

## Il Kamut e la sensibilità al glutine

La sensibilità al glutine non celiaca (NCGS) è un disturbo di cui abbiamo parlato spesso sul nostro giornale: si tratta di un'intolleranza temporanea al glutine e forse ad altre proteine del grano, che presenta alcuni sintomi simili alla celiachia, e su cui gli studiosi stanno ancora lavorando e soprattutto esprimono pareri discordanti. L'unica cosa certa al momento è che non si tratta di una patologia a base autoimmune come la celiachia, per questo è anche difficile farne una diagnosi certa. Un recente studio sulla NCGS nei bambini, condotto dai ricercatori dell'Università di Bologna e Ferrara e pubblicato sull'*International Journal of Food Science and Nutrition* lo scorso aprile, ha messo in evidenza che le caratteristiche infiammatorie delle proteine del grano sono molto più evidenti nelle varietà di cereali moderne rispetto alle varietà antiche, come il grano **khora-**  
**san Kamut** (che è un grano mai ibridato né geneticamente modificato, proveniente da agricoltura biologica), risultati a cui si era giunti anche con uno studio condotto su adulti. L'obiettivo della nuova ricerca è stato quello di valutare la reazione immunitaria alle proteine del grano da parte di cellule mononucleate del sangue periferico, ovvero globuli bianchi, provenienti da bambini affetti da sensibilità al glutine non celiaca. In un secondo momento i ricercatori hanno anche osservato se le varietà di grano antiche e moderne siano tollerate allo stesso modo dai piccoli pazienti, in particolare durante la fase di graduale reintroduzione del grano dopo una dieta gluten free. Anche in questo caso sono state evidenziate delle differenze tra prodotti a base di varietà di

cereali moderne rispetto alle varietà antiche, in quanto con la reintroduzione in moderate quantità delle varietà antiche i sintomi riapparivano più lentamente e gradualmente nei pazienti. Il Prof. Enzo Spisni, docente di Fisiologia della Nutrizione dell'Università di Bologna e autore dello studio, ha dichiarato in proposito: "Le proteine del grano sono molto cambiate negli ultimi 60 anni a causa dell'intensa selezione genetica che il grano ha subito. Queste modificazioni hanno principalmente coinvolto il glutine. I cereali antichi come il grano **khora-**  
**Kamut**, che non hanno subito questa forte selezione, contengono un glutine meno strutturato e di conseguenza più digeribile. Da un punto di vista nutrizionale, non vi è dubbio che questi cereali antichi abbiano un profilo salutistico superiore rispetto ai grani moderni, caratterizzati da una elevata forza del glutine".

## Giro d'affari per il mercato "free"

Secondo l'Osservatorio Immagino, le vendite di prodotti senza glutine e senza lattosio hanno registrato quest'anno un aumento dell'1,2% rispetto al 2016 e rappresentano il 13% delle vendite complessive. La crescita maggiore è quella dei prodotti "senza lattosio", ma i valori assoluti sono per il gluten free. Sono 36 mila i prodotti alimentari presi in esami e tra questi 4.572 quelli venduti che presentano sulle confezioni i claim e i loghi "senza glutine" e "senza lattosio".

**FARINE SPECIALI  
MA SENZA GLUTINE?**

Sigep  
pad. 85  
Stand. 099

**ELEMENTARE:  
DALLAGIOVANNA!**

Miscele studiate appositamente per la produzione di pane, pasta, pizza, dolci.

**Scoprite tutte su [www.shopdallagiovanna.it](http://www.shopdallagiovanna.it)**