

Alimentazione **ARRIVA IL GLUTINE PER CELIACI**

Pasta, pane, pizza e dolci, realizzati con farine tradizionali, ma che possono essere mangiati senza problemi anche da chi soffre di celiachia. È quello che promette di realizzare una ricerca dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del Cnr, che ha identificato uno speciale trattamento con cui neutralizzare gli effetti dannosi del glutine sull'organismo dei celiaci. Grazie ad un enzima naturale, già utilizzato nell'industria alimentare, è infatti possibile modificare le farine tradizionali, "mascherando" le regioni della molecola del glutine che scatenano la reazione di intolleranza. Una procedura del tutto naturale, che potrebbe presto rivoluzionare la vita dei quasi 150 mila celiaci che abitano nel nostro Paese. Il gruppo industriale Lo Conte ha infatti scelto di investire nella ricerca del Cnr, e sta attualmente finanziando una serie di studi clinici presso il policlinico Umberto Primo di Roma, al termine dei quali vedrà la luce una nuova linea di prodotti per celiaci che promettono lo stesso sapore e lievitazione di quelli realizzati con le farine comuni.

Foto: Gallenystoch(2)

Simone Valesini

