

Arricchire il servizio con varie dolcezze

di Nadia Rossi

Zucchero bianco, di canna, vitaminizzato, monorigine, in bastoncini, di mele. E poi miele, fruttosio e la numerosa famiglia dei dolcificanti. È il mondo dolce che accompagna le bevande calde o fredde al bar. **Il loro consumo globale è in crescita, specie per lo zucchero di canna.** Insieme a quello bianco e ai dolcificanti è protagonista del servizio al banco, spesso accompagnato da miele e, più di recente, dal fruttosio. Difficile, talvolta impossibile, per il barista chiedere e porgere il prodotto preferito al cliente, che perlopiù deve servirsi da sé attingendo da pochi e grossi contenitori. **Un primo consiglio è di rendere l'offerta facilmente fruibile, grazie a più portazucchero di dimensioni ridotte e a portata di mano.**

Per i dolcificanti ipocalorici, che danno la stessa dolcezza del saccarosio con molte



Miele Italiano di Acacia

ALCE NERO & MIELIZIA

È uno dei mieli più conosciuti e apprezzati, perché riunisce caratteristiche gradite al consumatore: è liquido, di colore chiaro, con odore leggero, sapore molto dolce ed elevato potere dolcificante. Ha il 22% in meno di calorie rispetto allo zucchero. Dispenser da 200 bustine salvagocchia da 6 grammi.

www.alceneromielizia.it

delicato



Demerara Tropical Islands Dark Cane Sugar

D&C

Zucchero di canna bruno qualità Demerara proveniente dall'Île de la Réunion (Oceano Indiano), confezionato in bustine da 4 g. Al palato manifesta note fruttate e lievemente speziate. La ridotta granulometria e la particolare solubilità lo rendono adatto a dolcificare ogni genere di bevanda, soprattutto il caffè.

www.dec.it

intenso

UN SECOLO DI BUSTINE

È il 1909 quando, in Francia, viene depositato un marchio di fabbrica per un involucro speciale destinato a contenere "zucchero igienico in bustina, per unità differenti, protetto dalle mosche e dai microbi della polvere": è la prima bustina. Nel 1930 in Germania le confezioni sono a forma di piccole piramidi, cui si strappa la sommità: il contenuto era 12 g. A origini e storia dello zucchero è dedicato il museo suga@R/T_house di Nizza Monferrato (sugarhouse.it).



Crystal Sugar

ERACLEA

Un'idea per chi ama i piccoli lussi: un bastoncino ricoperto di cristalli di zucchero bianco o ambrato, che si sciolgono nelle bevande calde, per addolcirle e al contempo mescolarle con "stile". Ogni bastoncino pesa 15 grammi; l'igiene è assicurata da confezioni singole in bustina trasparente.

www.eraclea.it

scenografico

meno calorie, il consumo è stabile; in genere il consumatore accetta in modo acritico quanto gli offre il banco bar. **È invece in forte crescita il fruttosio, che ha un maggior potere dolcificante e può essere assunto anche da chi soffre di diabete.**

Al tavolo, dove la consumazione è più lenta, è più facile proporre e far scoprire prodotti e gusti nuovi. **Un'offerta insolita è quella degli zuccheri funzionali: con calcio per il bambino, l'anziano e lo sportivo o con fibre vegetali, con un'azione benefica per l'intestino.** È una piacevole scoperta quella dei diversi gusti dello zucchero in base alla provenienza. Alcuni sono disponibili in bustina, anche bio, e si possono servire al tavolo.

Quelli sfusi possono essere posti negli erogatori a vetro o, qualora risultino molto densi, devono essere versati nella preparazione dal barista prima del servizio; sono particolarmente indicati per dolcificare bevande molto leggere, che permettono di coglierne il gusto.

Eleganti, nella loro presenza insolita e luccicante, i bastoncini ricoperti di zucchero cristallizzato sono indicati con il tè e le tisane: si sciolgono nelle bevande calde e offrono un servizio ricercato.

Lo zucchero di mele è un prodotto naturale di elevato potere dolcificante e con un alto contenuto di fruttosio: è tutto da scoprire, al pari dei mieli, costituiti soprattutto da glucosio e fruttosio, ingredienti che li ren-



Diète.Tic

ERIDANIA TATE & LYLE

Zero calorie, sapore privo di retrogusto, immediata solubilità anche a freddo, assenza di residui una volta disciolto, gusto rotondo e assenza di aspartame, di allergeni e di conservanti: sono le caratteristiche di questo dolcificante, che nel corso dell'anno sarà proposto al canale Horeca in un apposito dispenser.

www.eridaniatateandlyle.it

solubile a freddo



Zucchero Integrale di canna Demerara

FIGLI DI PININ PERO & C.

Lo zucchero grezzo di canna è un alimento naturale che non è stato impoverito degli elementi nutritivi come sali minerali e piccole parti di aminoacidi. Il tipo Demerara è stato il primo, più asciutto e dal sapore meno accentuato, ottenuto dal Muscovado delle Barbados. Dispenser con bustine da 5 grammi.

www.lozucchero.it

originale



Diator bustine

LEAF ITALIA

Una bustina di Diator da 1 grammo dolcifica come una bustina di zucchero, ma apporta 10 volte meno calorie ed è adatto a tutti i programmi alimentari con ridotto apporto calorico giornaliero. Il distributore contiene 276 bustine di dolcificante caratterizzato da massima solubilità e gusto eccellente.

www.leaf.it

ipocalorico



NON PIÙ DI UNA PER VOLTA

Nessun rovistaggio alla ricerca del tipo di zucchero preferito né "accapparramenti multipli" con il dispenser a nastro di bustine da zucchero Sugari, brevetto Frami Trading del Gruppo Montazzi (www.montazzi.it). Il dispenser si può appoggiare o agganciare al banco bar, rendendo così il suo ingombro praticamente nullo. Basta uno strappo e la bustina è pronta all'uso. In plexiglas trasparente e acciaio, ha un design piacevole, tre settori di erogazione (il numero è ampliabile) ed è alimentato da bustine confezionate in nastro, per un totale di 150 pezzi. Una soluzione che rende trasporto e stoccaggio più agevoli.



Fruttosio

NATFOOD

È lo zucchero principale di frutta, miele e di molte verdure. Raffinato in cristalli bianchi, si scioglie nelle bevande sia calde sia fredde e ha un potere dolcificante superiore del 33% al saccarosio, rispetto al quale l'indice glicemico è inferiore: poco meno della metà. Box da 250 bustine da 4 grammi.

www.natfood.it

light



DolceDi

RIGONI DI ASIAGO

È estratto da mele di coltivazioni biologiche questo zucchero naturale (fruttosio) dalla consistenza di uno sciroppo denso che si scioglie nelle bevande sia calde sia fredde. Ha sapore dolce e puro e un contenuto calorico inferiore del 20% rispetto allo zucchero. Dispenser da 100 bustine da 6 grammi.

www.rigonidiasiago.com

biologico



Dolcificante Pesoforma

SIREA

È in box da 200 buste il dolcificante ipocalorico Pesoforma di Novartis distribuito da Sirea. Una bustina dolcifica come un cucchiaino di zucchero fornendo solo 29 Kcal. Lo compongono destrosio e aspartame (3%). Indicato per un'alimentazione con un apporto calorico controllato; dolcifica bevande sia calde sia fredde.

www.sirea.it

ipocalorico

dono molto digeribili; hanno un elevato potere dolcificante e l'apporto calorico è inferiore allo zucchero. Il loro consumo al banco, perlopiù in bustine, è in crescita, ma è importante diversificare l'offerta per gusto. Quello d'acacia ha colore chiaro, odore leggero e sapore dolcissimo, con sentori di vaniglia: dolcifica senza modificare il gusto delle bevande; il millefiori è molto aromatico, ottimo con le bevande calde e unito alla frutta secca, ai frutti di bosco e alle castagne.

Infine i formati: la bustina più richiesta è quella quadrata, che un 10-15% dei locali personalizza; seguono stick, bustille e tetradro. Riscuotono successo e sono ricercate dai consumatori le bustine da collezione, realizzate in tirature limitate. ■

GLOSSARIO

ZUCCHERO BIANCO

Viene estratto in forma grezza (cristalli di colore giallastro) dalla barbabietola o dalla canna da zucchero. La raffinazione elimina ogni componente vitaminica e minerale e lo rende bianco.

GREZZO DI CANNA

I cristalli sono color giallo-bruno; può essere anche raffinato. Esiste anche in versione biologica e monorigine. Le caratteristiche olfattive e gustative cambiano in base al contenuto di melassa, al clima e ai processi produttivi.

MALAWI

Zucchero non raffinato dell'Africa sud orientale; ha cristalli grandi di colore bruno e aromi intensi di liquirizia. Indicato per preparare e decorare dolci e drink al cioccolato o al rum.

BRASILE

Ha cristalli fini e regolari, colore avorio e aroma di miele d'acacia e vaniglia; indicato per infusi e tisane e anche con lo yogurt, in quanto è molto solubile.

GUADALUPE

Ha cristalli di colore dorato brillante e di medie dimensioni e un sottile aroma di tè verde. Adatto a dolcificare qualsiasi bevanda calda e fredda.

SWAZILAND

Ha cristalli grandi di colore dorato; al palato ha un gusto sottile di vaniglia, sentori floreali e di crema di latte. Indicato per qualsiasi bevanda calda o fredda o per guarnire frutta e dessert.

TROPICAL ISLANDS

Ha cristalli regolari color crema con un aroma intenso; al palato ha note fruttate e lievemente speziate. Adatto a dolcificare qualsiasi bevanda calda o fredda; eccellente con il caffè.

DI MELE

Estratto dalle mele, ha la consistenza di uno zucchero molto denso che si scioglie facilmente sia nelle bevande calde sia in quelle fredde. Dolcifica di più e ha meno calorie dello zucchero.

FRUTTOSIO

Naturalmente presente nella frutta, nel miele e in alcune piante erbacee come la cipolla e la cicoria. Raffinato sottoforma di cristalli bianchi, dolcifica il 33% in più del saccarosio e ha un indice glicemico inferiore (23 contro 57).