



ALIMENTAZIONE

DIETE

ECONOMIA CIRCOLARE

MATERIE PRIME

MILANO

NAPOLI

RIFIUTI

Arriva la birra che abbassa il picco glicemico grazie a un rifiuto

PEOPLE FOR PLANET Redazione People For Planet □ 17 Febbraio 2020

Usando a scarti di produzione, sarà una bevanda “light” per la linea e la salute

Entro questo mese la birra **Fravort**, 4,9 gradi, prodotta dal birrificio della Valsugana, sarà in vendita a **Milano**, **Firenze** e **Napoli** in bar e pizzerie. Stando ai primi test clinici, ha **una riduzione del 42% della risposta glicemica** rispetto all’originale, senza alterazioni di gusto e profumo.

Una miscela tracciabile e sostenibile

Il segreto è una miscela messa appunto dalla start up milanese **Heallo**. Si chiama JAX+ ed è un mix di arabinoxilani, elementi naturali resi biodisponibili per l'organismo ed efficaci anche in piccole quantità, ma allo stesso tempo delicati e ben tollerati. Heallo ha ricavato questa fibra **dalle trebbie esauste della birra, in un'ottica di economia circolare che usa gli avanzi di lavorazione**. In più, lo fa in modo totalmente tracciabile, condividendo in rete tutto il percorso di filiera con i consumatori.

Altre applicazioni

Un test simile, su **succhi di frutta**, ha visto l'impatto glicemico ridursi del 23%. La ricerca è ai suoi esordi, ma ci saranno a breve nuovi sviluppi negli ambiti dello **zucchero** e del **riso**, del **cacao** e del **caffè**. La amministratrice delegata di Heallo, Francesca Varvello, precisa: «Stiamo lavorando a un progetto con **Peroni** per sviluppare insieme una birra con queste proprietà e anche a un prototipo di zucchero più "healthy" in partnership con Coprob (cooperativa produttori bieticoli) da inserire nella filiera di produzione. Nel futuro svilupperemo nuovi prodotti più digeribili a base di riso che consentano un migliore assorbimento dei carboidrati complessi, limitando il picco glicemico».

Cosa è il picco glicemico

Il picco glicemico è l'improvviso rialzo della glicemia nel sangue dopo i pasti, e aumenta all'aumentare degli zuccheri (compresi i carboidrati contenuti ad esempio nella pizza) presenti nell'alimentazione. Questo picco favorisce l'accumulo di **grasso** a danno della **salute**. «Procediamo con rigore scientifico grazie al supporto tecnologico dell'Università di Pavia, dell'Università di Napoli e del Consorzio Tefarco Innova», ha spiegato Francesca Varvello. L'OMS raccomanda un consumo giornaliero che non superi i **25** gr di zucchero, ma il consumo medio è sugli **80** a persona. Basti pensare che i malati di diabete sono cresciuti da 108 milioni nel 1980 a 422 nel 2014 (dati OMS). Chiaro che invertire la rotta significa soprattutto e prima di tutto mangiare alimenti già in natura sani e ricchi di fibre, ma certamente innovazioni come questa potrebbero rivelarsi determinanti per chi non riesce a cambiare abitudini e perdere peso.

Una forza pluripremiata

Il progetto JAX+ – cresciuto grazie al sostegno finanziario in club Deal del gruppo bancario Ceresio Investors – ha già ricevuto diversi riconoscimenti. È stato premiato dal programma **Kickstarter** di Zurigo nel 2019 e, pochi giorni fa, anche dal **FoodTech Accelerator di Deloitte** dove è stata scelta assieme ad altre 8 start up tra oltre 600 candidature internazionali.

Leggi anche:

[I benefici della soia: quella fermentata allunga la vita](#)

[Coronavirus, c'è chi chiede a Google se si prende con la birra](#)