

Innovazione, qualità e stoccaggio: la Giornata Tecnica ANTIM a PastaTrend

Il tema è chiaro: "Dal frumento alla pasta". Insomma, sotto la lente d'ingrandimento della Giornata Tecnica ANTIM passerà tutta la filiera grano duro-pasta. I lavori sono in calendario per sabato 24 aprile, a partire dalle 9.15, con la relazione introduttiva del Presidente, Maurizio Monti. "La qualità della produzione di frumento e lo stoccaggio differenziato nella realtà italiana" sarà l'argomento trattato da Daniela Sgrulletta del Cra. Gianluca Allodi, Responsabile mo-

lini a grano duro della Barilla, parlerà, invece, delle dinamiche della filiera in relazione alla qualità della materia prima: "Dal grano alla pasta. La qualità della semola in funzione del suo impiego".

"Materie prime ed essiccazione: come intervenire sui parametri che influenzano la qualità della pasta" sarà il tema trattato da Armando Brozzi, Direttore tecnico ricerca e sviluppo del gruppo Fava Spa. Infine, Justo Bonetto, Segretario dell'Associazione Produttori Pasta Fresca. ■



Il Presidente dell'ANTIM, Maurizio Monti.

Lo scopo del progetto Healthgrain (Exploiting bioactivity of European cereal grains for improved nutrition and health benefits) - che sarà presentato a PastaTrend, il 26 aprile alle ore

14.30 - è comprendere le attese e gli atteggiamenti dei consumatori, e condurre ricerche avanzate sui composti di frumento integrale che proteggono la salute. Lo scopo finale del proget-

to è quello d'ispirare alimenti sani, gustosi e convenienti che contengano questi componenti protettivi in maggiore quantità e posseggano la capacità di prevenire - o addirittura di contrastare - differenti tipi di malattie. Oltre 40 organizzazioni di 15 Paesi europei partecipano al progetto Healthgrain, finanziato con 10,81 milioni di euro attraverso l'area tematica "Qualità e sicurezza alimentare del sesto programma quadro (6/o PQ)". Coordinato dal Technical Research Centre della Finlandia, il progetto ha prodotto alcuni risultati interessanti dal suo inizio nel 2005. Le ultime conclusioni indicano che i vantaggi del frumento integrale non si fermano al suo guscio esterno, ovvero la crusca ricca di fibre.

E "se la dieta mediterranea in senso lato è riconosciuta essere un metodo di prevenzione delle patologie cardiovascolari - sostiene Alfio Amato, UO di Angiologia e Malattie della Coagulazione "Marino Golinelli", Dipartimento Cardio Toraco Vascolare Policlinico Universitario Sant'Orsola-Malpighi di Bologna -, nella popolazione più vasta ed in particolare nei soggetti a rischio vascolare già noto, la predilezione della pasta nella dieta quotidiana determina una riduzione sia della presenza che dello sviluppo delle lesioni vascolari maggiori documentabili con diagnostica ad ultrasuoni". ■



Una delle aree d'eccellenza del Salone è dedicata alle tecnologie, di cui l'Italia è leader mondiale.