Ferro e farro per prodotti da forno in grado di contrastare le carenze nutrizionali dovute sia ad una scarsa alimentazione sia a regimi dietetici forzosi. Questo si propone di realizzare il progetto BAKE4FUN che ha preso il via a Bologna. Coordinato da Andrea Gianotti del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Bologna, il progetto coinvolgerà 7 partner tra Italia, Spagna e Polonia che permetteranno di realizzare una ricerca lungo tutta la filiera con la partecipazione attiva di 4 piccole e medie imprese.

L'idea è di mettere a punto formule e tecnologie innovative per realizzare prodotti da forno arricchiti con ferro e che siano contemporaneamente, grazie all'uso di farro, più salutari e buoni, anche dal punto di vista nutrizionale, rispetto ai prodotti comunemente reperibili.

Nel dettaglio, si utilizzeranno ferro micro incapsulato e farine integrali di farro con elevate caratteristiche nutrizionali e salutistiche prodotte nel rispetto dell'ambiente. Si studierà l'effetto del processo di panificazione con lievito naturale e della microincapsulazione sulla biodisponibilità del ferro e sulle proprietà funzionali delle farine. Seguirà poi una fase di analisi sull'assimilazione di tali nutrienti e sugli effetti benefici degli stessi applicata su modelli animali.

La carenza di ferro dovuta ad una alimentazione insufficiente interessa, secondo recenti stime, tra 1,5 e 2 miliardi di persone nel mondo e ha conseguenze negative soprattutto nei bambini. Ma questo problema non riguarda solo i paesi sottosviluppati. Nel cosiddetto "primo mondo" si è riscontrata, in alcuni casi, una carenza di micronutrienti minerali dovuta a regimi dietetici forzosi adottati per motivi dietetici o a causa dell'insorgenza di intolleranze alimentari. Riuscire a realizzare prodotti da forno che contengano tali micronutrienti può quindi essere un contributo alla soluzione di tali carenze.

Questi nuovi prodotti gioveranno anche della presenza del farro, un antichissimo cereale, il primo tipo di frumento coltivato dall'uomo, da cui è derivato anche il termine "farina", poi soppiantato, in agricoltura, dal grano tenero grazie alla maggior resa di quest'ultimo. La reintroduzione del farro vuol significare anche il recupero di un elemento tradizionale del patrimonio agroalimentare italiano, in quanto costituisce un antico grano italico autoctono e non importato - era il cibo di base dei legionari romani - e che ha conservato, nel corso dei secoli, le sue peculiari caratteristiche nutrizionali. Questo permetterà di soddisfare le esigenze di quella categoria di consumatori che è attenta alla provenienza e all'origine degli alimenti e basa le sue scelte d'acquisto non solo sul rapporto qualità/prezzo, ma anche sulle caratteristiche nutrizionali, salutistiche e ambientali, come sostenibilità e prossimità, del prodotto.

Finanziato dall'Unione Europea con 1,4 milioni di euro, nell'ambito del programma FP7-Capacities, BAKE4FUN avrà durata di due anni. Al termine, le industrie partner beneficeranno dei protocolli produttivi di questi nuovi prodotti da forno funzionali, nonché delle basi scientifiche relative alle caratteristiche funzionali. Queste saranno indispensabili per i successivi studi clinici per ottenere le indicazioni sulle proprietà benefiche dei prodotti stessi, da apporre poi sulle etichette delle confezioni (claim salutistici).