



Quando il pane integrale è bianco

Viadana, il panificio Martelli diventa "Integralbianco Point"

FARINE SPECIALI



Alcuni prodotti di Martelli

L'attenzione per ciò che si porta in tavola è in costante crescita, a partire dagli ingredienti utilizzati per produrre ciò che si mangia. Tra questi, anche sulla scia della sensibilizzazione riguardo a determinati tipi di intolleranze alimentari, ci sono senza dubbio le farine. Una delle novità apparse recentemente sul mercato dell'arte bianca sono gli Integralbianco Point, una rete che attualmente comprende 79 panifici in tutta Italia (anche se principalmente in Lombardia) e che si è arricchito dal 12 aprile con l'ingresso del panificio pasticceria Martelli di Viadana in via Villa Scassa. Ora, quindi, i prodotti del panificio, pur avendo

l'aspetto e le proprietà organolettiche di un alimento bianco tipo "00", forniscono un apporto nutrizionale superiore ad un prodotto integrale oltre ad avere altre caratteristiche. «La farina Integralbianco, la cui crusca è sottoposta ad un esclusivo processo brevettato, ha biodisponibilità di fibra solubile superiore del 20% rispetto ad una classica farina integrale ed è priva delle frazioni legnose, che danno sapore amaro, fastidio nella masticazione e sono causa di fenomeni irritativi del colon, gonfiore e coliti» spiega Francesca Varvello, responsabile scientifico di Farine Varvello, che insieme a Molino Colombo di Paderno d'Adda, nel lecche-

se, ha ideato questa nuova farina. «I nutrizionisti sono oggi concordi nel considerare la farina raffinata moderna una delle maggiori cause della diffusione di diabete, obesità e malattie cardiovascolari aggiunge Varvello -. Il consumo di cereali è, però, importante perché l'apporto di fibra è fondamentale per la salute e le farine integrali ne sono ricche. Tuttavia, i maggiori benefici sono attribuibili alla fibra solubile, che nelle farine integrali è poco biodisponibile. Nel pane Integralbianco è assente l'acido fitico, presente nella crusca del pane integrale comune, che impedisce l'assorbimento di importanti minerali, quali calcio e ferro. Inoltre, contiene acido ferulico ricco di funzioni antiossidanti. Ci sono già altri Integralbianco Point nel Mantovano: forno Piacentini ad Asola e Casalmoro, Il dolce e salato a Medole, l'Angolo della gastronomia a Casaloldo.