

MCBF



Mulino Cooperativo Bio Free

*Il biologico senza glutine per un pane
migliore.*

GRUPPO PROPONENTE:

Trerè Manuel

Liverani Filippo

Gentilini Gabriele

Gentilini Giovanni

Zecchinelli Giuseppe

MCBF

ISTITUTO:

“I.T.A.C. G. Scarabelli”

L'IDEA:

L'azienda si occupa di produrre farine per intolleranti al glutine, completando tutto il processo produttivo: a partire dalla scelta delle sementi migliori, accompagniamo le colture con attenzione al loro ciclo biologico fino alla raccolta, l'essiccazione e alla macinazione e al confezionamento.

Dalle coltivazioni biologiche di mais, miglio, quinoa e grano saraceno otteniamo della granella che viene essiccata e macinata nell'azienda assieme a quella di riso che acquistiamo come risone integrale.

L'innovazione della nostra cooperativa è nel prodotto ottenuto con le tecnologie più adatte per avere un'ottima qualità, tale valore aggiunto è facilmente riconoscibile grazie ai simboli riportati sulla confezione per indicare le più importanti caratteristiche:

biologico, macinato a pietra, senza glutine, senza OGM

Inoltre le colture sono ottenute da sementi certificate per evitare contaminazioni di altre specie vegetali e di grani esteri di dubbia qualità.

La tecnica di macinazione a pietra permette di ottenere farine qualitativamente migliori perché si evita di denaturare i principi nutritivi come accade con la tecnica del mulino a rulli. Il mulino a rulli, come dice il nome, prevede una serie di rulli tra i quali passa la granella e viene frammentata, la serie è pensata in modo da ridurre la distanza tra due rulli rispetto alla coppia precedente fino a giungere alla grana che si vuole ottenere. Più passaggi però causano il riscaldamento della farine ed un'inevitabile "precottura" che causa la perdita di numerose vitamine, nonché rende la farina meno apprezzabile nei suoi sapori particolari. La pietra per mulini è un quarzo che viene "martellato" con una

piccozza detta martellina che causa delle rotture del cristallo tipiche perché definite della sua geometria naturale; tali rotture sono talmente piccole da permettere un'immediata frammentazione della granella in farina.

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, il quale è composto da prolamina che è una delle frazioni proteiche che hanno un effetto tossico per il celiaco. Il glutine è sostanza proteica presente in diversi cereali quali frumento, orzo, farro, avena, kamut, segale, spelta e triticale. Il consumo di questi cereali provoca una reazione avversa nel celiaco dovuta all'introduzione delle prolammine, attraverso il cibo, all'interno dell'organismo. L'intolleranza al glutine genera infatti gravi danni alla mucosa intestinale quali l'atrofia dei villi intestinali con conseguente riduzione della superficie intestinale da cui deriva un minimo se non nullo assorbimento dei principi nutritivi.

L'incidenza di questa intolleranza in Italia è stimata in un soggetto ogni 100 persone. I celiaci sarebbero quindi circa 600.000. Inoltre ogni anno vengono effettuate 10.000 nuove diagnosi con un incremento annuo di circa il 10%. Dal 2010 al 2011 risulterebbero oltre 13 mila nuove diagnosi, che osservate in % evidenziano **dell'incremento nazionale del 19%**. L'incremento maggiore ha riguardato a pari merito Lombardia e Sardegna, con il 26 %; al secondo posto troviamo l'Abruzzo con il 23 % e a seguire la Provincia autonoma di Trento con il 22%. Le realtà con l'incremento più basso sono al sud e precisamente in Campania e in Sicilia, rispettivamente con il 9% e l'8%.