

PANE E DOLCI SENZA GLUTINE DA QUINOA, LA SCOMMESSA DI 12 IMPRESE SARDE



SASSARI - Un gruppo di imprenditori sardi scommette sulla quinoa, pseudocereale originario delle regioni Andine della Bolivia e del Perù. Con il progetto "InnoQuinoa", curato dal Dipartimento di Agraria dell'Università di Sassari, promosso e finanziato da Sardegna Ricerche, 12 imprese isolate si sono lanciate in una sfida che parte dalla coltivazione della quinoa e porta alla creazione di pane e dolci "gluten free".

L'obiettivo è arrivare sul mercato del "gluten free" con un prodotto ricco di proteine, fibre,

ferro, calcio e magnesio. Nel percorso di ricerca si esplorerà la realizzazione di prodotti da forno con farina di quinoa che saranno promossi sui mercati.

Oggi il cereale è un prodotto richiestissimo dai mercati occidentali, e l'Italia è tra i maggiori importatori europei. Il successo ormai globale della quinoa ha già fatto le fortune dei produttori boliviani e peruviani, che hanno visto lievitare i loro guadagni da 300 a 2mila e 700 dollari a tonnellata in un decennio.