

# La dolcezza si serve in tavola

VANNO A BRACCETTO CON L'ESPRESSO E IL CAPPUCCINO, ANCHE SE NON SONO POCHI I CONSUMATORI CHE NON LI UTILIZZANO. GLI ZUCCHERI E I DOLCIFICANTI FANNO BELLA MOSTRA DI SÈ SUI BANCONI DEI BAR, CON LE LORO TIPOLOGIE PIÙ DIVERSE E I PACKAGING SEMPRE PIÙ FANTASIOSI, IDEATI DALLE AZIENDE DEL SETTORE

Marco Bosì



**U**n'offerta diversificata di tipologie e confezioni. Il mondo dello zucchero destinato al canale Horeca è estremamente variegato grazie all'impegno dei principali player del settore che propongono agli esercenti referenze per tutte le esigenze. Prima di "toccare con mano" le proposte più interessanti, facciamo una breve dissertazione sull'origine dello zucchero. Non tutti, infatti, sanno che la sua produzione viene realizzata

lavorando la barbabietola e la canna. Quest'ultima è una pianta erbacea proveniente dall'Asia che ha origini antichissime rispetto alla barbabietola, risalente solo al XIX secolo.

Lavorata dapprima dagli indiani e dai persiani nel 500 a.C., la canna da zucchero venne poi apprezzata dagli arabi che la diffusero nel bacino del Mediterraneo, per poi approdare nell'Europa settentrionale solo intorno al 1000.

I primi europei che conobbero lo zucchero furono i crociati, e nel 1200 Venezia divenne il principale centro di smercio in Occidente. Cristoforo Colombo esportò in America la canna e da allora è iniziata la produzione in molte isole dei Caraibi colonizzate da spagnoli e portoghesi, per diventare in seguito un enorme e proficuo affare anche a opera di inglesi, francesi e olandesi.

La barbabietola da zucchero, invece, pare abbia visto la luce già all'epoca dei babilonesi, ma fu solo dopo il 1700 che venne presa in considerazione per il suo prezioso contenuto di saccarosio. Napoleone Bonaparte diede un forte impulso alla coltivazione della barbabietola in Europa, determinando così la fine della supremazia dello zucchero di canna.

## Il mercato propone non solo i tradizionali zuccheri in bustina ma anche una serie di dolcificanti molto particolari

### Panoramica sulle aziende

Come abbiamo detto prima, il mercato presenta una grande varietà di tipologie di zuccheri e

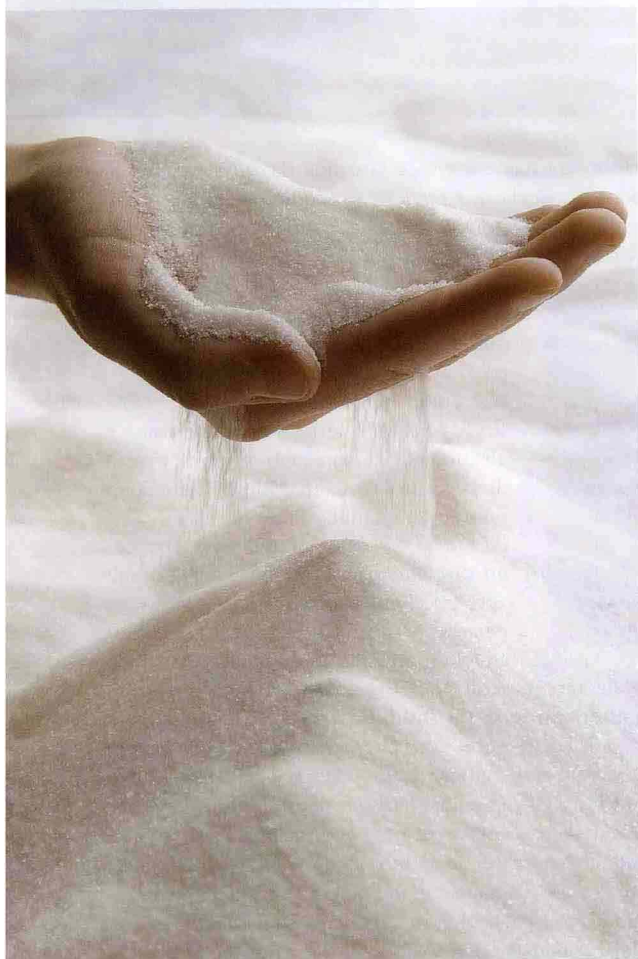
dolcificanti, proposti nelle più differenti confezioni.

**Sirea**, per esempio, offre un'ampia gamma di prodotti: dalla linea Sugar Collection, con le bustine Tubo di zucchero bianco e zucchero di canna, alla zucchero di canna grezzo, per finire allo zucchero di canna in bustina rettangolare.

**Rigoni di Asiago**, leader nella produzione di alimenti biologici, propone DolceDi, uno zucchero liquido, estratto dalle mele (per ottenerne un chilo si utilizzano oltre 14 chili di mele biologiche), che contiene meno calorie e registra una risposta glicemica inferiore rispetto allo zucchero tradizionale (saccarosio).

Ricco di fruttosio, addolcisce le bevande sia calde che fredde senza alterarne il sapore. È proposto nella confezione da 500 g e nelle bustine monodose da 5 g.

**Sugar Company** presenta invece, tra gli altri, l'edulcorante Tic, adatto non solo a dolcificare caffè, tè o cioccolate, ma anche pre-



### I PRINCIPALI PRODUTTORI

#### I produttori più importanti

sono per lo zucchero di barbabietola l'Europa a 25 (21,6 milioni di tonnellate), gli Stati Uniti d'America (4,0), la Russia (2,5) e l'Ucraina (1,85); per lo zucchero di canna il Brasile (27,1 milioni di tonnellate), l'India (20,3), la Cina (8,7), il Messico (5,6), l'Australia (5,3) e la Thailandia (4,8). Significativo l'exploit del Brasile, che è passato da un tasso medio annuo di aumento della produzione del 2,23% (1960-1990) all'8,1% (1990-2006); l'Europa produce solo 288 migliaia di tonnellate di zucchero di canna, gli Stati Uniti 2,8 milioni di tonnellate.

Il commercio internazionale è piuttosto sviluppato: il totale di importazioni ed esportazioni è leggermente inferiore al 65% della produzione.

FOODZUCCHERO&C

parazioni fredde, come frappé e caffè estivi. Si può inoltre utilizzare su frullati, macedonie e yogurt, e non perde il suo potere dolcificante nemmeno con la cottura. Il prodotto non contiene aspartame né fonti di glutine, lattosio o conservanti, ed è a zero calorie: può essere, quindi, assunto da tutte le persone e in tutti i regimi dietetici. Una goccia di Tic corrisponde a mezza bustina di dolcificante o a un cucchiaino di zucchero; un flacone in vetro di Tic Bar contiene mille maxigocce, pari a 500 bustine. **Caffè Milani** propone invece il dolcificante Cuoril, a base di aspartame. Lo stesso brand firma lo zucchero di canna, proposto in bustine a forma di cuore, in confezioni da 5 kg e in dispenser da 750 g. Non mancano bustine di zucchero tradizionale e di uno zucchero semolato raffinato, adatto per le bibite fredde.

**Un prodotto particolare**

**D&C**, società di Bologna specializzata nella distribuzione di prodotti di alta gamma, propone al mercato BRONSugar, lo zucchero di canna di origine dichiarata di cui l'azienda emiliana è proprietaria e distributrice del marchio. D&C ha selezionato alcune fra le migliori qualità di zuccheri di canna presenti in ogni angolo del mondo, analizzandone con cura le caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche per creare la gamma BRONSugar. Ile de la Réunion, Brasile, Malawi, Guadaloupe, Swaziland: sono queste le cinque esotiche tappe del viaggio alla scoperta della dolcezza firmata BRONSugar. Ciascun prodotto della gamma si caratterizza per uno specifico aroma, per il colore e



**TANTI TIPI DI ZUCCHERO**

Lo zucchero è un tipo di carboidrato disaccaride, altrimenti detto saccarosio. Esistono naturalmente altri tipi di zuccheri, dal fruttosio (presente nella frutta e nel miele ma anche sintetizzato in forma di cristallo, come il più comune saccarosio), al lattosio (presente nel latte), al glucosio (esempio di zucchero semplice direttamente assimilabile dal corpo umano). Primaria fonte di energia per i processi chimici del metabolismo, l'aggiunta di zucchero agli alimenti consumati (sciroppi, succhi di frutta, piatti precotti e bevande in genere) ne aumenta l'appetibilità e contribuisce a innalzare l'apporto energetico.

per la granulometria, elementi che lo rendono adatto a differenti occasioni di consumo. Il concetto di origine, ovvero il paese di provenienza della materia prima, è ben noto quando si parla di cacao o di tè, i cui aromi e sapori cambiano a seconda della collocazione geografica delle piantagioni. D&C ha applicato la stessa distinzione di origine agli zuccheri di canna, invitando a scoprire le varietà che esistono nei profili organolettici dei prodotti della gamma. Cinque referenze che si differenziano per le caratteristiche

del suolo in cui nasce e cresce la canna da zucchero, per le condizioni climatiche e i processi produttivi legati alle tradizioni e alle usanze storiche dei singoli luoghi di provenienza dichiarati sulla confezione. La melassa presente nei diversi tipi di zucchero grezzo di canna conferisce caratteristiche aromatiche olfattive e gustative uniche a seconda della zona di provenienza della materia prima. Non solo, anche gli oligoelementi, potassio, calcio, magnesio, ferro e fosforo, e gli aminoacidi contenuti in ogni varietà di zucchero di canna BRONSugar sono presenti in quantità differenti. Inoltre, è d'obbligo sottolineare che per un prodotto così innovativo rispetto agli altri zuccheri in commercio, occorre pensare a un'immagine che fosse altrettanto dirompente e originale. Una sfida

che è stata raccolta con grande entusiasmo da **Alice Stori**, terza generazione della famiglia Deserti, proprietaria e fondatrice di D&C. Alice Stori, che ha studiato architettura, è riuscita a coniugare l'attività imprenditoriale di famiglia, che conosce fin da giovanissima, alla sua personale passione per il design. Talento creativo e approccio aziendale sono stati essenziali alla nascita del marchio BRONSugar, allo studio dell'immagine, al posizionamento del brand e anche alla realizzazione grafica del packaging, un progetto interamente seguito da Storialab, agenzia creativa fondata da Alice Stori. ■