

Ingredienti Zucchero e alternative

⇒ Emanuela Giorgi



IN BREVE



UTILIZZI

Il saccarosio, comunemente chiamato zucchero, è il dolcificante per eccellenza



ORIGINE

Il fruttosio può essere prodotto anche da amido e saccarosio



DOSI

Il saccarosio va sostituito facendo molta attenzione al ribilanciamento delle ricette



FILIERA

In alcuni casi le tensioni internazionali impattano su approvvigionamenti e prezzi

VOCE AL PROFESSIONISTA

Il saccarosio estratto dalla barbabietola e dalla canna da zucchero è il dolcificante più utilizzato in pasticceria e in gelateria. Non a caso, è comunemente chiamato zucchero. Tuttavia, il mercato offre anche diverse alternative.

Le principali alternative

“Miele a parte, i principali sostituti del saccarosio – afferma **Federica Russo, Pastry chef e responsabile di laboratorio presso la Pasticceria Galla di San Sebastiano Po** – sono la stevia, il fruttosio e lo sciroppo d'acero. La prima è il dolcificante più utilizzato per i diabetici e per chi è in sovrappeso. Negli ultimi anni, se ne è sentito parlare molto, soprattutto per quanto riguarda il suo utilizzo nelle bevande zuccherate. Oltre a non influenzare la glicemia è priva di calorie e ha un potere dolcificante molto più alto di quello del saccarosio: infatti ne bastano 30 grammi per sostituirne 100. Ha però un retrogusto di liquirizia e un consumo eccessivo potrebbe causare problemi di salute. Il fruttosio, invece, è noto ai più come lo zucchero presente nella frutta ma in realtà viene prodotto (così come il glucosio) anche da amido o, eventualmente, da saccarosio estratto, ad esempio, da mais, riso, grano e barbabietola. Ha un potere dolcificante più alto dello zucchero comunemente detto, infatti ne bastano 80 grammi per sostituirne 100, ma non può essere



Federica Russo

Pastry chef e responsabile di laboratorio

utilizzato come sua alternativa in tutte le preparazioni. Lo sciroppo d'acero, infine, ha proprietà antiossidanti e pochissime calorie. È composto da saccarosio, potassio, vitamine del gruppo B e calcio e ha un rapporto con il saccarosio estratto dalla barbabietola e dalla canna da zucchero di 75 grammi a 100”.

Parola d'ordine: accortezza

Sostituire il saccarosio, però, non è così semplice. “È questo il principale limite delle sue alternative – spiega Russo –. Ogni dolcificante ha infatti le sue caratteristiche e non sempre si riesce a ottenere lo stesso risultato che si raggiungerebbe con lo zucchero. Bisogna quindi ribilanciare le ricette con grande accortezza. Per questo motivo, l'eventuale scelta di un'alternativa dovrà essere guidata dal tipo di utilizzo che se ne vuole fare, dal prodotto che si vuole ottenere e dalla clientela alla quale si vuole arrivare”.

Si ringrazia Federica Russo per la collaborazione.

© Riproduzione Riservata

DENTRO LA FILIERA

L'approvvigionamento è un anello della filiera produttiva dello zucchero di barbabietola o di canna su cui abbiamo registrato considerazioni ambivalenti tra le aziende contattate da *Dolcesalato*. C'è chi non rileva alcun punto critico in questa fase e sottolinea un'ampia disponibilità di materia prima e chi, invece, evidenzia le difficoltà di approvvigionamento di zucchero grezzo di canna dai Paesi della fascia tropicale e gli ostacoli causati dai recenti attacchi degli Houthis nel Mar Rosso, che hanno determinato una scarsa disponibilità di container, l'innalzamento vertiginoso dei costi dei noli marittimi e l'allungamento dei tempi di consegna della merce. Sul fronte delle alternative, invece, l'aumento dei costi energetici e il blocco dell'approvvigionamento di grano dalla Russia e dal territorio ucraino generati dal conflitto in corso hanno determinato una riduzione dei quantitativi di frumento disponibili sul mercato. Questo ha provocato un aumento della domanda di grano – una delle possibili fonti utilizzate per la produzione di glucosio – e di conseguenza del suo prezzo che ancora rimane, seppur di poco, più alto rispetto al periodo pre Covid.



AR.PA LIEVITI

Zucchero per impasti e decorazioni

Ar.pa Lieviti è presente nel canale professionale del mercato dello zucchero con cinque referenze. A presentare la gamma è **Carla Gherardi, Presidente dell'azienda**: “Abbiamo Zucchero Impalpabile Vanigliato, che si amalgama molto bene a ogni tipo di impasto oltre a essere adatto per decorare i dolci e creare una glassa densa e lucida per coprire cupcake, biscotti, pasticcini e torte. Fanno parte della nostra offerta anche Zucchero in Granella, pensato per le decorazioni e proposto nella busta da 125 g e nel sacchetto da 1 kg, Zucchero Impalpabile, adatto per guarnizioni, mousse, creme e sorbetti, e Mantobianco, particolarmente indicato per lo spolvero

dei fritti. L'ultimo nato è Zucchero Impalpabile Vanigliato Scuro, aromatizzato con l'aggiunta di baccelli naturali di vaniglia tritati, adatto per guarnizioni e decori di pregio. Può essere sostituito allo zucchero semolato anche per la preparazione di torte, pasta frolla e biscotti. I baccelli, provenienti dal Madagascar, dopo essere stati raccolti vengono sottoposti a lenta disidratazione e classificati secondo categorie qualitative che ne definiscono consistenza, peso e lunghezza. Quelli migliori sono destinati alla vendita, mentre la parte residua – generalmente non conforme per dimensioni – viene macinata per aromatizzare in modo naturale lo zucchero”.



Carla Gherardi, Presidente Ar.pa Lieviti

Ar.pa Lieviti ha appena iniziato il percorso di certificazione ESG, un acronimo che sta per environment, social e governance, ovvero i tre pilastri della sostenibilità per l'Unione europea. “Si tratta di un processo lungo – precisa Gherardi – che richiede investimenti di tempo e risorse, ma che ci consentirà di valorizzare e mettere a sistema le attività sostenibili che già abbiamo implementato”.



Brand	AR.PA LIEVITI	FIGLI DI PININ PERO & C.	INFUNDO	LAPED	NATURALIA	SEDAMYL
Prodotto	Zucchero Impalpabile Vanigliato Scuro	Primero	Extra Crescita	Dark Quick Fondant	Crystal GRAPESUGAR	Sedadry 3440
Nome azienda	Ar.pa Lieviti	Figli di Pinin Pero & C.	Italia Zuccheri	Laped	Naturalia Ingredients	Uniglad
3 plus	- Aromatizzato - Pregiato - Senza glutine	- Zucchero di canna grezzo da piantagioni delle Mauritius - Profilo sensoriale caratteristico - Selezionato e distribuito in esclusiva per l'Italia, in collaborazione con Mauritius Sugar Syndicate	- Miscela di zucchero vagliato fine, farina ed enzimi - Garantisce lo sviluppo del lievitato, migliorandone alveolatura e sofficità - Conferisce stabilità all'impasto	- Adatto sia per glassatura sia per decorazione - Ideale anche per crema al burro - Stabile in freezer	- Fruttosio e glucosio naturalmente presenti nella frutta - Zuccheri in forma cristallina estratti dalla frutta - Brevetto internazionale	- Esaltatore dei sapori in molteplici applicazioni - Aumento della cremosità e della sofficità di gelati e sorbetti - Riduzione del 30% del contenuto di zuccheri
Formato	Sacco da 5 kg	Busta da 5 kg, 2 pezzi per cartone	Sacco da 5 kg	Secchio da 5 kg, 2 pezzi per cartone	Sacco da 20 kg	Sacco da 25 kg

UNIGLAD

Sciroppi di glucosio disidratati e non

Il core business di Uniglad, grazie al legame con la casa madre Sedamyl, è focalizzato sugli amidi e i suoi derivati, con particolare attenzione agli sciroppi di glucosio in forma disidratata e non. Della sua offerta, però, fanno parte anche maltodestrine, destrosi, fruttosio, polioli e zuccheri prodotti da altre aziende, e una linea di ingredienti biologici derivanti da materie prime come frumento, avena, manioca, mais, riso e farro.

“Ci rivolgiamo a diversi settori dell'industria alimentare – racconta **Marco Sandiano, Direttore commerciale Uniglad** – tra cui i più importanti sono quello dolciario, dei prodotti da forno e dei gelati”.

“Per quanto riguarda i formati – prosegue Sandiano – approssimativamente il 50% delle vendite è rappresentato da cisterne complete, mentre la parte restante consiste in cisternette da 1.400 kg, con Uniglad che

gioca un ruolo significativo nel processo di riconfezionamento dei prodotti. Tuttavia, siamo in grado di soddisfare anche volumi più contenuti, offrendo fusti e secchielli da 25 o 10 kg”.

Nel 2022, Uniglad ha registrato un record delle vendite attribuibile alla ripresa dopo le chiusure dovute all'emergenza sanitaria. Nel corso del 2023, invece, ha subito un calo, causato dall'aumento dei prezzi dell'energia e delle materie prime.

“Il mercato degli amidi e i suoi derivati, in particolare quello dei glucosio, ha subito una diminuzione superiore al 10% a livello europeo – spiega Sandiano – e l'Italia non è stata da meno. La situazione davanti alla quale ci troviamo oggi è particolare: i clienti attendono a ordinare grandi volumi di prodotto sperando che il prezzo possa abbassarsi ancora”.

NATURALIA INGREDIENTS

Zuccheri d'uva e di dattero cristallini

“Siamo l'unica azienda in grado di estrarre e cristallizzare gli zuccheri naturalmente presenti nella frutta, in particolare quelli dell'uva e del dattero, grazie a un processo brevettato che ne preserva le caratteristiche naturali e la loro purezza”.

Esordisce così **Maurizio Cambrea, Amministratore delegato di Naturalia Ingredients**.

“Gli zuccheri più comuni e più noti al grande pubblico – spiega Cambrea – derivano da altre fonti come il saccarosio, da barbabietola o da canna da zucchero, e il fruttosio, che è prodotto dall'amido prevalentemente disponibile da cereali come il mais, per mezzo di un processo chimico-enzimatico. I pochi prodotti di nicchia che originano dalla frutta sono invece disponibili in forma integrale o di sciroppi zuccherini, con potenzialità applicative limitate dalla presenza di acqua e di impurità che influiscono su aroma e colore, dalla difficoltà di standardizzazione e dalla scarsa stabilità organolettica e chimica”.

Oltre allo zucchero d'uva cristallino (crystalGRAPESUGAR, disponibile anche con certificazione biologica), la gamma dei prodotti di Naturalia Ingredients comprende i due singoli zuccheri monosaccaridi che lo compongono: ovvero il fruttosio e il destrosio d'uva cristallini (crystalFRUCTOGRAPESUGAR e crystalDEXTROGRAPESUGAR). A questi si aggiunge lo zucchero cristallino estratto dal dattero (crystalDATESUGAR), oltre ai prodotti semilavorati per la dolcificazione artigianale e industriale a base di zuccheri d'uva, in particolare la linea 'Light' a ridotto contenuto calorico e la linea 'Red' con estratto di polifenoli d'uva rossa.

“Come risultato delle attività e degli investimenti in innovazione e ricerca applicativa degli ultimi anni – annuncia Cambrea – presto usciranno con delle novità destinate anche alla pasticceria e gelateria artigianale, applicazioni nelle quali i nostri zuccheri offrono una migliore tecnologia alimentare”.

LAPED

Spolveri, fondenti, granelle e sciroppi

Laped è presente nel mercato dello zucchero e delle sue alternative con diverse referenze: dalla linea degli spolveri con il suo prodotto idrorepellente di punta, Dolomiti, a quella dei fondenti con Quick Fondant, una crema di zucchero fondente pronta all'uso per decorazioni, glassature e crema al burro, dallo zucchero in granello in diverse dimensioni allo sciroppo di zucchero invertito e a quello di glucosio.

“I nostri canali di distribuzione – racconta **Laura Pastorello, Purchasing department Laped Italia** – sono presenti in tutta la penisola. I canali più ricettivi sono l'ingrosso di pasticceria e gelateria, ma anche l'industria dolciaria. Negli ultimi anni abbiamo introdotto innovazioni di processo che ci hanno permesso di utilizzare gli impianti anche per creare nuovi prodotti, oltre a ottimizzare le ricette di quelli esistenti”.

FIGLI DI PININ PERO & C.

Un'offerta per ogni canale di vendita

Figli di Pinin Pero & C. distribuisce la sua gamma di zuccheri in tutta Italia ed è presente in cinque canali di vendita con prodotti dedicati, tra cui quello Bakery con referenze pensate per la pasticceria e la gelateria, e quello Horeca, attraverso il quale serve importanti torrefazioni italiane e attività di ristorazione piccole e medie. Di recente ha lanciato la linea di zuccheri grezzi di canna Primero. “Si tratta di una selezione esclusiva di zuccheri integrali – spiega **Maria Beatrice Pero, Responsabile acquisti e amministratore delegato dell'azienda** – portata avanti in collaborazione con Mauritius Sugar Syndacate che mira a soddisfare la richiesta di referenze 'funzionali' per i professionisti”.

“I nostri punti di forza – aggiunge – sono i tre impianti produttivi e di stoccaggio con i quali razionalizziamo con efficienza la gestione del confezionamento e dei prodotti finiti”.