

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

- 4. DESCRIZIONE
- 5. CLASSIFICAZIONE
- 6. STORIA
- 7. COLTIVAZIONE E LAVORAZIONE
- 8. COMPOSIZIONE NUTRIZIONALE
- 10. INDICAZIONI DI UTILIZZO
- 12. CONCLUSIONI
- 13. PARERE DI CONFORMITA'
DELL'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE
- 16. CERTIFICATI
- 18. RASSEGNA STAMPA

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 cariocidi 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 tutti gli eventi, disidratazione, caldo, 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 parti colare, 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 etiopica 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.



Potrà essere anche nutrimento 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

<i>Paesi destinatari</i>	Italia
<i>Prodotti</i>	TEFF MIX TEFF BIANCO TEFF ROSSO

OGGETTO	CORREZIONE O VERIFICA	COMMENTO OPERATIVO
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	<p>Inserire in etichetta le informazioni nutrizionali di seguito riportate.</p> <p>Si segnala che in generale l'indicazione delle fibre è facoltativa, a meno di claims in etichetta.</p>	<p>Le informazioni nutrizionali sono espresse secondo le modalità e gli arrotondamenti previsti nel documento "Linee Guida della DG SANCO (2012)".</p> <p>Si raccomanda il rispetto della nota grafica che segue.</p>
ALTEZZA MINIMA DEI CARATTERI	<p>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</p>	/

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



ETHIOPIAN CHAMBER OF COMMERCE AND SECTORIAL ASSOCIATIONS

CERTIFICATE OF ORIGIN

Original
No 287586

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

Consignor: M/s SOURCE TEFF FACTORY PLC TEL:0911408194 A.A. ETHIOPIA
Consignee: M/s ITALIAN LUXURY TASTE ADD:VIA DELL'INDUSTRIA N.330, FISCAL
Type of Carriage: M/V FROM A.A. AIR PORT TO MILANO, ITALY AIR PORT CODE

State Exact Means of Transportation, Name of Ship, Port of departure and destination

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

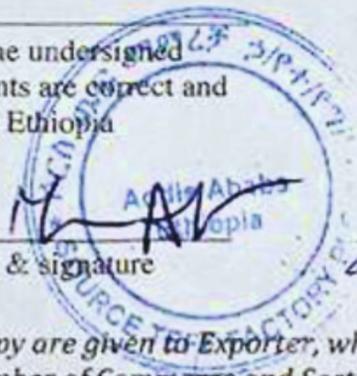
Other conditions:

Declaration by the Exporters: We, the undersigned hereby declare that the above statements are correct and the goods are all produced in Ethiopia

Ethiopian Chamber of Commerce and Sectorial Associations hereby certifies that the goods listed here in above are of Ethiopian origins.

01/10/2020 MUNA MOHAMMED

Date, Stamp and Authorized Name & signature



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



ጠላትዮጵያ ፌዴራላዊ ዲሞክራሲያዊ ሪፐብሊክ
የግብርና ሚኒስቴር
የእጅዋት ጤናና ጥራት ቁጥጥር ዳይሬክቶሬት ጄነራል
የእጅዋት ጤንነት ማረጋገጫ ሰርተፊኬት

THE FEDERAL DEMOCRATIC REPUBLIC OF ETHIOPIA
MINISTRY OF AGRICULTURE
PLANT HEALTH REGULATORY DIRECTORATE GENERAL
PHYTOSANITARY CERTIFICATE

1 To: the plant protection organization(s) of : ITALY	2 PHYTOSANITARY CERTIFICATE № 098830
I. DESCRIPTION OF CONSIGNMENT	
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 ingredient) : 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.

Il Sole 24 ORE

2020

FTSE MIB (2312) 23898,42 -0,44% | SPREAD BUND 10Y 168,60 +3,00 | €/S (2412) 1,1080 +0,05% | ORO FIXING (2412) 1490,85 +0,59% | Indici e 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 Df fiscale sono 43

Al traguardo il 59,5% dei decreti previsti dagli ultimi quattro governi
Già in vigore la stretta del Df sulle sanzioni penali per chi emette fatture false

LA GUIDA ALLA MANOVRA 2020
FISCO E IMMOBILI/1 Bonus facciate al via, requisiti più rigidi
FISCO E IMMOBILI/2 Sconto in fattura solo nei condomini
FISCO E IMMOBILI/3 Antisismica senza detrazioni anticipate
AGEVOLAZIONI Auto aziendali, mini stretta da luglio
BUONI PASTO Ticket elettronici esenti fino a otto euro



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

PANORAMA
Le dimissioni di Fioramonti scuotono il governo Tensione nel M5S

Dimissioni di Natale nel governo. Lancia 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 mai». Scrive: La decisione di Fioramonti apre un nuovo scacco tra i 5 stelle. -> 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 Montenegro a Stille e dalla Slovenia all'Italia-Lex arrivano i subdistrattori a rivedere la normativa sulla cannabis. -> pagina 27

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. Dista preoccupazione l'annuncio della Turchia, pronta a inviare truppe di terra a Tripoli per aiutare la difesa della capitale. -> pagina 22

Record per Borsa italiana >>> «l'incognita Brexit»

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 baracopoli 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' arduo: «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 al loro figli e al 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 da lì, il 4 di dicembre abbiamo firmato l'accordo per la distribuzione della farina di teff prodotta nel Molino Ture. Abbiamo l'esclusiva per l'Europa continentale, per la Russia e per tutta l'Asia tranne la Cina».
Due giorni prima mi scrive questa è una storia di Natale. E tutti i sensi, Marco Valle, il titolare della Italian Luxury Taste, è un imprenditore marchigiano che di solito si occupa di importazioni di lusso. Ma ha una figlia, Sofia, che neanche a farlo appoggio ha compiuto cinque anni il portanza dei cereali senza glutine. Sa quanto possono essere ricercati questi superfood in un Occidente sempre più disposto a pagare caro per una dieta all'in-



segna della salubrità.
Il teff, però, cresce solo in Etiopia e in Eritrea, a due mila metri e soprattutto, sono spighe che il governo di Addis Abeba ha seminato per la base dell'alimentazione della popolazione etiopica. Fino a qualche mese fa: dopo tre anni di trafille burocratiche, sono proprio le sorelle Ture a ottenere la licenza numero 001. La prima a esportare il teff all'estero. «Se venti volte il prezzo che ha oggi sul mercato etiopico, potrei pagare di più i contadini che riforniscono il mio mulino - mi confessa a luglio Sofia Ture - potrei reinvestire i soldi dell'export nella modernizzazione agricola». Il mandato a scuola tutti i bambini di queste campagne e di quelle baracopoli.
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 la quale realizzare l'export di tutta l'Etio- è stata la molla che ha fatto scattare il business: «Le sorelle Ture da 200 quintali di farina al giorno impegnate a fornire un container per tutto l'anno». Non sarà troppo alle principali industrie della trasformazione alimentare in Italia dice Valle - oltre che senza glutine, questo cereale ha un basso indice glicemico, contiene proteine ed è ricco di potassio. Riteniamo che le sue proprietà di superfood siano così interessanti da poter diventare strategiche per 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 un'uscita importante entrata di valore investimenti. Significa tornare a sognare per i loro figli e a frequentare 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 commerciale del Paese. Poi il denaro è finito, gli appoggi cinesi anche. Così, Sofia e Muna sono dovre 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.

IL BLOG ALLEY OOP



Gli eroi del teff. A sinistra Giacomo Bartoloni, consulente; al centro l'imprenditore Marco Valle; a destra Igi Adams, mediatore etiope. Con loro le due sorelle Ture: Muna (a sinistra) e Sofia. I cinque posano davanti all'impianto per la macinazione dei chicchi di teff alla periferia di Addis Abeba.
Con quasi 5 mila post in 4 anni e un centinaio di contributori, Alley Oop - L'altra metà del Sole è il blog multiforme del Sole 24 Ore dedicato alla diversity e premiato dalla British Chamber of Commerce per l'inclusività. Nato il 25 febbraio 2016, Alley Oop segue temi che sono nel DNA del Gruppo 24 Ore, ma lo fa attraverso la lentezza della diversità normativa sullo sport, dalla lotta alla violenza sulle donne alla scuola, dal 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 italiano (Dipartimento Pari Opportunità, Coni, Figs per esempio) e un programma di eventi che hanno portato sul palco politici, istituzioni, campionesse dello sport, imprenditori.
Il 2020 sarà un nuovo anno di pubblicazioni ed eventi dedicati ai talenti femminili. In programma: manager C-level delle aziende quotate in collaborazione con Borsa Italiana, "Donne di Sport 2020" dedicato alle campionesse delle prossime Olimpiadi di Tokyo, "Non-sessola" dedicato alla lotta alla violenza contro le donne realizzato con il supporto di Sogemio. Gli eventi rientreranno nel Palinsesto del Comune di Milano che ha dedicato l'anno al Talento delle donne

Grazie

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 etiopica 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 etiopica. Fino a qualche mese fa: dopo tre anni di trafale 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 etiopico, 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 etiopico 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®

 +39 370 36 75 116

 info@italianluxurytaste.com

 www.italianluxurytaste.com



Viale dell'Industria , 330

62014 – Corridonia (MC)

C.F. e P.Iva 01984780435

Capitale Sociale € 100.000,00 i.v.