

Crea: i grani antichi non sono migliori per la salute



Il Crea, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, ha reso noti i risultati di uno studio che si proponeva di verificare **se è vero che i cosiddetti «grani antichi» sono meno tossici dei moderni per i celiaci** se è vero che hanno livelli più alti di carboidrati potenzialmente prebiotici (amido resistente e fibre) e, infine, se l'incremento dei casi di celiachia può essere una conseguenza del miglioramento genetico.

Lo studio ha confrontato **9 grani antichi**, diffusi maggiormente nel Sud Italia e

nelle Isole dagli inizi del 1900 fino al 1960, con 3 grani moderni.

In sintesi è emerso che i grani antichi sono caratterizzati da una maggiore componente proteica e **rilasciano una maggiore quantità di peptidi scatenanti la celiachia** rispetto ai moderni.

In aggiunta, nessuna differenza sostanziale è stata riscontrata per quanto riguarda il contenuto di amido resistente dopo la cottura della pasta, quindi **non sembra esserci un potenziale prebiotico in più** nei grani antichi.