29 agosto 2015

Oggi a Milano la presentazione della piadina romagnola dietetica

Arriva da Forlì la piadina che promette di rallentare l'assorbimento di grassi e zucchero nel sangue dopo i pasti. Prende il nome “Integralbianco” e a lanciarla è la cooperativa Deco Industrie, associata a Legacoop Romagna e titolare del marchio “Loriana”, uno dei più conosciuti in Italia del settore.

Nei duemila metri quadri dello stabilimento di via Fleming cinquanta lavoratori sfornano ogni anno quindici milioni di confezioni destinate al mercato interno e all'export. Lo stabilimento si estende su una superficie di duemila metri quadri e lavora a ciclo continuo su tre linee di produzione. Da oggi alle piadine tradizionali si aggiungeranno anche quelle a basso impatto glicemico, sviluppate in collaborazione con Varvello e Molino Colombo.

La nuova linea di prodotti è stata presentata questa mattina in un evento al padiglione Cereali dell'Expo di Milano, insieme allo studio del protocollo clinico della Fondazione IRCCS Policlinico San Matteo ed Università degli Studi di Pavia che ne attesta i benefici effetti sulla glicemia post-prandiale.

«Il segreto – dice Rita Rivola, responsabile Sviluppo e Ricerca Alimentare Deco Industrie – è nella quantità di fibre solubili biodisponibili contenute nella farina e in una ricetta tutta orientata a un corretto bilanciamento dei nutrienti».

Deco produrrà anche crostini e biscotti con il marchio Integralbianco. «Sono sempre di più – dice l'amministratore delegato di Deco Industrie, Giorgio Dal Prato – i consumatori che cercano proprietà “funzionali” negli alimenti Abbiamo già avuto esperienze molto positive nel campo dei biscotti e ora ci rivolgiamo ai tantissimi consumatori che amano la piadina ma sono particolarmente attenti all'indice glicemico degli alimenti».