



scotti senza zucchero aggiunto, con la sua linea di meringhette e spumiglie realizzate solo con albume di uovo fr fresco, con la nuova linea delle fettine alle mandorle e kamut biologico, ecc.

Qual è la sua filosofia produttiva?

"L'idea di partenza era di creare dolci indicati per i più piccoli, quindi tutti i prodotti sono realizzati senza conservanti e coloranti, poi abbiamo sviluppato una serie di prodotti nuovi, ad esempio con le mandorle, come i nostri cantucci o le fettine. Siamo partiti con una decina di referenze, poi poco per volta abbiamo visto che il nostro concetto di naturalità era apprezzato e abbiamo allargato la gamma, producendo quasi sull'ordinato, il che significa maggiore freschezza. Abbiamo puntato a coprire ogni esigenza, dalla colazione del mattino fino ai dolci lievitati da ricorrenza classici come panettoni e pandori, o tipici della zona come la focaccia d'Asolo. Tutti realizzati a lievitazione lunga e naturale, proprio per rispettare i migliori canoni della pasticceria. Che significa anche rispettare la salute".

Qual è il prodotto più di successo, oggi?

"Le meringhette al cioccolato, molto fragranti, che piacciono ad adulti e bambini, un prodotto che non risente della stagionalità, realizzato con albume fresco. Molte le soddisfazioni anche dalle fettine, l'ultima novità entrata in catalogo: sono piccoli biscotti ad esempio alle mandorle (solamente italiane) e kamut biologico, ricco di proteine e sali minerali quali il selenio, o ancora i biscotti di mais e riso, particolarmente digeribili".

DOLCI OK, IN MODICA QUANTITÀ



Dottore in medicina e chirurgia, specializzato in Scienza dell'Alimentazione e Dietetica e docente all'Università di Pavia, Nicola Sorrentino è autore di numerosi libri, collaboratore di testate giornalistiche e volto noto del piccolo schermo. Un esperto noto come "dietologo dei Vip" dopo essersi occupato del regime alimentare di vari personaggi famosi.

Lo abbiamo interpellato sul tema "salutismo" nel mondo della pasticceria. "Per il benessere e l'equilibrio nutrizionale è importante cercare di assumere dolci in quantità limitate e soprattutto non troppo elaborati, cercando di ridurre l'apporto soprattutto di grassi animali. Il tutto utilizzando il buon senso, perché ad esempio il burro crudo, se assunto in dosi contenute, non è nocivo per la nostra salute. In generale, meglio preferire un dolce a base di yogurt, frutta fresca o gelatine di frutta a uno con molta panna; bene i dolci preparati con olio, sempre dando per scontato che si tratti di materie prime di prima qualità. Anche sulle farine, meglio sceglierne una integrale, più ricca di fibre che favoriscono la motilità intestinale, piuttosto che una farina troppo raffinata. L'aspetto a mio avviso fondamentale, però, è che anche nella pasticceria artigianale si vada verso la massima trasparenza della filiera, con etichette nutrizionali che consentano di tracciare un identikit completo del prodotto, così come fa l'industria".

ETICHETTATURA, UN ASPETTO CHIAVE

Il professor Franco Antoniazzi, dottore in Scienze e Tecnologie Alimentari e già consigliere scientifico per il settore agroalimentare del Ministero dell'Università e della Ricerca, è attualmente membro delle maggiori società scientifiche nazionali e internazionali e docente di "Tecnologia dei prodotti dolciari" presso l'Università di Parma. Lo interpelliamo sul quadro di riferimento normativo che regola l'etichettatura di prodotti dolciari di cui si vogliono enfatizzare le doti salutistiche e i *claim* nutrizionali utilizzabili per promuoverli. "Per l'etichettatura il riferimento di legge da tenere in considerazione è l'articolo 2 D.L. n. 109 del 27.01.92. La norma stabilisce che l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità non de-

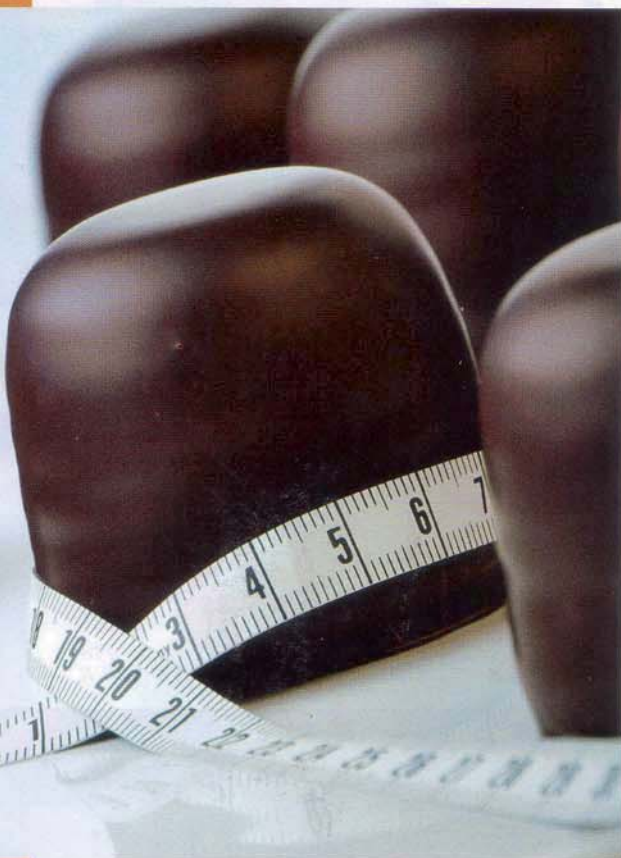
BENE LE FARINE INTEGRALI, I DESSERT A BASE DI YOGURT O FRUTTA. MA PER UNA VERA "TRASPARENZA" SERVIREBBERO LE ETICHETTE NUTRIZIONALI DEI PRODOTTI DI PASTICCERIA

NICOLA SORRENTINO
WWW.NICOLASORRENTINO.IT

PANDEA DIETETICA

Biscotti e craker DolceLieve, firmati Iginio Massari.

Nasce la prima linea di alta pasticceria dietetica per intolleranti gourmet. Si chiama DolceLieve ed è stata creata da Iginio Massari per Pandeia Dietetica. Destinata agli intolleranti al glutine e al lattosio, la linea comprende biscotti e cracker realizzati con pochi e semplici ingredienti naturali. Due le referenze in gamma: le Corolle, biscotti gluten free con scorzette candite di limone di Sorrento e arance di Sicilia; Mignole, crackers senza glutine con olio di olive taggiasche e olive nere (conf. da 60 o 120 g). www.dolcelieve.com



vono indurre in errore l'acquirente per caratteristiche del prodotto, per attribuzione di proprietà che il prodotto non possiede o nell'attribuirgli doti atte a "prevenire, curare e guarire malattie" o infine ancora evidenziare nel prodotto caratteristiche particolari quando tutti i prodotti alimentari analoghi possiedono le stesse caratteristiche. A questa disposizione si affianca il regolamento Cee 1924/2006, secondo cui le indicazioni nutrizionali devono rispettare certe condizioni, mentre quelle sulla salute devono essere autorizzate o incluse in uno specifico elenco autorizzato; entrambe inoltre devono essere basate su prove scientifiche generalmente accettate".

Diverso quindi è utilizzare claim nutrizionali o invece sulla salute. Quali le differenze?

"Il primo suggerisce che un alimento abbia proprietà nutrizionali particolarmente benefiche per via della sua composizione; il claim che punta sulla salute suggerisce che esiste una relazione fra uno o più alimenti e la salute umana. Nella pratica, ad esempio, il pasticcere può mettere in evidenza che il suo prodotto non contiene grassi idrogenati, che come è risaputo contengono grassi saturi che fanno aumentare il rischio di creare placche nelle arterie: questo non è considerato un claim salutistico ma nutrizionale, con basi scientificamente comprovate. Il mio consiglio è che il pasticcere si attenga ad attributi legati all'ingrediente, evitando di metterlo in correlazione con la salute. Quindi bene la dicitura "con tanto latte" o "con molto calcio", ben diverso che indicare "con tanto latte per la salute delle ossa". Va ricordato che se vogliamo indicare che il nostro prodotto è ad esempio senza sale o sodio, questo deve contenerne al massimo 0,005 g/100 g; se indichiamo "senza zuccheri aggiunti" il prodotto non deve contenere mono/disaccaridi aggiunti o alimenti usati per le loro proprietà dolcificanti. Il consiglio è prepararsi a dovere sull'etichettatura con appositi corsi, utilizzando più semplicemente claim nutrizionali, non salutistici".

Da sottolineare, per chi ha la necessità di andare a fondo dell'argomento, che esiste un videocorso sull'etichettatura dei prodotti alimentari a cura del prof. Antoniazzi (info c/o Cast Alimenti - www.castalimenti.it).