

SINEGLÙ, IL PANE FRESCO PER CELIACI DA MONTESILVANO NELLE CASE DEGLI ITALIANI

10 Giugno 2020 

MONTESILVANO - Un pane casereccio, alveolato, dorato, croccante. Fresco, tutti i giorni. Con farine senza glutine. La sfida di **Stefano Supplizi** e **Francesca Pironi** parte da qui e si trasforma in un'avventura imprenditoriale ogni giorno più grande.

Stefano è figlio d'arte, di **Sergio** dello storico panificio Gran Sasso, dove lavorava anche Francesca nell'area commerciale. È di quest'ultima l'intuizione di scommettere sul mercato per celiaci che dà il via alla storia di Sineglù.

"Inizialmente - racconta a *Virtù Quotidiane* Stefano - avevamo pensato di creare una linea senza glutine all'interno del panificio. Poi però abbiamo scelto di intraprendere questa sfida professionale e imprenditoriale da soli e di metterci in proprio. Nessuno credeva sarebbe stato possibile creare un pane con tutte le sue caratteristiche, di croccantezza, doratura e freschezza, con le farine senza glutine".

È il 2011 e moglie e marito creano a Montesilvano (Pescara) Sineglù, oggi laboratorio artigianale ad alta tecnologia che conta tre dipendenti, due nell'area di produzione guidata da Stefano e uno nella commerciale con Francesca in testa.

"I primi due anni sono stati di studio, ricerca e prove continue - ricorda Supplizi -. Di giorno lavoravo nel panificio di famiglia e di notte sperimentavo. Fino a una decina di anni fa, erano pochi i fornai che si erano applicati alle realizzazioni del senza glutine. La maggior parte erano chef, pizzaioli, pasticceri. C'era stato poco trasferimento del know how dal mondo della panificazione al mondo del senza glutine".

Quello del senza glutine è un mercato in costante espansione, sia per l'aumento delle diagnosi di celiachia, che tuttavia vede l'Abruzzo ancora indietro, ma anche per la crescita di intolleranze e delle diete speciali, spesso fai da te.

Il sogno di Stefano e Francesca è di portare il classico pane fresco, da fornaio, senza glutine, ogni mattina a casa dei celiaci, passando per la grande distribuzione. "Ci siamo riusciti - dice orgogliosamente -. L'unica differenza rispetto al pane tradizionale è che il nostro è confezionato, per ragioni di contaminazione".

Studio e ricerca per Sineglù non si fermano al pane fresco, né alla sola grande distribuzione.

Presenti nei supermercati di tutta Italia, in particolare nel centro sud, hanno raggiunto anche il canale Horeca (ristorazione e alberghi) e farmaceutico. Da pochissimo hanno avviato una collaborazione con [Alimentari24](#), il supermercato digitale tutto made in Abruzzo.

“Abbiamo realizzato prodotti mai inventati prima. Ad esempio, siamo stati i primi a immettere sul mercato le fette biscottate senza glutine, senza lattosio e senza grassi aggiunti”. Una linea, estesa ben presto a tanti altri prodotti, come i crostini e il pan grattato. “È una linea innovativa, che abbiamo lanciato a novembre, a cui tengo moltissimo perché copre ogni tipo di pasto, dalla colazione fino alla cena”.

Obiettivo per questi due artigiani del gusto sano e a prova di intolleranze è di declinare qualunque tipo di prodotto della panificazione e della lievitazione alla versione senza glutine, dai frollini, alle pizzette, dalle crostatine al panettone.

“Tutto, pensando ai bambini – specifica l’imprenditore -. Abbiamo sviluppato due linee principali. Quella in atmosfera protetta, di panificati che durano 30 giorni e poi la linea surgelati, con formati diversi, adatta a ristoranti o alberghi. L’automazione in questo ci aiuta molto perché riusciamo a produrre tanti tipi di prodotti differenti. Nel mondo del senza glutine, abbiamo dovuto inventare tutto. Nel 2011 la maggior parte delle macchine che si usavano per fare il pane tradizionale, non poteva essere usata per il senza glutine e questa è stata un’altra sfida che abbiamo dovuto affrontare. Ci siamo dovuti ingegnare per adattare la tecnologia alle nostre esigenze. È un processo sempre in divenire e che ci permette di migliorare ogni anno l’efficienza di produzione”.

Recentemente Sineglù ha presentato una linea di waffle e neole al cacao per il mercato estero su cui contano di espandersi entro il 2021.

LE FOTO

