

* LE SORPRENDENTI ZUCCO

Carburante importante per muscoli e cervello, possiede anche molte virtù antisettiche e cicatrizzanti. Ma è soprattutto una leccornia, da gustare in mille varietà, dal Demerara al Cassonade

di ELENA CORREGGIA
Foto di GIANNI UMMARINO

Si fa presto a dire zucchero. In realtà c'è il biondo del Madagascar e il bruno del Malawi, il dorato del Mar dei Caraibi e il fragrante brasiliano, il floreale dello Swaziland e quello aromatizzato alle spezie indiane. Ecco solo alcune delle piacevoli ed esotiche varianti in cui si può declinare l'universo dell'alimento quotidiano più dolce e gradito. La comune distinzione fra zucchero bianco di barbabietola e zucchero grezzo di canna non tiene infatti in considerazione che anche quest'ultimo può essere raffinato e solleticare la vista, l'olfatto e il palato con una miriade di squisite varietà, provenienti da ogni latitudine del pianeta.

Carburante importante per muscoli e cervello, lo zucchero fornisce un apporto nutritivo indispensabile se assunto in quantità tali da non superare il fabbisogno calorico di ogni giorno.

Una virtù preziosa, nota sin dall'antichità alle popolazioni cinesi e indiane: proprio al 300 a.C. circa risale un testo indiano che cita per la prima volta il termine saccaroso, «sakkairia», per defini-

ANIMA E CORPO **Gola**

TI VIRTÙ DELLO HERO

Fornisce energia per l'organismo e possiede molte virtù, applicate anche nella cosmetica. Dallo zucchero deriva, infatti, anche l'acido glicolico, che aiuta a mantenere la pelle elastica e giovane più a lungo. La varietà più diffusa è lo zucchero bianco raffinato che può essere usato per dolcificare bevande fredde e calde e sulla macedonia.

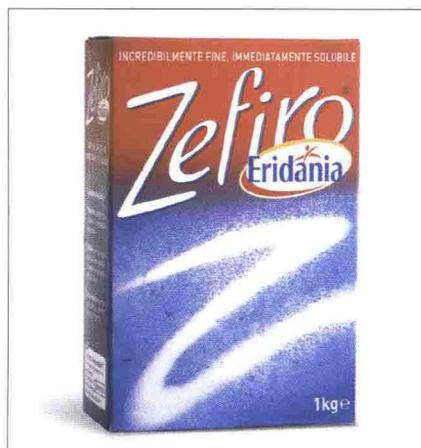


161

CLASS OTTOBRE 2008



ZEFIRO ERIDANIA

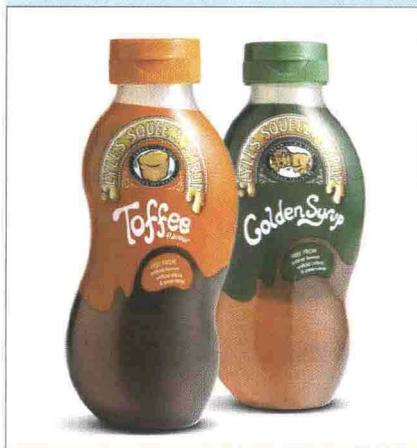


re una sostanza dolcificante. Anche se, solo nel X secolo commercianti genovesi e veneziani avviarono l'importazione di piccole quantità di quello che veniva definito sale arabo.

Lo zucchero rimase a lungo prodotto raro e costoso, utilizzato per comporre impacchi e sciroppi e venduto dai farmacisti. Con la scoperta dell'America e l'introduzione della coltivazione di canna da zucchero nelle colonie, cominciò a fare la sua comparsa sulle tavole europee, diventando gradualmente alla portata di tutti. Una delle prime varietà prodotte? Il Demerara, dal nome dell'omonimo rio della Guyana. Con l'esplorazione delle terre del Pacifico e dell'Oceano Indiano da parte di James Cook, la canna da zucchero si estese alle isole tropicali, dalle Hawaii alle Mauritius e Réunion, favori-

A destra, brown sugar, zucchero di canna bruno, che si caratterizza per il colore ambrato e il gusto leggermente caramelloso. Esiste di diverse varietà e provenienze.

LYLE'S SQUEEZY SYRUP



LA DOLCEZZA IN SCATOLA

Dallo zucchero bianco e di immediata solubilità al brown più grezzo. Fino alle varianti aromatizzate e biologiche. Per provare le infinite varianti della dolcezza, grammo dopo grammo.

ERIDANIA ZEFIRO. È lo zucchero che appaga la vista perché bianco, luminoso e fine, ma offre anche un'immediata solubilità. Adatto anche per dolcificare yogurt e macedonie o per preparare dessert al cucchiaio. L'astuccio da 1 kg con erogatore è disponibile a 1,25 euro.

LYLE'S SQUEEZY SYRUP. Lo sciroppo di zucchero di canna TateLyle, proposto in sette deliziosi gusti, fra cui cioccolato, caramello e fragola, rappresenta una vera leccornia realizzata senza coloranti artificiali. In vendita in una pratica bottiglia comprimibile da 340 grammi (99 p.)

DEMERARA ROUGH CUT CUBE. TateLyle propone una confezione ultra elegante per lo zucchero di canna a cubetti di qualità Demerara a grandi cristalli, proveniente dalle Isole Mauritius.

DARK BROWN. È uno zucchero TateLy-



TATE LYLE DEMERARA

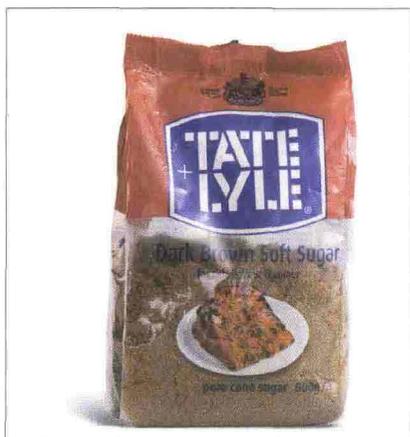


ta da un clima ideale. Nel 1747, un chimico prussiano comprese che anche dalla barbabietola, fino ad allora considerata pianta da giardino, si potevano ottenere cristalli dolci. Una scoperta di cui fece tesoro Napoleone avviando in Europa una coltivazione su ampia scala della pianta, all'inizio dell'800 quando, con il blocco navale da lui imposto per boicottare il commercio inglese dalle Indie Occidentali verso il mercato europeo, si interruppero le forniture di zucchero di canna. Oggi fra i principali produttori di saccarosio si contano India e Brasile, seguite dall'Unione europea.

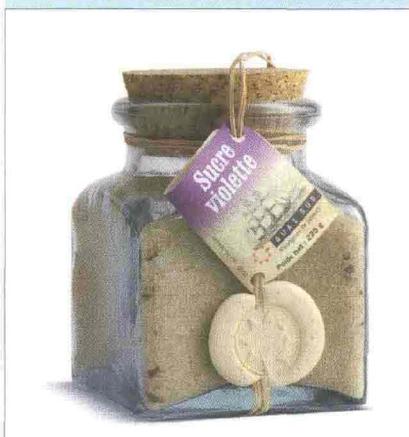
Il più venduto e conosciuto in Italia è il marchio Eridania, che ha ampliato la gamma e, oltre allo zucchero classico e a quello immediatamente solubile, propone la linea Tropical, con zucchero bruno

162

CLASS OTTOBRE 2008

ANIMA E CORPO **Gola**
**TATE LYLE
DARK BROWN**


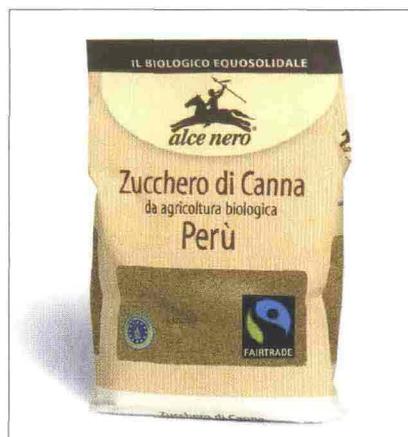
di canna. Le qualità proposte sono due: Cassonade, proveniente dalle coltivazioni della Guadalupa, contraddistinto dal colore ambrato e dal gusto leggermente caramellato e aromatico, e Demerara, proveniente dalle Isole Mauritius, caratterizzato invece da cristalli più bruni e grandi rispetto al Cassonade e da un piacevole retrogusto di liquirizia. A rivoluzionare il mondo dello zucchero oggi sono anche le confezioni, che coniugano sempre più praticità ed estetica. Accanto a pacchetti e astucci nascono graziose idee regalo come le confezioni di Sucre Candy o i bastoncini di zucchero proposti da Mariage Frères, un marchio storico per il tè di grande qualità, che produce in Francia questo zucchero in cristalli per dolcificare senza alterare i sapori. Non mancano idee curiose come i sac-

**SUCRE
VIOLETTE**


le che si contraddistingue per il colore scuro, dovuto alla presenza di melassa (6,5%). Perfetto per dare una marcia in più a ricchi dolci da forno perché aggiunge una piacevole nota caramellata e si amalgama bene con gli altri ingredienti grazie alla sua composizione in cristalli fini. Confezione da 500 grammi a 79 p.

ZUCCHERO ALLA VIOLETTA. È uno dei prodotti di Quai Sud, specialista francese degli zuccheri più estrosi agli aromi di frutta, fiori e spezie. Lo zucchero di canna si mescola a fiori e aroma naturale di violetta per un'intensa esperienza sensoriale. Fragranza e gusto che si abbinano con successo a yogurt, creme, crêpes, infusi, confetture, cocktails, salse agrodolci e soprattutto con macedonia di frutti rossi. Distribuito in Italia da Sarfatti. I vasetti da 100 grammi costano 9 euro circa.

ZUCCHERO DI CANNA ALCE NERO. È il frutto di coltivazioni biologiche certificate, che rispettano anche i criteri del commercio equo e solidale, garantiti da Fairtrade TransFair. È ottenuto nella Serra del Piura, in Perù, da una prima spremitura della canna e dal successivo riscaldamento del

**ZUCCHERO DI CANNA
ALCE NERO**


chetti di rafia e i graziosi vasetti di vetro, nati dalla fantasia di Quai Sud, marchio francese distribuito in Italia da Sarfatti. Dall'originaria specializzazione nel campo della vaniglia, Quai Sud ha ampliato il suo campo d'azione fra ghiottonerie di alta gamma, proponendo anche lo zucchero in stravaganti e sfiziose versioni. Lo zucchero di canna non raffinato è l'elemento essenziale a cui si mescolano altri prodotti rigorosamente naturali come aromi di fiori, frutti e spezie. Dallo zucchero alla cannella, si spazia così ai sapori più esotici come la noce di cocco, dalla rosa alla violetta, fino allo zenzero, per scoprire combinazioni insolite ma molto gradite al palato.

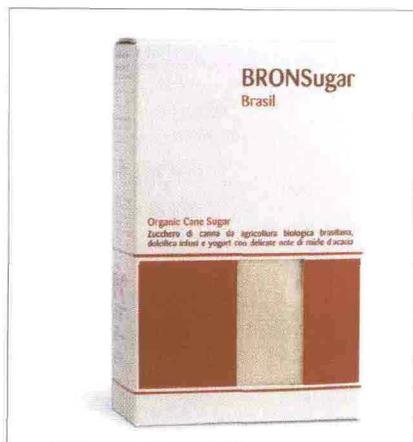
Isle de la Réunion, Brasile, Malawi, Guadalupa e Swaziland sono le terre dove vengono coltivati gli zuccheri di canna

**PAROLA CHIAVE
MUSCOVADO**

È uno zucchero di canna integrale, ciò significa che durante la lavorazione subisce solo il processo di spremitura, che preserva le sostanze nutritive della canna da zucchero. Ha una granulometria grezza ed è ricco di melassa. Dal sapore deciso, si abbina molto bene alle bevande calde e fredde, tisane, insalate di frutta e confetture.

INTERNET POINT

www.quaisud.fr
www.alcenero.it
www.mariagefreres.com

ANIMA E CORPO **Gola****BRONSUGAR
BRASIL**

selezionati da BRONSugar, marchio del gruppo D&C. Ogni provenienza garantisce un prodotto che si distingue per specifiche qualità organolettiche, aroma, colore e granulometria, tutti elementi che lo rendono adatto a differenti occasioni di consumo, esaltando, senza coprirle, le fragranze dei cibi a cui viene aggiunto. È il caso del Brasil BRONSugar, che diventa un ingrediente gustoso per dare un tocco unico alla crema catalana.

Oltre a essere un'importante fonte di energia per l'organismo, lo zucchero dimostra una grande versatilità di utilizzo. È infatti la materia prima da cui si ottengono, per fermentazione, etanolo e glicerina ed è una componente di alcuni saponi trasparenti. Non bisogna dimenticare poi che dalla canna da zucchero deriva l'acido glicolico, noto per le applicazio-

**MARIAGE
FRÈRES**

▶ *liquido. Ricco di magnesio e potassio, è un ottimo reintegratore naturale. Da Naturasi, a 1,70 euro, in confezioni da 500 grammi.*

BRONSUGAR BRASIL. *Zuccheri di canna provenienti da Isle de la Réunion, Brasile, Malawi, Guadalupa e Swaziland, con proprietà organolettiche diverse per ogni specialità.*

MARIAGE FRÈRES. *Bastoncini di zucchero in cristalli per dolcificare bevande calde e fredde, senza alterarne i sapori.*

ERIDANIA TROPICAL CASSONADE. *Zucchero bruno di pura canna, proveniente da Guadalupa, dal colore ambrato e gusto leggermente caramellato e aromatico.*

**ERIDANIA
TROPICAL**

ni dermo-cosmetiche, grazie alle sue capacità di esfoliare la pelle e di facilitare il ricambio cellulare, contrastando così gli effetti dell'invecchiamento cutaneo. Senza contare che il dolce ingrediente rivela anche virtù curative. Nel 1976 due medici, Leon Herszage di Buenos Aires e Richard Knutson di Greenville, nel Mississippi, lavorando separatamente, confermarono entrambi con studi sul campo le proprietà antisettiche e cicatrizzanti dello zucchero, già risapute nell'antica civiltà egizia. In mancanza di disinfettanti, per curare piccole ferite, è quindi utile cospargere la parte escoriata con granelli di zucchero. La sostanza, se applicata in grandi quantità, sottrae infatti l'acqua ai tessuti, impedendo ai microrganismi patogeni responsabili dell'infezione di sopravvivere e proliferare.

INTERNET POINT

www.eridania.it
www.tateandlyle.com
www.dec.it

164

CLASS OTTOBRE 2008