

## Heallo lancia la birra a basso impatto glicemico

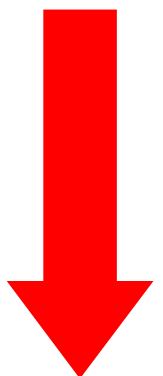
**La startup italiana ha brevettato un processo di estrazione di una fibra solubile l'arabinoxilano che contribuisce a ridurre l'aumento del glucosio nel sangue dopo i pasti e l'ha applicato alla birra**

di Luisanna Benfatto

Il brevetto italiano c'è e ha già ottenuto il via libera. Uno dei primi prodotti, una birra leggera e "salutare", sarà in vendita entro fine mese. In poco meno di due anni Heallo è riuscita a ottenere risultati insperati per molte startup. Uno dei fattori è sicuramente l'area di business in cui opera l'impresa fondata da Francesca Varvello, tecnologa alimentare di 45 anni, cioè l'[agrifood](#) e la tecnologia applicata al mondo dell'alimentazione, dai campi alla tavola. Secondo il report del fondo di investimento Ag Funder le startup del settore nel 2018, hanno raccolto investimenti per **17 miliardi di dollari**, 5 volte il valore che veniva investito solo 6 anni prima. Ma cosa fa di speciale Heallo?

«Il concetto è semplice anche se la spiegazione non è facile per i non addetti ai lavori –racconta Varvello figlia di imprenditori che si occupano di cereali e lavorazione della farina da cinque generazioni-. Si tratta di **un processo di estrazione di una fibra solubile l'arabinoxilano che anche secondo l'Efsa (l'Autorità europea per la sicurezza alimentare) contribuisce a ridurre l'aumento del glucosio nel sangue dopo i pasti.** Ora il mio progetto prevede sia di applicare questo processo a diversi cereali (il frumento, il mais, il riso, l'orzo), e anche alla barbabietola, il caffè e il cacao per produrre prodotti di consumo a basso impatto glicemico, sia per creare un ingrediente che possa essere aggiunto ad alimenti che contengono carboidrati e zuccheri per ridurre l'indice glicemico».

Lo scopo ultimo è quello di dare un contributo alla lotta alle malattie cardiache, il diabete e le sindromi metaboliche. Secondo l'Oms sono circa 346 milioni le persone affette da diabete in tutto il mondo e più dell'80% delle morti correlate a questa patologia avvengono in Paesi a basso e medio reddito. L'Oms stima inoltre che i decessi per diabete sono destinati a raddoppiare tra il 2005 e il 2030.



## **I prodotti (dall birra allo zucchero) e i progetti futuri (riso e caffè)**

«La prima applicazione del brevetto Jax+ a un prodotto di consumo è stato fatto su una **birra bionda artigianale**, prodotta dal birrificio della Valsugana a bassa gradazione alcolica (4,9gradi)» aggiunge Varvello. Con il marchio Fravort verrà commercializzata a breve e distribuita Milano, Firenze e Napoli in bar e pizzerie. La peculiarità di questa bevanda è di essere addizionata con le fibre ricavate dalle trebbie esauste opportunamente trattate che la rendono più leggera e digeribile soprattutto se abbinata alla classica pizza. Test clinici indipendenti applicati a questa birra hanno poi dimostrato una riduzione effettiva del 42% della risposta glicemica rispetto a una birra normale, senza alterazioni di gusto o profumo.

La ricerca è solo all'inizio ma grazie al sostegno finanziario del club Deal di Ceresio Investors, gruppo bancario svizzero, e l'inserimento nel FoodTech Accelerator di Deloitte (la startup è stata selezionata tra 600 candidature internazionali per far parte di un programma di accelerazione) la Ceo prevede a breve nuovi sviluppi: «Stiamo lavorando a un progetto con Peroni per proporre una birra con queste proprietà e anche a un prototipo di zucchero più "healthy" in partnership con Coprob (cooperativa produttori bieticoli) da inserire nella filiera di produzione. Nel futuro svilupperemo prodotti più digeribili a base di riso che consentano un assorbimento più lento dei carboidrati senza picco glicemico».