

Macinazione Lendinara punta sulla salute «La nostra farina combatte il colesterolo»

«Betaglù, la miscela di grano tenero e beta-glucani dell'avena, è un prodotto semplice e innovativo utile a mantenere il controllo dei livelli nel sangue» di Paola Benedetta Manca LENDINARA (Rovigo) Ottant'anni di esperienza e tradizione. Macinazione Lendinara è un marchio storico di proprietà della famiglia Cavallari, giunta ormai alla terza generazione, noto per la qualità delle proprie farine. La sede originaria dell'azienda è rimasta a presidio del paese natale, Lendinara (Rovigo), mentre il nuovo impianto produttivo, costruito negli anni Duemila, è situato ad Arcole

(Verona), una struttura all'avanguardia capace di produrre 450 tonnellate di farina al giorno, destinata al mercato degli operatori professionali e della grande industria alimentare. Il fatturato dell'azienda si attesta sui 30 milioni di euro l'anno. Pier Massimo Cavallari è l'amministratore unico e proprietario di Macinazione Lendinara. Cos'ha comportato per l'azienda il periodo dell'emergenza sanitaria? «Dopo un primo momento di naturale preoccupazione legato all'annuncio del lockdown, abbiamo organizzato il lavoro alternando smart working e rotazione del personale alla necessaria presenza in sede. L'approvvigionamento di grano non ha comportato particolari problemi, se non nella fase iniziale. Non abbiamo subito un calo rilevante delle vendite, anche perché l'industria agroalimentare, pur soffrendo in alcuni casi, ha continuato a produrre, così come ha proseguito il settore della panificazione artigianale. Inoltre, abbiamo implementato un segmento prima marginale: il formato da un chilogrammo per il consumo delle famiglie, attraverso la grande



distribuzione». Come vedete la Fase 2? «C'è ancora molta confusione, pensiamo sia importante riuscire ad avere un approvvigionamento dei prodotti il più possibile italiano, poi bisogna lavorare molto sulla qualità del prodotto e del servizio, sulla sostenibilità del packaging e mantenere diversificati i canali di vendita». Quali sono i risultati raccolti in quest'ultimo periodo? «Sicuramente il successo per la nostra nuova linea 'Anima di Grano', con germe di mais tostato, dedicata ai professionisti del pane, della pizza e anche della pasticceria da forno. Comprende due miscele uniche nel loro genere: 'Zea', una farina di grano tenero tipo '1' dal sapore rustico, con aggiunta di pasta acida e germe di mais tostato, e 'Ryecorn', una farina di grano tenero tipo '1' a cui si aggiunge l'intensità della segale e il gusto inconfondibile del germe di mais tostato. Abbiamo scelto di utilizzare il germe di mais e non di grano perché conferisce un sapore particolare ed esalta gli aromi della farina. Inoltre, per noi, è un omaggio alla Valpadana dove il mais, insieme al grano, ha sempre regnato da padrone». Quali sono i vostri obiettivi futuri? «Sviluppare il segmento dei consumi delle famiglie: abbiamo visto, durante il lockdown, che la vendita ai consumatori di farine professionale in pacchi da un chilogrammo è stata molto apprezzata. Stiamo lanciando la nuova linea 'Anima 3Colori 100% Grano italiano' che decliniamo sia nella versione per professionisti sia per il consumo delle famiglie. A giugno, saranno pronte le tre referenze dedicate al pane e alla pizza, ai dolci e alla pasta fresca. Il pack è corredato da alcune informazioni per mangiare sano e 100% italiano». Quali sono le altre novità che proponete ai consumatori? «Un prodotto al tempo stesso semplice e innovativo: Betaglù, la nostra nuova miscela di farina di grano tenero e beta-glucani dell'avena, studiata per ottenere pane, pasta fresca e frolla funzionale. La funzione salutistica di questa miscela è mantenere il controllo dei livelli di colesterolo nel sangue. L'Efsa (Autorità europea sulla **sicurezza alimentare**) ha certificato che l'assunzione di tre grammi di beta-glucani al giorno contribuisce al controllo del colesterolo. Le nostre tre miscele permettono di ottenere un grammo di beta-glucani ogni 100 grammi di prodotto, pari a una fetta di pane, a quattro biscotti secchi e a un piatto di pasta. Voglio sottolineare due aspetti importanti della miscela Betaglù: il primo è la facile lavorabilità della farina. Il secondo è legato al prodotto finale: il pane, il biscotto e la pasta prodotti con Betaglù non sono assolutamente simili ai prodotti cosiddetti 'dietetici'. Con Betaglù si fanno baguette e ciabatte buonissime, uguali a quelle ottenute con le farine tradizionali, discorso valido anche per la pasta fresca e la pasticceria da forno. Al momento stiamo proponendo Betaglù solo ai professionisti, ma pensiamo di produrlo anche per i consumi familiari». © RIPRODUZIONE RISERVATA.