

# Agricoltura24

## Arriva il pane ricco in fibra

*Otto nuove tipologie con benefici superiori a quello bianco o integrale. Il Progetto HealthBread*

Martina Zambon, Terra e Vita



10 Ottobre 2013

Si chiama HealthBread, «pane della salute». Si tratta di un progetto europeo con una mission precisa: lanciare otto diversi tipi di pane ricchi in fibra e micronutrienti, con benefici superiori a quelli del pane bianco o del pane integrale comune.

HealthBread è iniziato nell'ottobre 2012 e coinvolge 17 partner europei (Austria, Finlandia, Germania, Italia e Olanda). Punto di partenza le conoscenze sviluppate nel precedente progetto FP6 healthgrain terminato nel 2010.

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. Presenti anche due vicepresidenti dell'Associazione dei panificatori di Parma, Alberto Boni (Panificio Boni, Sala Baganza, Pr) e Filippo Tedoldi (Panificio Sacconi, Fontevivo, Pr).

Fra le novità di HealthBread particolarmente apprezzate ci sono la forte componente di innovazione, uno dei pochi strumenti utili per gli imprenditori alle prese con un mercato molto competitivo e il coinvolgimento diretto dei panificatori nel progetto stesso (quasi il 50% dei partner), mentre, di norma, chi realizza il prodotto è escluso dalla fase di ricerca e sviluppo.

L'idea di HealthBread è nata trasversalmente, in Europa, per affrontare una problematica comune a tutti i paesi comunitari: l'assunzione di fibra inferiore ai livelli raccomandati (in Europa da 25 a 40 g/giorno per gli adulti secondo Efsa, 2010). Diverse linee guida pubblicate nell'ultimo decennio raccomandano, infatti, il consumo di fibra da cereali, insieme alla fibra da frutta e verdura (Report WHO/FAO 2003, Linee guida olandesi 2006) mentre le linee guida 2012 della Società di Nutrizione tedesca menzionano i cereali come unica fonte preferita di fibra. La fibra, soprattutto quella contenuta nei cereali, insomma, fa bene, anzi, è necessaria.

Il consumo medio in Europa, però, è ben al di sotto dei livelli raccomandati. Ecco perché elevati livelli di fibra sono uno degli obiettivi principali della ricerca e sviluppo del progetto HealthBread.

Le otto tipologie di pane prodotte sono divise nelle categorie White Bread+ (WB+; Pane bianco+) e Whole Grain+ (WG+; Pane integrale+). Gli «ingredienti segreti» dei pani «potenziati» saranno specifiche parti della cariosside. Il progetto prevede di ottenere un pane con alti livelli di fibra e nutrienti benefici come le vitamine del gruppo B, minerali e antiossidanti, senza compromettere le qualità panificatorie. Inoltre, processi di fermentazione studiati ad hoc durante la ricerca dovrebbero migliorare disponibilità e accessibilità di questi nutrienti nel tratto gastro-intestinale.

Gli otto panifici coinvolti nel progetto 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 e 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 e comunicare ai consumatori le caratteristiche del pane. Tradotto, si parte da un prodotto «di nicchia» che i panifici artigiani di tutta Europa potranno contribuire a far crescere. <http://www.healthbread.eu/>