anni alle moderne tecniche di ricerca per creare alimenti da inserire in nuovi stili di vita e comportamenti alimentari.

Una farina custode di sapori e tradizioni. Da oltre un secolo, perseguiamo l'eccellenza. Vogliamo essere il punto di riferimento per chi cerca benessere e sperimentazione. Ogni prodotto è un sapiente mix, tra il rigoroso rispetto della tradizione e la continua innovazione, e ha un unico ingrediente: la passione per la bontà.

Oltre al rafforzamento delle quote di mercato in Italia, il Gruppo Lo Conte punta anche ai mercati esteri per far conoscere la qualità dei suoi prodotti nel mondo, contribuendo alla promozione dell'agroalimentare Made in Italy all'estero. Il Gruppo ha infatti portato avanti accordi di distribuzione con importatori esteri in Europa e in Oriente con una quota di export assestata sul 10% del fatturato totale, con Dubai come top client.



### Origine dell'idea innovativa

L'intolleranza glutine-dipendente o celiachia rappresenta una delle forme di intolleranza alimentare più diffusa (1% della popolazione dei paesi occidentali). L'unica terapia attualmente possibile è la dieta priva di glutine da perseguire per tutta la vita, una condizione abbastanza drastica che giustifica gli sforzi della ricerca tecnologica a trovare soluzioni alternative.

D'altra parte, l'esigenza e l'aspirazione di poter condurre una vita normale e soddisfacente, anche dal punto di vista alimentare, da parte dei pazienti celiaci, ha fatto nascere e crescere in maniera esponenziale il mercato dei prodotti gluten free.

Attualmente i prodotti per celiaci presenti in commercio, sotto forma di paste alimentari e prodotti da forno, vengono realizzati esclusivamente con cereali (riso, mais) e pseudo-cereali (amaranto, quinoa e grano saraceno) che risultano naturalmente privi di glutine.

Da queste considerazioni nasce l'idea di riuscire a produrre semola di grano con glutine detossificato e quindi in grado di essere consumata anche dai soggetti intolleranti al glutine.

### Descrizione innovazione

Negli scorsi anni è stata messa a punto dal CNR una strategia di detossificazione enzimatica del glutine che consente il recupero, anche dei cereali tossici quali il frumento tenero e duro. In particolare, il recupero della semola di grano duro, in seguito a trattamento enzimatico anche per i soggetti celiaci, rappresenta un obiettivo importante, considerando la valenza del comparto frumento duro-pasta nell'economia nazionale.

Il trattamento di detossificazione viene ottenuto mediante reazione enzimatica catalizzata da transglutaminasi microbica (enzima di grado alimentare), in presenza di un amminoacido modificato, l'estere etilico di lisina. Gli impasti ottenuti presentano caratteristiche tecnologiche simili a quelli di un impasto con glutine non trattato, ma con l'innovazione di non

produrre reazione immunologica nei soggetti celiaci.

Il progetto ha previsto la realizzazione delle seguenti fasi:

- identificare e coltivare la varietà ottimale per la produzione di semola detossificata, attraverso la collaborazione con l'azienda agricola Megliola che ha identificato e coltivato la cultivar Saragolla, sulla base di caratteristiche qualitative (indice di giallo, contenuto proteico, qualità del glutine), resistenza ai principali parassiti ed al freddo, allettamento, fertilità della spiga, peso dei semi e numero di spighe per metro quadro;
- caratterizzazione biochimica e biologica del grano duro detossificato. Questo è stato realizzato attraverso la collaborazione di ISA-CNR, il quale ha verificato l'avvenuta perdita di attività immunologica mediante l'impiego di colture di linfociti T isolati dall'intestino di pazienti celiaci;
- successivamente i prodotti sono stati testati a livello sensoriale e per i parametri strutturali (rigonfiamento, compattezza e sedimentazione durante la fase di cottura della pasta);
- presso il Dipartimento di Gastroenterologia dell'Università La Sapienza - Policlinico Umberto I di Roma, è stata verificata su soggetti celiaci la produzione dell'impianto pilota. La valutazione ha riguardato sia l'analisi di parametri clinici e morfologici intestinali, che la funzionalità di diversi organi, a conferma della sicurezza d'uso del prodotto.

### Benefici dell'Innovazione

#### Economici

La produzione di semola di grano duro campana detossificata rappresenta un' assoluta novità per il mercato del gluten free. Il nuovo approccio tecnologico consentirà l'apertura di nuove nicchie produttive per la regione Campania che, in tempi rapidi, potranno conquistare interessanti posizioni nel mercato dei dieto-terapeutici, considerata anche la tradizionale vocazione regionale nel settore pastaio.

#### Per il benessere

I prodotti che derivano dal frumento sono finalmente a disposizione dei pazienti celiaci, che potranno condurre una vita normale e soddisfacente, anche dal punto di vista alimentare.

---