

La ricerca Lievito madre anti-glutine con il sorgo

■ **CREMONA** La creazione del lievito madre per poter realizzare prodotti da forno con farina di sorgo, priva di glutine e a basso indice glicemico. È il risultato delle ricerche condotte nei laboratori della sede cremonese dell'Università Cattolica del Sacro Cuore e guidate da Lorenzo Morelli, docente di Scienze e tecnologie alimentari.



A pagina 35

Cattolica Senza glutine Per i prodotti da forno un super lievito madre

Lorenzo Morelli: «Abbiamo realizzato cracker e grissini confezionati con la farina di sorgo»
Acquistato un mini caseificio per la didattica e la ricerca applicata sui formaggi freschi

di **NICOLA ARRIGONI**

■ **CREMONA** Ricerca, didattica e opportunità per le aziende del territorio: su questi tre pilastri si muove l'attività della Cattolica. In questa direzione vanno due importanti novità: da un lato l'acquisto di un mini caseificio e dall'altro la creazione del lievito madre per poter realizzare prodotti da forno con farina di sorgo, farina priva di glutine e a basso indice glicemico. L'acquisto del mini caseificio è inserito nel progetto Craft ed è stato possibile grazie ai fondi di Fondazione Cariplo e Regione Lombardia.

«Il mini caseificio permetterà di portare avanti una triplice azione – spiega Lorenzo Morelli, professore di Scienze e Tecnologie Alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimentari e Ambientali della Cattolica –. Avremo la possibilità di sviluppare ricerche sui prodotti caseari e in particolar modo sui formaggi freschi. Ovviamente le nuove strumentazioni saranno a disposizione delle aziende che attraverso il nostro ateneo vorranno fare



Un'operatrice di Cremona Food Lab davanti a uno dei forni del laboratorio di via Milano

ricerca e testare i loro prodotti. Ma l'acquisto del mini caseificio rappresenta una strumentazione importante per gli studenti, ci permetterà di fare pratica, di lavorare sempre più concretamente, senza per questo escludere le collaborazioni e le attività in essere con gli altri caseifici del territorio. Sempre più l'attività didattica

e formativa vive di momenti di laboratorio e pratica che sono essenziali alla formazione dei nostri studenti. Il mini caseificio ha trovato spazio nei nostri laboratori in via Milano e sarà parte integrante delle strumentazioni del futuro campus di Santa Monica». Se il caseificio portatile rappresenta un apporto impor-

ante per ricerca e studi sui prodotti legati al settore zootecnico e lattiero caseario, col progetto Proteus, sostenuto da Regione Lombardia, la Cattolica in collaborazione col Forno Manini e il panificio Cremona l'attenzione si concentra sui prodotti da forno e sulle intolleranze alimentari. «Abbiamo lavorato sulla fari-



La sede dell'Università Cattolica dove ha trovato spazio il nuovo mini caseificio per attività di ricerca e di carattere didattico



Il professor Lorenzo Morelli dell'Università Cattolica. Sopra uno degli strumenti impiegati per la cottura di prodotti da forno nei laboratori della sede dell'ateneo in via Milano

na di sorgo – continua Morelli –. Il sorgo è una coltura che ha bisogno di pochissima acqua, una caratteristica non indifferente nell'ottica di razionalizzazione delle risorse idriche. La farina di sorgo ha, inoltre, la proprietà di non avere glutine e avere un basso indice glicemico. L'aver creato il lievito madre che ci permette di realizzare prodotti da forno con farina di sorgo offre senza alcun dubbio l'opportunità di creare cibi che possano soddisfare le esigenze di celiaci e di coloro che hanno allergie alimentari». Si tratta comunque ancora di una soluzione sperimentale, ma comunque i

primi prodotti con il lievito madre senza glutine hanno passato la prova: «Abbiamo realizzato dei cracker, dei grissini e dei muffin – rivela Morelli –, diciamo non male, più che commestibili, anche se ci sono margini di miglioramento». La Cattolica in attesa di trasferirsi nel nuovo campus di Santa Monica non smette di stupire e di affinare la propria mission che punta su ricerca, innovazione, didattica e dialogo con il territorio, nell'obiettivo di offrirsi come punto di riferimento per le aziende che operano nel settore agro alimentare.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

