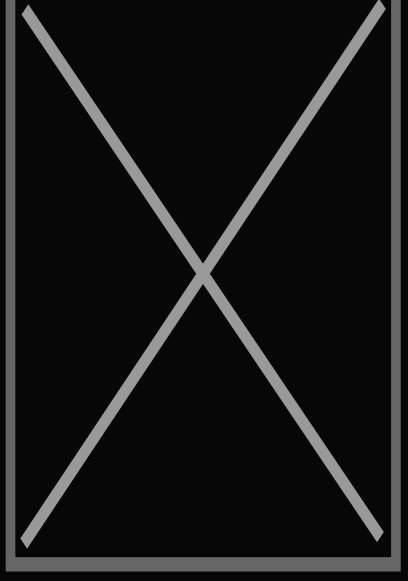
Arriva Fravort, la birra che abbassa il picco glicemico

img-4397-5b0cf179

Salute, sostenibilità, persone e ambiente. Questi gli obiettivi di Heallo, start up milanese che ha brevettato un processo di estrazione di particolari fibre solubili (JAX+) che riducono il picco glicemico nel sangue dopo i pasti, picco che favorisce l'accumulo di grasso a danno della salute. *«Procediamo con rigore scientifico grazie al supporto tecnologico dell'Università di Pavia, dell'Università di Napoli e del Consorzio Tefarco Innova»*, ha spiegato **Francesca Varvello**, CEO di Heallo. Interessanti e molteplici gli sviluppi di business del prodotto, selezionato da Ceresio Investors, gruppo bancario svizzero,per un club deal in un aumento di capitale di Heallo, che gli permetterà di accelerare il processo di crescita. *«Siamo al nostro quarto club deal in 12 mesi, con coinvolgimento dei nostri azionisti, per continuare la nostra attività a fianco delle PMI italiane»*, ha detto **Alessandro Santini**, Head Corporate AdvisorydiCeresio Investors.
Economia circolare: una miscela rivoluzionaria, tracciabile e sostenibile.

La miscela JAX+ è composta da arabinoxilani, elementi naturali resi da Heallo bio disponibili per l'organismo ed efficaci anche in piccole quantità, ma allo stesso tempo delicati e ben tollerati. Heallo ha ricavato questa fibra dalle trebbie esauste della birra, in un'ottica di economia circolare che usa gli avanzi di lavorazione. In più, lo fa in modo totalmente tracciabile, condividendo in rete tutto il percorso di filiera con i consumatori. Mangiamo troppo zucchero, comunque. L'OMS raccomanda un consumo giornaliero che non superi i 25 gr di zucchero, ma il consumo medio è sugli 80 a persona. Basti pensare che i malati di diabete sono cresciuti da 108 milioni nel 1980 a 422 nel 2014 (dati OMS).



I risultati e le prospettive

La tecnologia JAX+ è stata applicata per ora alla produzione di una nuova birra artigianale di grande digeribilità e più salutare. Il brevetto ha ricevuto il parere tecnico positivo, ed entro questo mese la birra Fravort, 4,9 gradi, prodotta dal birrificio della Valsugana, sarà in vendita a Milano, Firenze e Napoli in bar e pizzerie. Test clinici indipendenti applicati a questa birra hanno mostrato una riduzione del 42% della risposta glicemica rispetto all'originale, senza alterarne gusto e profumo. Un test simile su succhi di frutta, ha visto l'impatto glicemico ridursi del 23%. La ricerca è ai suoi esordi, ma grazie al sostegno finanziario del club Deal di Ceresio Investors, ci saranno a breve nuovi sviluppi negli ambiti dello zucchero e del riso, del cacao e del caffè. La Ceo Francesca Varvello precisa: *«Stiamo lavorando a un progetto con Peroni per sviluppare insieme una birra con queste proprietà e anche a un prototipo di zucchero più "healthy" in partnership con Coprob (cooperativa produttori bieticoli) da inserire nella filiera di produzione. Nel futuro svilupperemo nuovi prodotti più digeribili a base di riso che consentano un migliore assorbimento dei carboidrati complessi, limitando il picco glicemico».*

Le prospettive di mercato

Due i modelli di business: da un lato lo sviluppo della tecnologia dedicata ad aziende partner per la creazione di nuovi prodotti a basso impatto glicemico, dall'altro la produzione di un ingrediente che possa essere aggiunto ad alimenti che contengono carboidrati e zuccheri, per ridurne l'indice glicemico. Particolarmente interessante lo sviluppo di prodotti in ambito medico e parafarmaceutico.