



## SENZA GLUTINE: IL GRUPPO LO CONTE INVESTE IN UNA SCOPERTA DEL CNR RIVOLUZIONARIA

*I celiaci potranno riscoprire il gusto di mangiare pasta, pane, pizza e dolci realizzati con farine tradizionali trattate con il metodo messo a punto dai ricercatori del CNR di Avellino*

Il Gruppo Lo Conte, top player nell'industria alimentare, forte delle competenze e del know-how, sviluppati da una lunga esperienza nel settore delle farine speciali e fedele al proprio credo di perseguire l'eccellenza puntando all'innovazione, di prodotto e di processo, ha creduto nella ricerca dell'Isa (Istituto di Scienze dell'Alimentazione) - CNR di Avellino, rendendo di fatto possibile lo sviluppo di un'innovativa procedura in grado di "detossificare" gli alimenti provenienti dai cereali e finora considerati "off limits" per i soggetti che soffrono di un'intolleranza al glutine.

**Una scoperta di portata internazionale per l'industria alimentare, destinata a rivoluzionare il regime alimentare dei celiaci che potranno riscoprire il gusto autentico della pasta, del pane, della pizza, dei dolci e il piacere di mangiare gli stessi alimenti degli altri commensali, eliminando quelle differenze a tavola che creano spesso disagio nella vita sociale.**

Il progetto nasce dall'incontro tra un imprenditore irpino che da trent'anni investe in innovazione, Antonio Lo Conte, a capo dell'omonimo gruppo industriale, presente sul mercato con i marchi Le Farine Magiche, Decorì e Molino Vigevano, e un gruppo di ricercatori, chimici e immunologi, dell'Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR di Avellino (Isa-Cnr) guidati dal dottor Mauro Rossi, e rappresenta un esempio virtuoso di collaborazione pubblico-privato.

*"Abbiamo creduto nel progetto iniziato dal CNR e, dopo sei anni di studi e prove sul campo realizzati anche nei nostri laboratori di ricerca, con investimenti in nuove attrezzature e impianti pilota, siamo giunti in collaborazione con l'ISA al risultato sperato. Questa ricerca risponde in pieno alla nostra filosofia: realizzare prodotti sani e in grado di stimolare l'entusiasmo in chi li usa. La celiachia è vissuta con disagio da chi ne è affetto e benché oggi esista una gamma ampia di prodotti che consentono di preparare e poter mangiare alimenti a cui altrimenti bisognerebbe rinunciare, a tavola e nelle occasioni conviviali si creano comunque delle differenze. Questa scoperta dei ricercatori dell'Isa-Cnr di Avellino, grazie alla partecipazione del nostro Gruppo, sarà presto disponibile per il trasferimento industriale e consentirà di abbattere definitivamente quel muro creato dalla più diffusa intolleranza alimentare"-* afferma Antonio Lo Conte, Presidente del Gruppo Lo Conte.

Il metodo messo a punto dai ricercatori di Avellino, su cui il Gruppo Lo Conte ha investito intuendo la portata della scoperta, consiste in una procedura di "detossificazione enzimatica" effettuata direttamente sulla farina, e facilmente trasferibile alla produzione industriale, che consente di inibire la reazione immunitaria nei confronti del glutine che si scatena in chi ha intolleranze a questa sostanza. I ricercatori hanno scoperto che trattando le farine con un enzima naturale, già largamente impiegato nell'industria alimentare, attraverso la formazione di nuovi legami con amminoacidi, si riescono a mascherare le regioni della molecola del glutine che a contatto con i linfociti "T" presenti nell'intestino scatenano l'intolleranza. Si tratta di una procedura del tutto naturale finalizzata ad alterare la struttura molecolare del glutine in modo da renderlo irrecognoscibile al sistema immunitario.

La scoperta, validata da diverse pubblicazioni sulle più autorevoli riviste scientifiche internazionali, è già in fase avanzata di sperimentazione e potrebbe, in breve tempo, rivoluzionare la vita di milioni di persone affette da celiachia (si stima 1 su 100 in Europa e Stati Uniti). I celiaci diagnosticati sono 150mila (fonte AIC, 2013) su un totale di circa 600mila persone potenzialmente intolleranti al glutine (1% della popolazione).

Il CNR ha brevettato in Italia nel 2006 e a livello internazionale nel 2009 la nuova procedura enzimatica di detossificazione del glutine, di cui il Gruppo Lo Conte è licenziatario esclusivo.

La prossima fase sarà un nuovo ciclo di trial clinici realizzati in collaborazione con il Policlinico Umberto I di Roma che testerà i prodotti detossificati, realizzati dal Gruppo Lo Conte, su un campione di soggetti celiaci che saranno sottoposti a un regime alimentare specifico. I primi due cicli di sperimentazione avevano già dato accenni di esito positivo, poi la ricerca aveva subito un freno per mancanza di fondi.

Criticità superata grazie al sostegno del Gruppo Lo Conte che è intervenuto nel progetto. Una case history tutta campana che nasce in un luogo a forte vocazione cerealicola, in cui attori diversi della vita socio-

dato accenni di esito positivo, poi la ricerca aveva subito un freno per mancanza di fondi. Criticità superata grazie al sostegno del Gruppo Lo Conte che è intervenuto nel progetto. Una case history tutta campana che nasce in un luogo a forte vocazione cerealicola, in cui attori diversi della vita socio-economica, nello specifico i ricercatori del Cnr e il Gruppo Lo Conte, sono impegnati nella valorizzazione delle risorse del territorio. Successivamente al trial clinico i prodotti saranno industrializzati: la farina e la semola risultanti avranno lo stesso sapore, gusto e lievitazione delle farine comuni.

*Considerata tra le più innovative aziende del settore delle farine speciali, il Gruppo Lo Conte è stato il primo a diversificare il mondo delle farine nel 1980 con il marchio Le Farine Magiche. Nel 1998 è entrato nel campo delle decorazioni e ingredienti per dolci con il marchio Decorì. Nel 2013 si affaccia al mercato delle farine per uso professional con l'acquisizione dello storico marchio Molino Vigevano. Produce, inoltre, in esclusiva, prodotti con il marchio in licensing La prova del Cuoco (la nota trasmissione televisiva), per un totale di oltre 350 referenze. Con quattro stabilimenti tecnologicamente avanzati, distribuiti da Nord a Sud dell'Italia e 100 dipendenti, il Gruppo Lo Conte produce circa 10 milioni di tonnellate di farine destinate al mercato consumer e a quello professional, realizzando un fatturato annuo di oltre 20 milioni di euro.*

#### **UFFICIO STAMPA Gruppo LO CONTE**

**n.p.r.** Giancarlo Panico cell. +39 3387097814 - Marinella Proto Pisani cell. +39 3397566685

tel. +39 0815515441/2 – [press@nprcomunicazione.it](mailto:press@nprcomunicazione.it)

[www.loconte.org](http://www.loconte.org) - [www.lefarinemagiche.it](http://www.lefarinemagiche.it) - [www.molinovigevano.com](http://www.molinovigevano.com) - [www.decoridolci.it](http://www.decoridolci.it)