

Il prodotto a ridotto assorbimento di zuccheri è stato messo a punto da un panificatore miranese e testato dall'Università di Verona

## «Per aiutare un amico ho realizzato e brevettato una farina per diabetici»

la storiaUn brevetto italiano per una farina a ridotto assorbimento di zuccheri rivoluziona il mondo dei carboidrati. Andrea Menegale, di Mirano, è "nato in panificio", ovvero fa pane dalla bellezza di 38 anni, adesso che ne ha 56. Chi lo ha appassionato all'arte bianca è stato lo zio Giancarlo. Vacanze, neanche per idea: fin da ragazzino le passava in forno a imparare impasti e cotture. E l'uomo Andrea ha dato una svolta alla sua attività. Tutto è cominciato, più di quattro anni fa, quando, per un amico diabetico e insulinodipendente, ha pensato di creare una linea di prodotti per rallentare la digestione e l'assorbimento degli zuccheri nel sangue, di cui i carboidrati sono ricchissimi ma che sono pericolosi per i diabetici. Andrea ha provato mille impasti, letto e studiato. Ha contattato l'Associazione diabetici del Miranese, che, entusiasta del progetto, non solo ha donato diversi glucometri (strumento che serve a misurare la glicemia presente nel sangue), ma ha messo a disposizione personale medico, sanitario e un panel di circa 150 persone, tra sane e con diabete, a cui far provare diversi prodotti. Da una lettura dei risultati si evinceva che i prodotti, tutti integrali, messi a punto da Menegale, comportavano un minor innalzamento della glicemia rispetto ai prodotti lavorati con farine integrali tradizionali. Si rendeva ora necessario un parere scientifico. Sono state contattate diverse Università, e quella che ha dimostrato più interesse è stata quella di Verona - Dipartimento di Medicina - Sezione di Endocrinologia, Diabetologia e Metabolismo. Il risultato dell'elaborazione dei dati ha confermato un evidente minore aumento della glicemia, verosimilmente per rallentata digestione ed assorbimento degli zuccheri nei soggetti del test a cui erano stati somministrati gli alimenti innovativi. Questo grazie a processi chimico fisici che permettono solo ad una parte dell'amido di trasformarsi in glucosio. Una assoluta innovazione tecnico-scientifica: se fino ad oggi per contenere l'aumento della glicemia dovuto al consumo di carboidrati si aggiungevano delle fibre, i prodotti lavorati da Menegale, per primi sul mercato, si basano su un differente grado di macinazione del chicco di grano. Il procedimento, infatti, non polverizza l'amido, ma piuttosto lo frantuma, riducendone in tal modo, e di molto, la quantità che l'organismo trasforma in zuccheri. Inutile sottolineare che questo tipo particolare di lavorazione delle farine è stata protetta con un brevetto italiano, ma si sta già lavorando su quello europeo. Sarà a breve messa in produzione una serie di prodotti, tutti rigorosamente integrali, con la caratteristica di avere una "bassa macinazione del grano", dai grissini alle basi per la pizza e, più avanti, anche biscotti, tutti che seguono una filosofia salutistica. --Francesco Lazzarini©  
RIPRODUZIONE RISERVATA