



Myrea, gli alimenti low FODMAP, si presentano a SANA

BruPi sceglie la vetrina di SANA (Fiera Bologna 8-11 settembre, Pad. 29 stand B68) per lanciare le due linee Myrea Food e Myrea Erbs, dedicate a chi soffre di colon irritabile.

Il 10% degli italiani soffre della sindrome del colon irritabile (IBS, Irritable Bowel Syndrome), che si presenta con dolore o gonfiori addominali, oltre che disfunzioni intestinali. Oggi non esiste una vera e propria cura, ma la ricerca scientifica (si veda l'approfondimento) ha evidenziato come una dieta a basso contenuto di FODMAPs (Oligosaccaridi, Disaccaridi, Monosaccaridi e Polioli Fermentabili) possa dare sollievo a quanti soffrono di questa sindrome.

E' pensando alle esigenze di queste persone che è nata **Myrea, la gamma di alimenti e integratori low FODMAPs lanciata dalla romagnola BruPi**, che verrà presentata ufficialmente a SANA (Fiera Bologna 8-11 settembre, **Pad. 29 stand B68**).

I prodotti Myrea rispondono all'esigenza di dare a chi soffre di IBS prodotti per gestire l'alimentazione di ogni giorno perché a basso contenuto di FODMAPs. Sono il risultato di anni di studi approfonditi sulle materie prime, sulle formulazioni e sulle modalità di produzione. Il basso tenore finale di FODMAPs è frutto della rigorosa selezione delle materie prime, il più possibile di provenienza italiana, e del fatto che il processo di produzione prevede l'uso di un particolare fermento a base di ceppi batterici selezionati, brevettato, che degrada eventuali FODMAPs, compresi quelli che si formano durante il processo tecnologico di preparazione. Ogni porzione di alimenti a marchio Myrea, calcolata sulla base delle linee guida del SINU – Società Italiana di Nutrizione Umana - per la popolazione italiana, contiene livelli di FODMAPs ritenuti accettabili per chi soffre di IBS.

Tutti i prodotti sono stati testati in laboratorio in collaborazione con il Dipartimento di Chimica dell'Università degli Studi di Parma e si appoggiano a importanti ricerche condotte dalla Monash University. Le referenze sono riconosciute da ACINI (Associazione del Colon Irritabile Nazionale Italiana).

Due le linee che compongono l'offerta: **Myrea Food, prodotti alimentari della tradizione italiana, e Myrea Erbs, integratori e tisane.**

Myrea Food è nata per replicare alimenti tipici come cracker, grissini, piadine e base pizza, utilizzando come base la farina di farro spelta, riconosciuta nelle linee guida come a ridotto contenuto di FODMAP se fermentata, arricchita da canapa, che ha un buon tenore in grassi e fibre tollerabili anche per chi soffre di IBS. A SANA verrà presentata in particolare l'ultima nata della linea: la pasta secca nel formato caserecce. Per ottobre è previsto il lancio di nuove referenze: biscotti, focaccia e schiacciata.



Myrea Erbs, invece, contiene due tisane - *Calmante* (per i dolori addominali) e *Carminativa* - e tre integratori: *C* (con Vitamina C e rosa canina) e *Immuno*, che contiene Zinco, Vitamina B6, B12 e Folato, di cui chi soffre di IBS è in genere carente. In occasione di SANA viene presentato il nuovo *Carmen*, integratore contro il gas intestinale.

“Il nostro obiettivo nel creare questa linea - afferma Serena Pironi, CEO di BruPi e tecnologa alimentare - è di contribuire al benessere di persone affette dalla sindrome del colon irritabile. Io stessa soffro di questa patologia e so che mangiare diventa una fatica quotidiana per chi ha questo problema. Con questi prodotti ho pensato di portare un sollievo a chi si trova nelle mie stesse condizioni. Il nostro sforzo è stato anche quello di valorizzare la biodiversità del nostro territorio. Ove possibile abbiamo utilizzato materie prime di origine italiana, come il farro spelta, gli olii extravergine di oliva o girasole alto oleico. Il sale proviene dalla salina di Cervia. Una curiosità: per il nome Myrea ci siamo ispirati al latino *mirari*, che significa: ammirare, stupirsi, due verbi che ben esprimono i valori che ci animano”.

Anche se sono formulati specificamente per chi è affetto da IBS, i prodotti Myrea sono indicati anche per chi soffre di altre patologie, quali la diverticolite o il morbo di Crohn e sono privi di lattosio.

Attualmente i prodotti Myrea sono in vendita presso l'e-shop dell'azienda www.myrea.it, ma lo sviluppo commerciale prevede la vendita in farmacie, parafarmacie e negozi specializzati.

I packaging dei prodotti Myrea sono interamente riciclabili.

Approfondimento: IBS e FODMAP

La sindrome del colon irritabile (IBS, Irritable Bowel Syndrome) è tra i più comuni disordini gastrointestinali e colpisce il colon e l'intestino tenue. In Italia interessa circa il 10% della popolazione. Chi soffre di IBS ha sintomi quali dolore o gonfiore addominale, ma anche cambiamenti nelle funzioni proprie dell'intestino.

Secondo l'ipotesi prevalente questi sintomi sarebbero causati da una anormale risposta immunologica della mucosa contro antigeni ubiquitari, come la flora batterica residente, in persone con una predisposizione genetica. Ad oggi non è possibile guarire dalla sindrome del colon irritabile. La ricerca è focalizzata sulla riduzione dei sintomi: si è visto che lo stress e la dieta hanno un ruolo importante.

Gli studi della australiana Monash University, un polo accademico fra i più prestigiosi al mondo, hanno rivelato che la responsabilità dell'alterazione dell'attività intestinale è attribuibile ad alcuni nutrienti denominati FODMAPs, che se assunti oltre certe quantità giornaliere provocano i principali sintomi della malattia.

Cosa sono i FODMAPs? La sigla (Oligosaccaridi, Disaccaridi, Monosaccaridi e Polioli Fermentabili) identifica sostanze fermentabili che si ritrovano naturalmente in diverse tipologie di alimenti; in determinate condizioni si formano anche durante i processi di produzione alimentare. Si tratta glucidi semplici, come fruttosio e lattosio, di alcune fibre, fruttani, galattani e di polioli.



Ad oggi non ci sono linee guida nutrizionali internazionali ufficiali per il trattamento della malattia. Monash University ha individuato un protocollo – una dieta a basso contenuto di FODMAPs - che si è rivelato efficace nel diminuire i sintomi dell'IBS. In effetti molti pazienti trovano un sollievo dai sintomi nell'esclusione di alcuni cibi in cui sono contenuti i FODMAPs, come latticini, frutta e verdura, alcuni cereali e semi oleosi. Anche ridurre il glutine sembra portare benefici, senza che però ci sia una conferma che questa sostanza sia effettivamente coinvolta nella malattia.

Il rischio nell'eliminare gli alimenti che contengono FODMAPs è quello di sbilanciare la dieta e di andare incontro a carenze di energia e micronutrienti, oltre a rendere l'alimentazione quotidiana una problematica che incide a livello psicologico e sociale. Per gestire al meglio la IBS, in Italia, ad oggi, si consigliano calmanti, probiotici, integratori e si suggerisce di ridurre o anche eliminare una lunga lista di alimenti.

Chi siamo

BruPi srl è nata nell'aprile 2021 in provincia di Rimini, dalla volontà di tre soci: Fabio Brundu, che si occupa dello sviluppo commerciale, Marta Gregorat, risorse umane, e Serena Pironi, CEO, che segue la ricerca e sviluppo.

BruPi è iscritta al registro delle Start Up innovative. Gran parte degli investimenti aziendali sono rivolti alla ricerca e sviluppo per la messa a punto di nuovi prodotti low FODMAP, indicati per chi soffre di IBS.

BruPi è presente sul mercato con i due marchi Myrea Food e Myrea Erbs (www.myrea.it).

Ufficio stampa

Formalive

Elena Consonni, Francesca De Vecchi

stampa@forma-live.it

371 3164193

Myrea è un marchio di
BRU.PI srl – Via Berlino 91 47822 Santarcangelo di Romagna (RN)
P.IVA 04566420404