

Materie prime Ferrero: viaggio alla scoperta dello zucchero

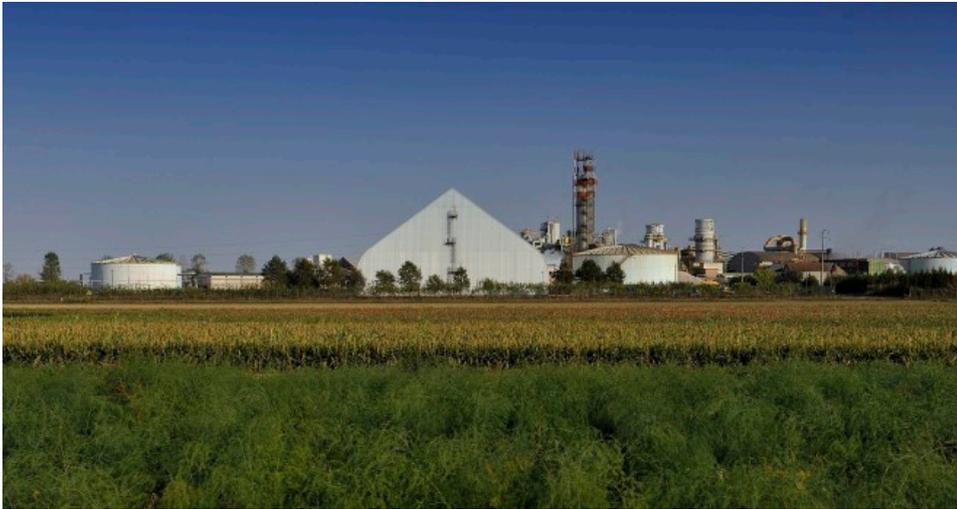
DI MARTINA BRUSINI, 14 NOVEMBRE 2016

Croce e delizia di grandi e piccini, lo zucchero è l'ingrediente principale di quanto di più dolce esiste nella vita: pensiamo alla torta preparata dai nostri bambini, alla consolazione di mangiare gelato direttamente dal barattolo quando siamo tristi, ai teneri ricordi legati alla fetta di pane, burro e zucchero che la nonna ci preparava per merenda, alle caramelle nella calza della befana, ai pasticcini con cui immancabilmente si chiude il pranzo domenicale, quando ci si ritrova tutti insieme, in famiglia.

Soprattutto per noi italiani, i piaceri della tavola vogliono dire amore, condivisione, così che molti dei nostri momenti felici sono indissolubilmente legati al ricordo di un sapore, che, almeno per me, spesso cela quella inconfondibile nota dolce.

È così che quando Ferrero mi ha proposto di intraprendere questo viaggio alla scoperta dello zucchero, non ho saputo resistere: non capita tutti i giorni di avere la possibilità di scoprire come nasce una delle materie prime più amate al mondo (in Italia ne consumiamo circa 30kg l'anno a testa), tanto più se in compagnia di professionisti che vantano 30 anni di esperienza al fianco di una delle aziende leader nel settore alimentare dolciario. È infatti proprio per le celebrazioni dei 70 anni di attività che Ferrero ha voluto aprire le sue porte ai giornalisti e parlare di quelli che da sempre sono gli ingredienti cardine per il successo di prodotti quali Nutella, Kinder Sorpresa, Duplo, Kinder Bueno, Raffaello, Ferrero Rocher e così via; quelli con cui tutti noi siamo cresciuti, insomma, e che tante volte hanno fatto la nostra felicità.

Bene, il mio viaggio alla scoperta dello zucchero parte da Bologna, da cui, in una fredda mattinata autunnale, raggiungiamo Minerbio per visitare lo **zuccherificio di Italia Zuccheri, facente capo al gruppo COPROB** – Cooperativa Produttori Bieticoli, leader del settore bieticolo saccarifero italiano e importante punto di approvvigionamento per Ferrero, che da sempre seleziona con cura quasi maniacale i propri fornitori.



È qui che scopro il concetto di **"sacco conosciuto"**, tanto caro a Michele Ferrero. La tracciabilità, su cui oggi molte aziende sono impegnate, è un principio che già dagli anni '70 guida Ferrero nella scelta di tutte le sue materie prime: il colosso di Alba si approvvigiona infatti ancora oggi solo da un esiguo numero di fornitori selezionati, in grado di offrire costantemente elevati standard di qualità e sicurezza e con cui instaura una relazione fondata sulla trasparenza ed un dialogo diretto, atto a mantenere rapporti a lungo termine.

È proprio a Minerbio che ho modo di capire come questa filosofia del "sacco conosciuto" abbia guidato Ferrero nell'individuare in COPROB un suo fornitore di fiducia.

Qui, mi viene spiegata non solo l'importanza agronomica della barbabietola da zucchero per queste zone, dove ben 33.000 ettari di terreni sparsi tra Emilia Romagna e Veneto sono coltivati a bietola all'interno di logiche di rotazione agricola, svolgendo un ruolo determinante nel rigenerare il terreno dopo alcuni cicli di altre colture; ma anche l'importanza socio-economica che riveste la barbabietola per questo territorio: infatti, in un settore dominato in Europa da grandissimi gruppi, la realtà di questo fornitore italiano si distingue per la particolare forma in cooperativa con cui si è costituito negli anni '60 e con cui tuttora opera, mettendo al centro il valore sociale della mutualità e della cooperazione tra soci. Oggi in COPROB sono ben 7.000 le aziende agricole, principalmente a conduzione familiare, conferenti bietole a rotazione.

Filiera della barbabietola da zucchero

"È la bietola stessa il vero e proprio zuccherificio" ironizzano in Italia Zuccheri, dove invece competenza, professionalità e dedizione al lavoro si palpano con mano. Ma in un certo senso è proprio così: la barbabietola è una pianta annuale che viene seminata tra febbraio e aprile; dal seme si sviluppa quindi il fittone e l'apparato fogliare della pianta; quest'ultimo, grazie al processo di fotosintesi clorofilliana produce il saccarosio, il quale si va ad accumulare nella radice, ovvero la parte che si sviluppa sotto terra.

Al momento della raccolta, che si svolge tra fine luglio e ottobre e che avviene tramite appositi macchinari detti cavabietole, le foglie della pianta vengono asportate e lasciate in campo.



Le radici, composte indicativamente dal 17% di zucchero, 75% di acqua e 8% di sostanze varie, vengono invece ripulite da terra e pietre, e trasportate al vicino zuccherificio. Qui **la lavorazione inizia quasi nell'immediato**, poiché dopo la raccolta il loro contenuto di zucchero inizia gradualmente a diminuire. La freschezza è dunque un requisito importante per ottenere il meglio dalla materia prima. Ecco perché tutte le bietole da zucchero che giungono allo stabilimento di Minerbio (circa 1 milione di tonnellate in 90 giorni) sono coltivate nelle immediate vicinanze, in un raggio d'azione che non supera la cinquantina di chilometri.

Tracciabilità e controlli restano le parole d'ordine anche in fase di **ricevimento delle bietole**, che vengono trasportate su mezzi contrassegnati da appositi cip e guidati da conducenti noti. Giunto allo stabilimento, il carico di barbabietole è quindi pesato e sottoposto a **campionamento**, così da verificarne il livello qualitativo. Le bietole vengono a questo punto stoccate in un apposito piazzale oppure immesse direttamente sul nastro trasportatore che le conduce alla prima **fase di lavorazione**, ovvero il lavaggio. Rimossi tutti i residui di terra, le bietole vengono tagliate in striscioline sottili, chiamate fettucce, da cui sarà più facile estrarre il saccarosio. Le fettucce vengono successivamente messe in infusione in acqua calda (riscaldata fino a 70 °C) così da permettere l'estrazione dello zucchero ottenendo un succo. Le polpe esauste, ormai prive di saccarosio, verranno successivamente destinate all'alimentazione del bestiame, mentre il succo, che contiene ancora diverse sostanze solubili in acqua, si avvia verso la fase di purificazione.

In questa fase, mi spiegano in Italia Zuccheri, le impurità presenti nel succo vengono intrappolate grazie all'aggiunta di carbonato di calcio e precipitano verso il fondo, lasciando solo il sugo zuccherino. Questo processo non ha alcuna azione sulla molecola di saccarosio, che non subisce nessuna modifica chimica e rimane nel suo stato naturale iniziale.

Il succo viene in seguito concentrato mediante l'evaporazione di gran parte dell'acqua rimanente. Questa operazione porta la concentrazione di zucchero al 70% circa, rendendo la consistenza del succo più densa, simile a quella di uno sciroppo.

Segue la fase definita di cristallizzazione, dalla quale si ottiene la massacotta, una miscela di melasso e zucchero, dalla quale, grazie all'azione centrifuga, si arriva finalmente ad ottenere la tipica colorazione bianca che tutti noi conosciamo. I cristalli così ottenuti sono ora liberi da qualsiasi tipo di impurità e microbiologicamente privi di criticità. L'ultima fase di lavorazione consiste infine nel trattare lo zucchero con aria calda che ne riduce il tasso di umidità. Una volta raffreddato, non resta che effettuare i controlli che garantiscono l'assenza di eventuali corpi estranei: il prodotto è quindi fatto passare attraverso setacci a maglia metallica e poi sottoposto al vaglio di appositi magneti.

A questo punto lo zucchero è pronto per essere confezionato o, come nel caso dello zucchero che compra Ferrero, inviato all'industria tramite apposite cisterne.

Come per tutte le materie prime utilizzate da Ferrero, anche lo zucchero così prodotto è, naturalmente, 100% non-OGM e una volta giunto in stabilimento è sottoposto ad ulteriori controlli che ne valutano nel dettaglio le caratteristiche fisico-chimiche e microbiologiche. Tracciabilità e rigidi controlli sono infatti temi sui quali il colosso di Alba non ammette compromessi, così da garantire prodotti di qualità, che per Ferrero è la forma più pura di rispetto del consumatore.



Lo zucchero raffinato tra falsi miti e scoperte interessanti

Durante il mio viaggio ho potuto constatare che in tutto il suo percorso, dal campo al cristallo di zucchero, la molecola di saccarosio, naturalmente presente nella barbabietola, non subisce alcuna modifica, bensì è semplicemente estratta dalla pianta di origine.

Si tratta di una nozione illuminante, che dimostra come lo zucchero non sia un prodotto chimico, minando alla base un percepito diffuso alimentato da una serie di falsi miti che spesso ricorrono in rete e con cui in questo viaggio nella filiera dello zucchero ho avuto modo di confrontarmi.

Per esempio, non è vero che lo zucchero raffinato è bianco perché viene sbiancato. In realtà il cristallo di saccarosio è trasparente ma, a differenza di altri cristalli duri (come ad esempio il diamante), ha una superficie tenera soggetta all'abrasione, quindi si opacizza e il nostro occhio lo percepisce bianco. Falsa è anche la diffusa credenza che lo zucchero di canna sia migliore di quello proveniente dalla barbabietola. La differenza risiede nel colore e nell'aroma: mentre il primo ha un gusto buono già nella sua forma grezza e bruna, il secondo presenta un sapore piacevole al palato solo nella sua forma bianca, cioè se si eliminano le impurità dai cristalli attraverso il processo di purificazione descritto sopra. In realtà anche lo zucchero di canna può essere raffinato e risultare bianco come lo zucchero di barbabietola, assumendo un gusto neutro.

Un'altra cosa che ho scoperto durante il mio viaggio, è che lo zucchero non apporta solo dolcezza, ma nell'industria dolciaria svolge anche altre ruoli: grazie al tecnologo Ferrero ho imparato infatti che ha una funzione strutturante, importante nel caso di creme e cioccolati; supporta la fermentazione, quindi è fondamentale nei processi di panificazione; contribuisce alla doratura dei prodotti da forno ed aiuta la conservazione degli alimenti, creando condizioni sfavorevoli alla proliferazione di microrganismi.

Gli zuccheri sono inoltre importanti per supportare l'attività cerebrale, quindi, mi permetto di concludere, nell'ambito di uno stile di vita sano, basato su una dieta equilibrata e regolare esercizio fisico, abbiamo tutti diritto alla nostra dose di dolcissime coccole da zucchero!



Alla scoperta dello zucchero, le foto

Le informazioni riportate su Leonardo.it sono di natura generale e non possono essere utilizzate per formulare indagini cliniche, non devono essere considerate come suggerimenti per la formulazione di una diagnosi, la determinazione di un trattamento, l'assunzione o la sospensione di un farmaco, non possono sostituire in alcun caso il consiglio di un medico generico, di uno specialista, di un dietologo o di un fisioterapista. L'utilizzo di tali informazioni è sotto la responsabilità, il controllo e la discrezione unica dell'utente. Il sito non è in alcun caso responsabile del contenuto, delle informazioni, dei prodotti e dei servizi offerti dai siti ai quali leonardo.it può rimandare con link