Teff Flour

Ethiopian ture

Gluten free

Il TEFF

La nuova frontiera del cereale



Imported from Ethiopia

ITALIAN LUXURY TASTE®

by Marco Valle



ITALIAN LUXURY TASTE

BY MARCO VALLE

INDICE

Descrizione	pag. 4
Classificazione	Pag. 5
Storia	Pag. 6
Coltivazione e lavorazione	Pag. 7
Composizione Nutrizionale	Pag. 8
Indicazioni di utilizzo	Pag. 10
Conclusioni	Pag. 12
Parere di Conformita' dell'etichettatura Nutrizionale	Pag. 13
Certificati	Pag. 16
Proprietà	Pag. 17
Prodotti	Pag. 21
Rassegna Stampa	Pag. 26

DESCRIZIONE

Il Teff è una pianta annua con un sistema di radici fibrose, uno stelo eretto e un'infiorescenza di tipo pannocchia. Nella gran parte delle varietà una singola pianta può arrivare a produrre fino a 50000 cariossidi dalle quali si ricava la farina di Teff.

I chicchi di Teff possono essere bianchi, rossi o misti. A seconda dell'uso ne deriva una farina bianca o scura.

In Etiopia, zona d'origine, i chicchi bianchi sono considerati i più pregiati.

La farina di Teff bianca ha un aroma piuttosto dolce e delicato, che ricorda quello della castagna. La farina di Teff scura, invece, ha un sapore più rustico e deciso, simile a quello della nocciola. Entrambe le varietà, chiara e scura, sprigionano un aroma avvolgente e leggermente tostato.

La pianta di Teff può essere conservata per molti anni senza essere seriamente danneggiata da insetti nocivi, comuni nell' immagazzinamento, ed è tollerante al ristagno d'acqua.



CLASSIFICAZIONE

Il Teff appartiene alla categoria alimentare dei cereali.

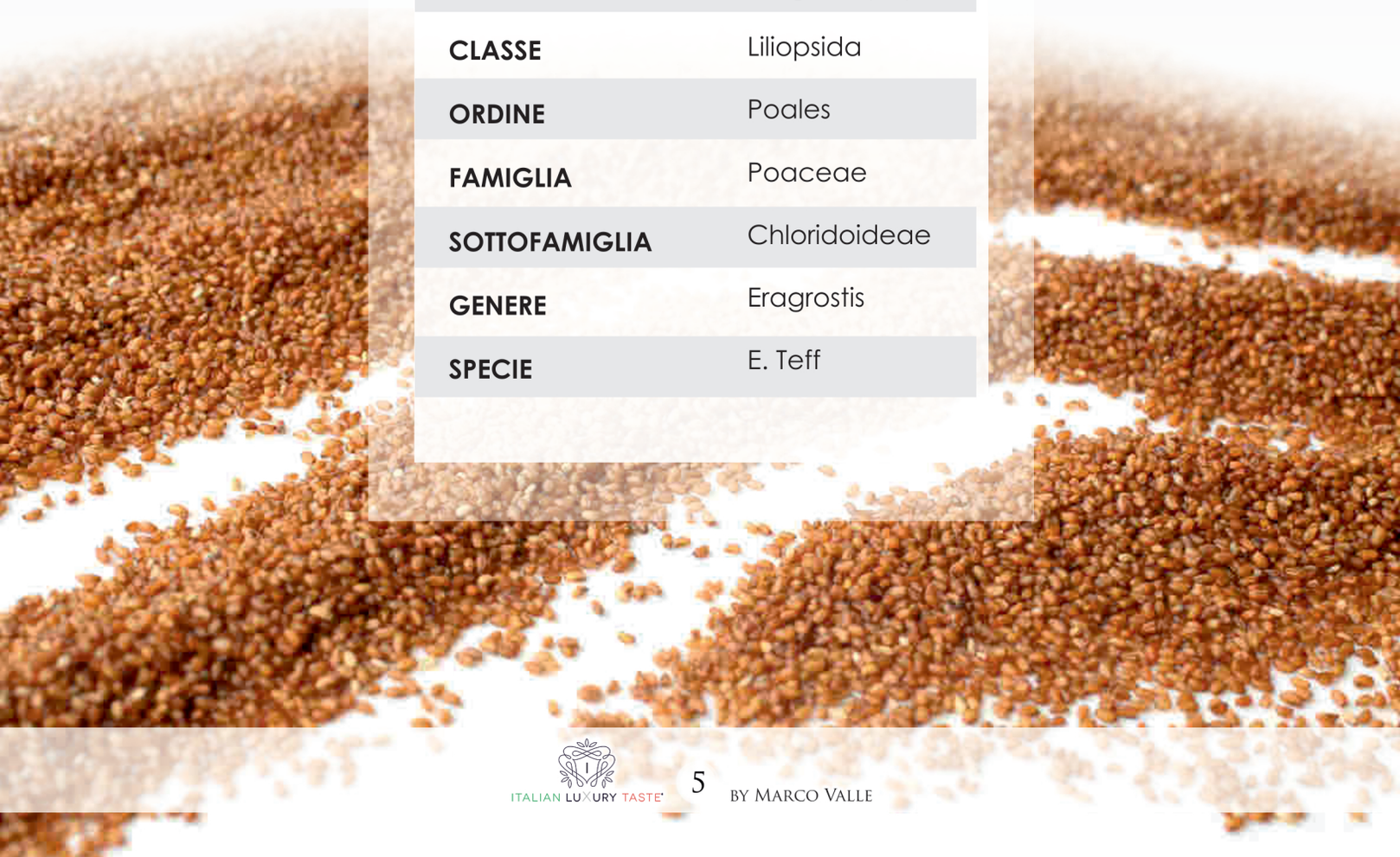
La nomenclatura binomiale della sola specie coltivata da cui derivano le spighe di Teff , utilizzate per ottenere la farina, è "*Eragrostis Teff* ".

Il nome *Teff* deriva dalla radice ethio-semita "tff " che significa "perduto" e si riferisce alla facilità con cui si possono disperdere i chicchi a causa delle loro minuscole dimensioni (circa 0,8 mm di diametro) .

In *Tabella 1* è riportata la classificazione scientifica della pianta.

Classificazione Scientifica (Tab. 1)

DOMINIO	Eukaryota
REGNO	Plantae
DIVISIONE	Magnoliophyta
CLASSE	Liliopsida
ORDINE	Poales
FAMIGLIA	Poaceae
SOTTOFAMIGLIA	Chloridoideae
GENERE	Eragrostis
SPECIE	E. Teff



STORIA

Gli studi genetici indicano che le prime coltivazioni di Teff risalgono al periodo che va dal 4000 a.C. al 1000 a.C. nella terra Etiope e nel sud-ovest dell'Arabia dove veniva utilizzato soprattutto per le sue proprietà benefiche e curative.

La prima qualità coltivata sembra essere stato un antenato selvatico dell'*Eragrostis Pilosa*.

Il Teff è rimasto alla base dell'alimentazione etiope per oltre 3000 anni e solo negli ultimi decenni ha acquistato un interesse sempre crescente a livello internazionale.

In Occidente ancora non è molto conosciuto, ma insieme ad altri cereali alternativi, si proietta a diventare un alimento di largo consumo.



COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE

Il Teff è una pianta che si coltiva in Etiopia e in piccola parte in Eritrea, dove ha avuto origine e dove si è diversificata.

Il seme di Teff è estremamente resistente a diverse condizioni ambientali, come disidratazione, alte temperature, umidità, muffe.

Di norma si considera che conservi la sua capacità germinativa per almeno quattro anni, ma le semine partite da cariossidi ancora più vecchie non danno alcun tipo di problema.
Nonostante la maggior parte della semina e della lavorazione avvengano ancora manualmente, negli ultimi anni c'è stata una progressiva meccanizzazione di questi processi.

La raccolta meccanizzata è agevole e perfettamente organizzata ed attrezzata, allo scopo di evitare grosse perdite di raccolto.



COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE

Il Teff e' un cereale naturalmente privo di glutine e, per definizione, integrale. Infatti le dimensioni molto piccole del seme (0,8 mm di diametro) non consentono la separazione del germe della buccia, quindi l'intero seme viene mantenuto nella macinatura della farina.

Ciò si traduce in valori nutrizionali molto più ricchi, riportati in *Tab. 2:*

Tab. 2

Valori Calcolati su una porzione di 100 gr.

Energia	**351 ± 2kcal**
Carboidrati Totali	**68,25 1,01 gr.**
Proteine	**8,79 0,54 gr.**
Grassi Totali	**3,30 0,20 gr.**
Fibra Alimentare	**6,53 0,76 gr.**
Sodio	**2,6 1,7 mg**
Ferro	**7,6 mg**
Calcio	**180 mg**
Fosforo	**429 mg**
Magnesio	**184 mg**
Vitamina B6	**0,5 mg**

Avendo una percentuale di crusca e germe superiore rispetto ad altri cereali, la farina di Teff conserva, inoltre, un elevatissimo contenuto di fibre.

Grazie a questa caratteristica, è un ingrediente ideale per i celiaci e per i diabetici, che solitamente nella loro alimentazione ricercano alimenti ricchi di questi nutrienti.

Le fibre insolubili sono, infatti, utili anche per regolare l'assorbimento degli zuccheri.

Grazie ai carboidrati complessi che contiene, è un alimento a basso indice glicemico, quindi indicato non solo per soggetti diabetici, ma anche per chi vuole perdere peso.

Oltre agli alti apporti di fibre, la farina di Teff è fonte di vitamine, aminoacidi e proteine.

Contiene infatti tutti e 8 gli aminoacidi essenziali e, in particolare, è ricco di albumina, la proteina primaria del plasma.

Si pone dunque come ottima alternativa alle uova per chi segue una dieta vegana.

Il Teff detiene anche la più alta quantità di lisina e tiamina rispetto a orzo, frumento e a qualsiasi altro grano.

I suoi minuscoli e saporiti semi lo rendono il cereale cinque volte più ricco di potassio, calcio, fosforo e di una tipologia di ferro facilmente assimilabile, utile a chi desidera aumentare le prestazioni sportive.

INDICAZIONI DI UTILIZZO





Nella dieta etiope il Teff rappresenta circa due terzi dell'assunzione giornaliera di proteine ed è principalmente utilizzato per fare diversi tipi di *enjera* (un tipo di focaccia piatta), porridge e mangimi per gli animali.

Il Teff è anche utilizzato per fare una bevanda alcolica locale chiamata *arak'e o katikalla* e una birra locale chiamata *t'ella* o *fersso*.

La paglia è utilizzata per rinforzare il fango con cui s'intonacano le pareti in legno degli edifici e per l'alimentazione del bestiame.

Nella società occidentale, vista la sempre continua ricerca di alimenti salutari in grado di soddisfare le esigenze nutrizionali, il Teff è il candidato indiscusso alla conquista del mercato alimentare.

Sarà utile per i celiaci, per i diabetici, per i sempre crescenti vegetariani e vegani nonché per i bambini e gli atleti. Difatti, molti ritengono che le prestazioni superiori degli sportivi etiopi in corse di lunga distanza possono essere attribuite al Teff, consumato come parte della loro dieta quotidiana.



Può essere anche alimento base per tutte le persone alla ricerca del raggiungimento o del mantenimento del peso ideale. Infatti il Teff, grazie alla presenza di carboidrati complessi e fibre è in grado di controllare lo stimolo della fame.

Inoltre è indicato per tutti coloro che soffrono di problematiche relative alla funzionalità intestinale: previene le infiammazioni del colon, è antiossidante e stimola la regolarità.

Mescolato ad altri alimenti il Teff può essere usato anche nell' alimentazione pediatrica.

La farina di Teff trova molteplici altri impieghi soprattutto nei prodotti da forno. Infatti, può essere usato per fare pane, pizza, crackers, gallette, grissini, biscotti, muffin, pancake, waffle, vari dolci, zuppe, porridge, sughi e budini.

Il Teff cotto può essere mescolato a verdure, legumi, tofu per la preparazione di hamburger vegetariani.

I semi possono essere fatti germogliare e usati così nelle insalate e i grani crudi possono sostituire le noci o il sesamo.



CONCLUSIONI

La **Italian Luxury Taste srl** cura la distribuzione della farina di TEFF, prodotta in Etiopia con TEFF coltivato in Etiopia, nel pieno rispetto delle tradizioni e delle origini del prodotto, a fronte della garanzia di proporre un alimento, unico nel suo genere, che possa contare sulle caratteristiche di salubrità e di assenza di contaminazione dei terreni di coltivazione, su impianti, ad elevata tecnologia, e sulla metodologia operativa, congrua ed attenta, connessa alle lavorazioni. Un insieme di elementi che consentono di esaltare le proprietà organolettiche e le caratteristiche di super alimento tipiche del Prodotto.

Italian Luxury Taste è distributore in esclusiva della farina di TEFF in stretta collaborazione con l'unico produttore certificato presente in Etiopia.
Trattasi del primo soggetto esportatore di tale prodotto, avente sede nel Paese Centro Africano.



PARERE DI CONFORMITÀ DELL'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

CLIENTE E REFERENTE:	**Spett. Italian Luxury Taste** **Alla C.a. di**
LUOGO E DATA:	Verona, 06/12/2019
SERVIZIO:	PARERE DI CONFORMITÀ DELL'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE
MODALITÀ:	REALIZZAZIONE EX NOVO
NUMERO OFFERTA:	2019-OFF-015809-1
PARAMETRI VALUTATI:	**CONFORMITÀ DI ETICHETTATURA NUTRIZIONALE:** **REALIZZAZIONE DELLA CONFORMITÀ LEGALE E LINGUISTICA DELLA TABELLA NUTRIZIONALE,** con il calcolo valoriale dei nutrienti da dati analitici
DESCRIZIONE PRODOTTI:	TEFF MIX TEFF BIANCO TEFF ROSSO
PAESI DESTINATARI:	Italia
FILES ESAMINATI:	19.537121.0001_19_000491636-o-s-s-s 19.537121.0002_19_000490584-o-s-s-s 19.537121.0003_19_000490581-o-s-s-s
DATA RICEVIMENTO INFORMAZIONI:	02/12/2019
REFERENTE E MAIL:	Dott. Nicola Morea nicola.morea@mxns.com

PARERE DI CONFORMITÀ DELL'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE

Paesi destinatari	Italia
Prodotti	TEFF MIX TEFF BIANCO TEFF ROSSO

OGGETTO	CORREZIONE O VERIFICA	COMMENTO OPERATIVO
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	Inserire in etichetta le informazioni nutrizionali di seguito riportate. Si segnala che in generale l'indicazione delle fibre è facoltativa, a meno di claims in etichetta.	Le informazioni nutrizionali sono espresse secondo le modalità e gli arrotondamenti previsti nel documento "Linee Guida della DG SANCO (2012)". Si raccomanda il rispetto della nota grafica che segue.
ALTEZZA MINIMA DEI CARATTERI	Altezza minima di tutti i caratteri indicanti le diciture obbligatorie (riferita alla "x" minuscola): 1,2 mm, oppure 0,9 mm se la superficie più grande dell'imballo misura meno di 80 cm quadrati	/

TEFF MIX

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g	
Energia	1480 kJ / 350 kcal
Grassi	3,3 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	68 g
di cui zuccheri	2,3 g
Fibre	6,5 g
Proteine	8,8 g
Sale	<0,01 g o 0 g

TEFF BIANCO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g	
Energia	1481 kJ / 350 kcal
Grassi	3,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Carboidrati	69 g
di cui zuccheri	2,1 g
Fibre	6,6 g
Proteine	8,5 g
Sale	0 g

TEFF ROSSO

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100 g	
Energia	1471 kJ / 348 kcal
Grassi	3,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	67 g
di cui zuccheri	2,4 g
Fibre	7,2 g
Proteine	9,2 g
Sale	0 g

Certificati



ETHIOPIAN CHAMBER OF COMMERCE AND SECTORIAL ASSOCIATIONS

CERTIFICATE OF ORIGIN

P.O.Box 517
Te. +251-115522083 or +251-115514005
Fax +251-115517699
E-Mail: ethchamb@ethionet.et, secretsriat@ethiopianchamber.com
Website: www.ethiopianchamber.com
Addis Ababa, Ethiopia

Original
№ 287586

Consignor:
Consignee: M/s SOURCE TEFF FACTORY PLC TEL:0911403194 A.A. ETHIOPIA
Type of Carriage: M/s ITALIAN LUXURY TASTE ADD§VIA DELL'INDUSTRIA N.330,FISCAL CODE
M/V FROM A.A. AIR PORT TO MILANO,ITALY AIR PORT

Marks & Number of Packages	Quantity and Type of Packages	Weight Kgs Gross	Weight Kgs Net	Description of Goods
State Exact Means of Transportation, Name of Ship, Port of departure and destination				
ITALIAN LUXURY TASTE MILANO, ITALY 48 PC	48 JUTE BAG	1459.90 KG	1400 KG	TEFF FLOUR DATE:OCT. 01,2020 IN. NO. ST002

Other conditions:
Declaration by the Exporters: We, the undersigned, hereby declare that the above statements are correct and the goods are all produced in Ethiopia
01/10/2020 MUNA MOHAMMED
Date, Stamp and Authorized Name & Signature

Ethiopian Chamber of Commerce and Sectorial Associations hereby certifies that the goods listed are of Ethiopian origins.
Secretary General

The original, a blue and a yellow copy are given to Exporter, while the pink copy remains in the file of Ethiopian Chamber of Commerce and Sectorial Associations

የኢትዮጵያ ፌዴራላዊ ዲሞክራሲያዊ ሪፐብሊክ
የእፅዋት ጤናና ጥራት ማረጋገጫ ዳይሬክቶሬት
የእፅዋት ጤንነት ቁጥጥር ዳይሬክቶሬት ጄኔራል
THE FEDERAL DEMOCRATIC REPUBLIC OF ETHIOPIA
MINISTRY OF AGRICULTURE
PLANT HEALTH REGULATORY DIRECTORATE GENERAL
PHYTOSANITARY CERTIFICATE

PHYTOSANITARY CERTIFICATE № 098830

1 To: the plant protection organization(s) of : ITALY

2

3 Name and address of exporter: SOURCE TEFF FACTORY PLC, KALITY ADDIS ABABA, ETHIOPIA

4 Declared name and address of consignee : ITALIAN LUXURY TASTE S.R.L, V.A DELL' INDUSTRIA N. 3301

5 Place of origin : ETHIOPIA

6 Declared means of conveyance : BY AIR

7 Declared point of entry : MILLANO,ITALY

8 Distinguishing marks : NONE

9 Number and description of packages : 48 PACKAGES 31 KG EACH

10 Name of produce and quantity declared: 1400 KG OF TEFF POWDER (200 KG OF RED TEFF POWDER, 1000 KG OF WHITE TEFF POWDER, 200 KG OF PEARL

11 Botanical name of plants : ERAGROSTIS ABYSSINICA

12 This is to certify that the plants, plant products or other regulated articles described herein have been inspected and / or tested according to appropriate official procedures, and are considered to be free from the quarantine pests specified by the importing contracting party, and to conform with the current phytosanitary requirements of the importing contracting party, including those for regulated non-quarantine pests.

II. ADDITIONAL DECLARATION: NONE

III. DISINFESTATION AND/OR DISINFECTION TREATMENT

13 Treatment : NONE

14 Duration and temperature : NONE

15 Chemical (active ingridient) : NONE

16 Concentration: NONE

17 Additional information : NONE

18 Date : NONE

19 Place of issue : ADDIS ABABA,ETHIOPIA

20 Name of authorized officer : Addis Fentaw, Plant Quarantine Inspector

Date : 08.10.2020

Stamp of organization :

(Signature)

PC 2020 ET

No Financial Liability with Respect To This Certificate Shall Attach To the PHRDG of Ethiopia or to any of its Officers or representatives.

TEFF

SUPER FOOD

PROPRIETÀ



Proprieta' Nutrizionali

Naturalmente Privo di Glutine
ideale per celiaci e intolleranti al glutine

Cereale Integrale
mantiene intatti tutti i nutrimenti essenziali

Fonte di Carboidrati Complessi
fornisce energia a rilascio graduale

Ricco di Fibre Insolubili
aiuta a regolare l'assorbimento degli zuccheri

Basso Indice Glicemico
adatto a diabetici e a chi segue diete dimagranti

Ricco di Proteine
contiene tutti gli 8 aminoacidi essenziali

Elevato Contenuto di Albumina
proteina primaria del plasma, alternativa alle uova per vegani

Lisina e Tiamina
contiene lisina e tiamina in quantità superiori a orzo, frumento e altri cereali

Ricco di Minerali Essenziali
- fino a 5 volte più potassio, calcio e fosforo rispetto ad altri cereali
- ferro altamente biodisponiile, utile per chi pratica SPORT



Benefici per la Salute

Glicemia
Favorisce la Regolazione della Glicemia utile per i diabetici

Intestino
Stimola la Regolarità Intestinale e previene le infiammazioni del Colon

Sport e Salute
Favorisce le Prestazioni Sportiva grazie al contenuto di ferro e minerali



Ossa e Muscoli
Contribuisce alla Salute Ossea e Muscolare grazie al calcio e al Potassio

Bambini
Ottimo per l'Alimentazione Pediatrica e per i problemi intestinali

Sistema Immunitario
Ha Proprietà Antiossidanti supportando il Sistema Immunitario

Coltivazione

Coltivazione resistente alla siccità e a condizioni climatiche difficili

SDG delle Nazioni Unite

Può contribuire a 9 dei 17 Obiettivi di sviluppo sostenibile (SDG) della Nazioni unite tra cui:

SDG 1 : Nessuna Povertà

SDG 2 : Fame Zero

SDG 3 : Buona Salute e Benessere

Alimentazione del Mondo

Promuove la sicurezza alimentare e la nutrizione a livello globale





Prodotti a Base di TEFF

Le Nostre Farine di Teff



















I TEFFINI

ORIGINAL ETHIOPIAN TEFF

senza glutine

di natura

Fonte di

Fibre

Olio di Girasole

Altamente Oleico

MINISTERO DELLA SALUTE * REGISTRO NAZIONALE *

ALIMENTO SENZA GLUTINE

PRODOTTO EROGABILE

i Teffini

GUSTOSI SNACK SALATI

con Farina di Teff Bianco

Dichiarazione Nutrizionale 100 g
Nutrition Declaration 3,5 OZ

Energia / Energy	1.987 kJ / 474kcal
Grassi / Fat	19,75 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	1,79 g
Carboidrati / Carbohydrate	67,85 g
di cui zuccheri / of which sugars	7,05 g
Fibre / Fibers	3,99 g
Proteine / Proteins	4,19 g
Sale / Salt	1.018 mg

TEFF

for life

for sport

for All ...



Equilibrio e Gusto

WHEAT FREE

LACTOSE FREE





TEFF

Guarda il Video

Coming Soon
Prossimamente







Prossime Uscite













RASSEGNA STAMPA



Il Sole 24 ORE

Fondato nel 1865
Quotidiano
Politico Economico Finanziario Normativo

Venerdì 27 Dicembre 2019 — Anno 155°, Numero 355 — ilsole24ore.com

Plus24
Dove investire l'anno prossimo: il forum del Sole con i gestori
Domani con il quotidiano

Rapporti Nordest
Il porto di Trieste hub ferroviario tra Ue e Far East
Oggi con il quotidiano nelle edicole di Veneto, Friuli-Venezia Giulia e Trentino-Alto Adige

TRENITALIA
GRUPPO FERROVIE DELLO STATO ITALIANE

2020

FTSE MIB (23.12) 23898,42 -0,44% | SPREAD BUND 10Y 168,60 +3,00 | €/$ (24.12) 1,1080 +0,05% | ORO FIXING (24.12) 1490,85 +0,59% | Indici&Numeri → PAGINE 30-33

Fisco e manovra, all'appello mancano 177 decreti attuativi

CONTI PUBBLICI

Il Ddl di bilancio prevede il varo di 134 interventi
Per il DI fiscale sono 43

Al traguardo il 59,5% dei decreti previsti dagli ultimi quattro governi

Già in vigore la stretta del DI sulle sanzioni penali per chi emette fatture false

LA GUIDA ALLA MANOVRA 2020

FISCO E IMMOBILI/1
Bonus facciate al via, requisiti più rigidi
Saverio Fossati — a pag. 24

FISCO E IMMOBILI/2
Sconto in fattura solo nei condomini
Saverio Fossati — a pag. 24

FISCO E IMMOBILI/3
Antisismica senza detrazioni anticipate
Giuseppe Latour — a pag. 24

AGEVOLAZIONI
Auto aziendali, mini stretta da luglio
Luca De Stefani — a pag. 25

BUONI PASTO
Ticket elettronici esenti fino a otto euro
Stefano Sirocchi — a pag. 25

DOPO IL POST PUBBLICATO SU ALLEY OOP, IL SOLE 24 ORE.COM

Coltivazione sugli altipiani. Il teff è un cereale coltivato solo in Etiopia e ha la caratteristica di essere senza glutine

Il teff dell'Etiopia trova compratori

Un cereale prezioso, il teff, che cresce solo in Etiopia e ha il dono di essere senza glutine. La storia di due sorelle che vivono alle porte di Addis Abeba e producono la farina di teff. Un post pubblicato a luglio su Alley Oop, il blog al femminile del Sole 24 Ore e, come per incanto, si accende l'interesse. E la farina di teff verrà presto distribuita in Europa e in Asia. Micaela Cappellini — a pag. 12

PANORAMA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE
Le dimissioni di Fioramonti scuotono il governo Tensione nel M5S

Dimissioni di Natale nel governo. Lascia il ministro grillino dell'Istruzione Fioramonti con una lettera al premier Conte. Attacca il «poco coraggio» mostrato per la scuola nella manovra: «I soldi si trovano per altre cose, ma per la scuola male», scrive. La decisione di Fioramonti apre un nuovo scontro tra i 5Stelle. — a pagina 8

CASSAZIONE
La coltivazione domestica di cannabis non è reato

Coltivare cannabis in casa in quantità limitata non costituisce reato. Lo ha stabilito la Corte di cassazione a sezioni unite. Dal Movimento 5 Stelle e dalla Lega Italiana Lex arrivano sollecitazioni a rivedere la normativa sulla cannabis. — a pagina 27

L'INDUSTRIA DEL GAS
Dai prezzi all'idrogeno, i nodi da sciogliere per rafforzare il sistema
Davide Tabarelli — a pag. 9

LA BATTAGLIA PER TRIPOLI
Erdogan: truppe in Libia Telefonata Conte-Putin

La guerra in Libia è stata oggetto ieri di una telefonata tra Putin e Conte. Il premier ha inoltre parlato con il presidente egiziano, al-Sisi. Desta preoccupazione l'annuncio della Turchia, pronta a inviare truppe di terra a Tripoli per aiutare la difesa della capitale. — a pagina 21

POLITICA ECONOMICA
La Cina punta su lavoro,

...po record per Borsa italiana
...'incognita Brexit»

QUOTATE

Edizione chiusa

12

Economia & Imprese

EXPORT DALL'AFRICA
Vie dello sviluppo. L'impresa dalle sorelle Ture avvia le vendite in Europa e Asia dopo un servizio su Alley Oop

Il teff dell'Etiopia trova un mercato, in arrivo il cereale senza glutine

Micaela Cappellini

Due sorelle, un mulino tra le lamiere e il fango nelle baracche poi alla periferia di Addis Abeba. Un cereale prezioso, il teff, che cresce solo in Etiopia e ha il dono di essere senza glutine. Un viaggio, un incontro che lascia un nodo alla gola. Un tentativo un po' ardito: «Chi mi aiuta a trovare un compratore in Italia per il teff con un messaggio lanciato in una bottiglia, il post pubblicato su Alley Oop, il blog al femminile del Sole 24 Ore, con la storia di queste due donne etiopi determinate a dare un futuro migliore ai loro figli e ai contadini degli altipiani.

Poi capita che i messaggi nelle bottiglie arrivino da qualche parte. E che i giornali finiscano con il colpo d'occhio giusto. «Il suo articolo apparso il 10 di luglio è stato illuminante - scrive Giacomo Bartoloni, consulente della Italian Luxury Taste di Corridonia, provincia di Macerata - dopo due viaggi ad Addis Abeba insieme a Marco Valle, il titolare dell'azienda. Il 5 di dicembre abbiamo firmato l'accordo per la distribuzione della farina di teff prodotta dal Molino Ture. Abbiamo l'esclusiva per l'Europa continentale, per la Russia e per tutta l'Asia tranne la Cina».

Giacomo Bartoloni mi scrive due giorni prima di Natale. E questa è una storia di Natale in tutti i sensi. Marco Valle, il titolare della Italian Luxury Taste, è un imprenditore marchigiano che di solito si occupa di import-export di vini e prodotti alimentari di lusso. Ma ha una figlia, Sofia, che neanche a farlo apposta ha compiuto cinque anni il giorno di Natale, ed è celiaca. Per questo Marco Valle conosce l'importanza che hanno i cereali senza glutine. Sa quanto possano essere ricercati questi superfood in un Occidente sempre più disposto a pagare caro per una dieta all'insegna della salubrità.

La Italian Luxury Taste ha firmato l'accordo per la distribuzione della farina di teff prodotta in Etiopia dal Molino Ture

Il teff, però, cresce solo in Etiopia e in Eritrea, a duemila metri d'altezza. Sono spighe millenarie, e soprattutto, sono spighe che il governo di Addis Abeba ha sempre vietato di esportare in quanto costituiscono la base dell'alimentazione della popolazione etiope. Fino a qualche mese fa: dopo tre anni di tramite burocratiche, sono proprio le sorelle Ture a ottenere la licenza numero uno. La prima, in tutto il Paese, che le autorizza a esportare il teff all'estero. «Se ci, venti volte il prezzo che ha oggi sul mercato etiope, potrei pagare di più i contadini che ci forniscono il mio mulino - mi confessa a luglio Sozit Ture - potremmo raddoppiare la produzione». E mandare a scuola tutti i bambini di queste campagne e di queste baraccopoli.

Il teff come una buona azione. Il teff come un buon affare: «Era un anno che riflettevo sulle potenzialità di questo cereale» racconta l'imprenditore, che insieme al suo consulente aveva anche redatto uno studio di fattibilità. Incontrare il mulino con l'unica licenza all'export di tutta l'Etiopia è stata la mossa che ha fatto scattare il business: «Le sorelle Ture - racconta Marco Valle - si sono impegnate a fornirci un container da 200 quintali di farina al giorno per tutto l'anno». Non sarà troppo? «Vogliamo presentare il teff alle principali industrie della trasformazione alimentare in Italia - dice Valle - oltre che senza glutine, questo cereale ha un basso indice glicemico, contiene proteine di albumina tanto quanto un uovo ed è ricco di potassio. Ritengo che le sue proprietà di superfood siano così interessanti da poter diventare strategiche per tutte le grandi imprese interessate alla produzione di massa di alimenti per celiaci, per diabetici, per vegani e per sportivi». Marco Valle ha in mente Barilla, Ferrero, Galbusera: per questo pensa in grande.

Per le sorelle Ture, l'accordo con Italian Luxury Taste significa soprattutto importanti entrate di valuta pregiata con la quale realizzare investimenti. Significa le università americane che avevano frequentato loro. Nonno Ture è stato il primo etiope a commerciare in macchinari industriali con i cinesi. Un pioniere che ci vedeva lontano, visto che oggi la Cina è il principale investitore e il più importante partner commerciale del Paese. Poi il denaro è finito, gli appoggi cinesi anche. Così, Sozit e Muna sono dovute tornare a casa. Ma si sono rimboccate le maniche, e hanno ricominciato dal basso.

In Italia, intanto, la farina di teff è già sbarcata: «E ho portato a mia moglie - racconta Marco Valle - ci ha fatto i biscotti per mia figlia Sofia». Naturalmente, biscotti di Natale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Venerdì 27 Dicembre 2019 Il Sole 24 Ore

Gli eroi del teff. A sinistra Giacomo Bartoloni, consulente; al centro l'imprenditore Marco Valle; a destra gli Adami, mediatore etiope. Con loro le due sorelle Ture: Muna (a sinistra) e Sozit, i cinque posano davanti all'impianto per la macinazione dei chicchi di teff alla periferia di Addis Abeba

IL BLOG ALLEY OOP

Con quasi 3mila post in 4 anni e un centinaio di contributori, Alley Oop - L'altra metà del Sole è il blog multifirma del Sole 24 Ore dedicato alla diversity e premiato dalla British Chamber of Commerce per il contributo a un'informazione più inclusiva. Nato il 15 febbraio 2016, Alley Oop segue temi che sono nel Dna del Gruppo 24 Ore, ma lo fa attraverso la lente della diversità dell'imprenditoria, dalle novità normative allo sport, dalla lotta alla violenza sulle donne alla scuola, dai nuovi modelli di leadership al lavoro. Il team di contributori del blog è composto da giornalisti del gruppo, dal quotidiano all'agenzia di stampa Radiocor, da Radio24 e da autori "esterni". Oltre all'informazione online, Alley Oop ha realizzato un piano di pubblicazioni di ebook con il patrocinio delle maggiori istituzioni italiane (Dipartimento Pari Opportunità, Coni, Figc per esempio) e un programma di eventi che hanno portato sul palco politici, istituzioni, campionesse dello sport, imprenditrici, accademici del design e startupper. Il 2020 sarà un nuovo anno di pubblicazioni ed eventi dedicati ai talenti femminili. In programma: "Donne ai vertici" dedicato alle manager ci level delle aziende quotate in collaborazione con Borsa Italiana, "Donne di Sport 2020" dedicato alle campionesse delle prossime Olimpiadi di Tokyo, #Nonsiscuola" dedicato alla lotta alla violenza contro le donne realizzato con il supporto di Sorgenia, che eventi rientreranno nel palinsesto del Comune di Milano che ha dedicato l'anno al Talento delle donne

Il Sole 24 ORE

scritto da Micaela Cappellini il 27 Dicembre 2019

Il Teff dell'Etiopia trova un compratore grazie ad Alley Oop

Questa è la nostra storia di Natale.
Un post scritto nel luglio scorso per far conoscere una realtà etiope e dare la possibilità di avere una vetrina in Italia. Un'azienda italiana che intravede una possibilità commerciale,la esplora e conclude un accordo. Non cambierà il mondo, ma se anche solo una famiglia avrà garantite condizioni di vita migliori, per noi di Alley Oop sarà un traguardo importante.
Grazie a Micaela Cappellini che ha saputo vedere e raccontare questa storia, che oggi è sulla prima pagina del Sole 24 Ore.

Due sorelle, un mulino tra le lamiere e il fango nelle baraccopoli alla periferia di Addis Abeba.
Un cereale prezioso, il teff, che cresce solo in Etiopia e ha il dono di essere senza glutine. Un viaggio, un incontro che lascia un nodo alla gola. Un tentativo un po' ardito: «Chi mi aiuta a trovare un compratore in Italia per il teff delle sorelle Ture?». Finiva così, con un messaggio lanciato in una bottiglia, il post pubblicato su Alley Oop, il blog al femminile del Sole 24 Ore, con la storia di queste due donne etiopi determinate a dare un futuro migliore ai loro figli e ai contadini degli altipiani.

Poi capita che i messaggi nelle bottiglie arrivino da qualche parte. E che i giornali finiscano con l'aiutare qualcuno: «Il suo articolo apparso il 10 di luglio è stato illuminante – scrive Giacomo Bartoloni, consulente della Italian Luxury Taste di Corridonia, provincia di Macerata – dopo due viaggi ad Addis Abeba insieme a Marco Valle, il titolare dell'azienda, il 4 di dicembre abbiamo firmato l'accordo per la distribuzione della farina di teff prodotta dal Molino Ture. Abbiamo l'esclusiva per l'Europa continentale, per la Russia e per tutta l'Asia tranne la Cina».

Giacomo Bartoloni mi scrive due giorni prima di Natale. E questa è una storia di Natale. In tutti i sensi.
Marco Valle, il titolare della Italian Luxury Taste, è un imprenditore marchigiano che di solito si occupa di import-export di vini e prodotti alimentari di lusso. Ma ha una figlia, Sofia, che neanche a farlo apposta ha compiuto cinque anni il giorno di Natale, ed è celiaca. Per questo Marco Valle conosce l'importanza dei cereali senza glutine. Sa quanto possano essere ricercati questi superfood in un Occidente sempre più disposto a pagare caro per una dieta all'insegna della salubrità.
Il teff, però, cresce solo in Etiopia e in Eritrea, a duemila metri d'altezza. Sono spighe millenarie, e soprattutto, sono spighe che il governo di Addis Abeba ha sempre vietato di esportare in quanto costituiscono la base dell'alimentazione della popolazione etiope. Fino a qualche mese fa: dopo tre anni di trafile burocratiche, sono proprio le sorelle Ture a ottenere la licenza numero 001. La prima, in tutto il Paese, che le autorizza a esportare il teff all'estero. «Se potessi venderlo in Europa a dieci, venti volte il prezzo che ha oggi qui sul mercato etiope, potrei pagare di più i contadini che riforniscono il mio mulino – mi confessa a luglio Sozit Ture – potrei reinvestire i soldi dell'export nella modernizzazione agricola. Potremmo raddoppiare la produzione». E mandare a scuola tutti i bambini di queste campagne e di queste baraccopoli.

Il teff come una buona azione. Il teff come un buon affare: «Era un anno che riflettevo sulle potenzialità di questo cereale» racconta l'imprenditore, che insieme al suo consulente aveva anche redatto uno studio di fattibilità. Incontrare il mulino con l'unica licenza all'export di tutta l'Etiopia è stata la molla che ha fatto scattare il business: «Le sorelle Ture – racconta Marco Valle – si sono impegnate a fornirci un container da 200 quintali di farina al giorno per tutto l'anno». Non sarà troppo? «Vogliamo presentare il teff alle principali industrie della trasformazione alimentare in Italia – dice Valle – oltre che senza glutine, questo cereale ha un basso indice glicemico, contiene proteine di albumina tanto quanto un uovo ed è ricco di potassio. Riteniamo che le sue proprietà di superfood siano così interessanti da poter diventare strategiche per tutte le grandi imprese interessate alla produzione di massa di alimenti per celiaci, per diabetici, per vegani e per sportivi». Marco Valle ha in mente Barilla, Ferrero, Galbusera: per questo pensa in grande.

Per le sorelle Ture, l'accordo con Italian Luxury Taste significa soprattutto importanti entrate di valuta pregiata con la quale realizzare investimenti. Significa tornare a sognare per i loro figli le università americane che avevano frequentato loro. Nonno Ture è stato il primo etiope a commerciare in macchinari industriali con i cinesi. Un pioniere che ci vedeva lontano, visto che oggi la Cina è il principale investitore e il più importante partner commerciale del Paese. Poi il denaro è finito, gli appoggi cinesi anche. Così, Sozit e Muna sono dovute tornare a casa. Ma si sono rimboccate le maniche, e hanno ricominciato dal basso.

In Italia, intanto, la farina di teff è già sbarcata: «L'ho portata a mia moglie – racconta Marco Valle – ci ha fatto i biscotti per mia figlia Sofia». Naturalmente, biscotti di Natale.



ITALIAN LUXURY TASTE®

+39 0733 499 288

+39 370 36 75 116

info@italianluxurytaste.com

www.italianluxurytaste.com

www.originalethiopianteff.com

Viale dell'Industria , 204

62014 – Corridonia (MC)

C.F. e P.Iva 01984780435