

Notizie / Attualità / Storia dello zucchero d'uva: dalle origini alle innovazioni di Naturalia

FOODTECH

Storia dello zucchero d'uva: dalle origini alle innovazioni di Naturalia
Un prodotto utilizzato in origine dagli antichi romani e rivoluzionato dall'azienda siciliana con un brevetto innovativo nel 2012. Da allora, grazie alla cristallizzazione, gli ambiti di applicazione dello zucchero d'uva si sono moltiplicati.

 Salva

    



di Maurizio Gaddi

04/10/22

[Scopri tutti gli articoli sul tema Food Tech](#)

Lo zucchero di mosto d'uva ha costituito da sempre un'alternativa agli zuccheri di canna e barbabietola. Da qualche anno, però, un'innovazione tecnologica ha esteso il suo campo d'azione. La novità è stata portata nel settore da Naturalia, che ha introdotto lo zucchero d'uva cristallino, ovvero zucchero costituito da cristalli di fruttosio e di destrosio estratti dall'uva senza solventi, grazie a un processo che utilizza il controllo della concentrazione e della temperatura del mosto liquido per favorire la formazione naturale dei cristalli. Un processo produttivo brevettato a livello internazionale nel 2012. In particolare, a seconda delle esigenze, i due zuccheri (fruttosio e destrosio) possono essere impiegati anche separatamente o a diverse concentrazioni relative.

Non è una novità che l'uva e il suo succo vengano utilizzati per dolcificare, anzi. Per secoli, prima dell'avvento dello zucchero, uno dei metodi utilizzati per rendere più dolci i cibi e le bevande era l'utilizzo della saba (o mosto cotto), uno sciroppo dolce a base di mosto d'uva cotto, di cui si trova traccia nella storia addirittura dai tempi dell'Antica Roma, in alcuni scritti del cuoco Apicio. La saba – il termine deriva dal latino *sàpor* (sapore) – si ottiene con un procedimento molto lungo perché deve bollire dalle sei alle dieci ore e per questo è poco diffusa ad oggi, anche se ne rimane traccia nella preparazione di alcune preparazioni della tradizione gastronomica locale in Emilia-Romagna, Sardegna, Marche e Puglia.

Tuttavia, nell'antica Roma la produzione del mosto cotto era dannosa per la salute, perché era bollito principalmente in pentoloni di piombo. Nella bollitura si forma il diacetato di piombo che ha un gusto dolce, detto anche zucchero di Saturno. La sua ingestione può causare gravi problemi di tossicità cronica.

Successivamente, con l'avvento delle tecnologie che hanno permesso di privare il mosto dalle sostanze diverse dagli zuccheri e concentrarlo, è nato quello che noi conosciamo come zucchero d'uva o di mosto d'uva. L'ingrediente ha trovato subito larga diffusione nella produzione vinicola. In alcuni paesi come la Georgia e in alcune parti dell'Asia è diffuso come dolcificante al pari degli altri zuccheri, mentre in Europa ha una percentuale di utilizzo più bassa.



Cosa è lo zucchero d'uva?

È un mosto d'uva privato di tutte le sostanze diverse dagli zuccheri e concentrato – il suo nome tecnico è mosto concentrato rettificato e viene indicato con l'acronimo MCR – sotto forma di sciroppo, incolore e inodore (o con odore leggermente fruttato). Si ottiene con un processo chimico di purificazione, diverso dal processo di cristallizzazione con cui si ottiene il saccarosio, presente nello zucchero bianco e in quello di canna. È costituito da una miscela di monosaccaridi, ovvero glucosio al 48% e fruttosio al 50%, in rapporto circa 1 a 1.

Il mosto d'uva concentrato è impiegato nel settore enologico per arricchire i vini nuovi in

La ricerca di Naturalia che ha reso possibile la cristallizzazione

Il processo tecnologico prevede la separazione, a partire dal mosto d'uva privato delle componenti non zuccherose, dei singoli costituenti zuccherini glucosio e fruttosio, ognuno dei quali diventa così cristallizzabile. Quella di Naturalia è una tecnologia innovativa. Volendo entrare nel dettaglio – per quanto molto tecnico – diciamo che la separazione del glucosio e del fruttosio avviene per cromatografia su colonna contenente una resina a scambio ionico per applicazioni destinate all'industria; il glucosio e il fruttosio del mostro concentrato rettificato diventano così cristallizzabili in acqua senza impiego di solventi. I due zuccheri allo stato cristallino vengono assemblati e in questo modo viene ricostruito il principio glucidico dell'uva allo stato solido, che costituisce il prodotto finale, ovvero lo zucchero d'uva cristallino o mosto concentrato rettificato solido (indicato con l'acronimo MCRS).



La storia di Naturalia

Naturalia è nata da una joint venture tra Cantine Foraci, azienda siciliana specializzata nella produzione di vini, mosti e succhi derivati dall'uva, ed Eridania Sadam, sub holding del comparto alimentare e agroindustriale del Gruppo Maccaferri di Bologna e nel 2021 è stata acquisita al 100% dal Gruppo GIBBI. Il progetto è nato nel 2009 con l'ottenimento del primo brevetto di processo, anche se l'anno chiave per la storia dell'azienda è stato il 2012, quando è stato inaugurato il primo stabilimento al mondo per la produzione di zuccheri della frutta cristallini a Mazara del Vallo in provincia di Trapani.

sono utilizzati anche per la pasticceria, perché gli zuccheri d'uva cristallizzati favoriscono l'elasticità, la lievitazione e la fragranza dei prodotti da forno, per la produzione di gelato, perché garantiscono alti standard di spatalabilità, consistenza e punto di congelamento più basso, e nella composizione di bevande e prodotti per la cosmetica. Naturalia utilizza vari tipi di zuccheri d'uva cristallizzati nelle loro diverse composizioni per creare una serie di linee di prodotti sul mercato, che vanno dai mosti cristallini, agli zuccheri semplici fino a quelli speciali come quelli di stevia e di uva rossa.

Naturalia Ingredients – Mazara del Vallo (TP) – Via Avv. R. Ballatore, 5 – naturaliasugars.com

a cura di Maurizio Gaddi

TI POTREBBE INTERESSARE ANCHE...

Rubriche | Che cos'è il kumis, l'antico latte fermentato delle steppe asiatiche



di

Una bevanda alcolica ottenuta dalla fermentazione del latte di giumenta, che affonda le radici nelle tradizioni delle popolazioni nomadi dell'Asia centrale

Rubriche | Perché il Giappone è pieno di distributori automatici



di

Le vending machine giapponesi, chiamate jidohanaiki, sono un elemento distintivo del paesaggio urbano e rurale, simbolo di efficienza e riflesso tangibile della vita quotidiana

Storie culinarie | L'ex ragioniere che ha aperto una delle migliori trattorie della Sicilia



di Antonella Dilorenzo

Cosa hanno in comune Lucio Dalla e Franco Battiato? Oltre a una casa (ognuna la sua) a Milo e una statua comune in bronzo nella piazzetta principale, anche tanti pranzi ai 4 Archi

Mestieri dimenticati | Saltner, il guardiano delle vigne dell'Alto Adige che faceva paura a uomini e animali



di Antonella Dilorenzo

Ricordato solo nelle manifestazioni, il custode delle vigne del contadino era una figura molto importante e temuta da tutti i ladruncoli di uva. La sua storia