Celiachia & Co. così la ristorazione parla alle intolleranze

01-2-copia-9-2de5084d

Uno ogni cento abitanti. Tanti sarebbero i celiaci in Italia secondo stime dell'Associazione Italiana Celiachia. Circa 600 mila, quindi, anche se quelli diagnosticati in modo ufficiale -- che perciò hanno diritto a buoni spesa per l'acquisto di prodotti alimentari specifici -- sono 135 mila e 800. Il mercato dei prodotti gluten free, però, è molto più ampio: vale ben 237 milioni di euro l'anno.

Perché oggi mangiare "senza glutine" è diventato un vero e proprio trend. Che non interessa solo i celiaci, ma anche altri milioni di persone che si dichiarano intolleranti. O che, semplicemente, ritengono più salutare seguire una dieta priva di glutine. A titolo esemplificativo, uno studio statunitense, pubblicato sull'American Journal of Gastroenterology, ha individuato in 300 pazienti una forma di sensibilità non celiaca al glutine, con sintomi simili alla celiachia o più generici.

NON SOLO CELIACI

Il caso più celebre è forse quello del tennista Novak Djokovic, attuale numero 2 della classifica mondiale ATP. Il campione serbo, pur non essendo celiaco, asserisce di avere recuperato peso forma e forza da quando ha eliminato dalla propria alimentazione i cibi contenenti glutine. È così entusiasta della sua scelta che ha convinto la sua famiglia, attiva nel settore della ristorazione, ad aprire una catena di locali 'gluten free' che ha battezzato Novak.

«Non ci sono ancora prove scientifiche sufficienti per sostenere che sia possibile presentare una sensibilità al glutine diversa dalla celiachia, perché non esiste un marcatore, per esempio una proteina nel sangue, che indichi la malattia. È possibile solo una diagnosi sulla base di esclusione degli alimenti. Escludere il glutine dalla propria dieta anche se non si è celiaci è diventato una moda, come lo è ritenersi intolleranti a tutta una serie di alimenti», fa notare dal canto suo Jan Schroeder, allergologo e immunologo presso l'Ospedale Niguarda Ca' Granda di Milano.

Celiachia

MODA O NECESSITÀ, ALLORA?

È ancora presto per dirlo, ma il dato di fatto è che la nicchia di mercato potenziale è sempre più ampia. Anche nel fuori casa. Dove, però, il caso della famiglia Djokovic rimane per adesso più un'eccezione che la regola. A fare la parte del leone in questo mercato, per ora, è il consumo domestico: veicolato, sempre secondo AIC, in particolare da farmacie (76%) e grande distribuzione (24%). Sono in forte crescita, però, le imprese della ristorazione che stanno scoprendo le opportunità di business di questo segmento.

«Questo fenomeno - commenta Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, partner di Host2015 - si inserisce in una più generale tendenza verso tutto ciò che è naturale, con una forte attenzione anche al biologico, il vegetariano e il vegano. Si tratta da un lato di un trend culturale; dall'altro, di un fattore salutistico legato alla crescita esponenziale, negli ultimi anni, di intolleranze, allergie e altri problemi alimentari, oltre che a una diffidenza verso i metodi di coltura intensivi e i loro effetti».

«Anche per questo l'edizione 2014 di Identità Golose - riprende Marchi - è stata all'insegna del motto 'Golosa Intelligenza', con un focus particolare sull'Arte Bianca con 'Identità di Pane e Pizza'. Vanno in questa direzione anche alcune delle iniziative che stiamo ideando per Host 2015. Si tratta ancora di un work in progress, ma abbiamo già alcune idee in mente. Senz'altro, questo tema della naturalità sarà molto forte».

RICERCA SCIENTIFICA E IMPEGNO DEI PRODUTTORI

Anche se, come abbiamo visto, non esiste ancora la certezza scientifica, la ricerca si sta muovendo sulla stessa linea, partendo da considerazioni sperimentali. Un altro studio, pubblicato su Lancet Neurology, ha collegato l'intolleranza al glutine a scarsa lucidità mentale e mancanza di concentrazione. Come spiega Anna Villarini, biologa specialista in scienza dell'alimentazione e ricercatrice all'Istituto Nazionale dei Tumori di Milano: «Il vero problema è che non sappiamo più bene da dove proviene il nostro grano. Quello coltivato oggi è frutto di tanti incroci tra le varietà, fatti per rendere più produttivi i raccolti. E gli incroci hanno sia alterato i rapporti naturali tra le proteine componenti del glutine, la gliadina e la glutenina, sia modificato la quantità di glutine nel chicco».

[caption id="attachment_29414" align="aligncenter" width="350"]
Il ristorante gluten free Novak a Belgrado Il ristorante gluten free Novak a Belgrado[/caption]

Risultato? L’intestino può non metabolizzare correttamente queste sostanze. Inoltre il glutine, se in eccesso, può aumentare la permeabilità intestinale. Per ovviare a questi inconvenienti, negli ultimi anni i produttori più sensibili hanno introdotto controlli ancora più rigidi lungo tutta la filiera e hanno ampliato la propria offerta di materie prime e semilavorati privi di allergeni.

«La linea Dallagiovanna di farine senza glutine - dice Sabrina Dallagiovanna, Marketing Manager del Molino Dallagiovanna - è la soluzione giusta per i professionisti dell’arte bianca che desiderano utilizzare farine alternative È ideale anche per chi soffre di intolleranze alimentari, per chi segue regimi alimentari salutistici o semplicemente per chi desidera variare la propria dieta. Studiate in sei varianti, includono una farina speciale per pasta fresca, anche senza lattosio, versione senza glutine della nostra famosa Triplozero, e una per pasta fresca integrale senza lattosio che, alla salute del gluten free, aggiunge la particolarità del Teff (un particolare cereale privo di glutine con elevato contenuto di proteine, ndr)».

«La ricerca e l’innovazione - conclude Ennio Parentini di Italmill-Gruppo Mobe - hanno un peso importante Con il prodotto Naturliev, in particolare, abbiamo attualizzato con metodi scientifici l’uso di lievito naturale, senza l’uso di coadiuvanti potenzialmente allergenici Inoltre abbiamo realizzato un semilavorato, il Nostrano, caratterizzato dalla tracciabilità dell’intera filiera: utilizziamo esclusivamente sementi 100% italiane, fornite da una cooperativa che garantisce il conferimento soltanto da coltivatori soci e la semina soltanto su terreni particolarmente adatti, oltre alla conservazione naturale a freddo del grano e la disinfestazione del molino esclusivamente con l’alta temperatura, senza impiego di prodotti chimici”.

Correlati:

Celiachia: la risposta del Mamey Cafè di Buccinasco

Cucina Mancina:come rivolgersi a clientti "particolari"