

LABORATORIO

Farciture di frutta

Le aziende puntano a garantire un'elevata qualità organolettica. Accurata la selezione delle materie prime

di Emanuela Giorgi



All'insegna dell'autenticità

Perché un buon lievito natalizio doni gusto e appagamento a chi lo acquista, anche la frutta può dare il suo prezioso contributo: *Dolcesalato* ha intervistato alcune imprese di riferimento del settore per scoprire gli ultimi trend in tema di farciture.

GUSTO, QUALITÀ E NATURALITÀ

Le parole chiave che guidano il mercato sono gusto, qualità e naturalità. Il primo step è selezionare accuratamente la frutta, per poi lavorarla mantenendo intatti sapori, profumi e colori, senza l'uso di conservanti e coloranti.

"Da sempre, i nostri canditi sono garanzia di ricerca della materia prima, provenendo da frutta di filiera, non ricorrendo a conservanti ed essendo lavorati con una canditura per osmosi, che preserva tutte le proprietà organolettiche e gli aromi della frutta, rigorosamente fresca e di stagione", afferma **Giovanni Tosolini**,

Presidente Distillerie Camel.

"Le caratteristiche tecniche e organolettiche dei nostri canditi della linea Fructus Naturae - sottolinea **Ennio Parentini, Direttore commerciale AB Mauri Italy** - sono state studiate insieme ai migliori partner del mercato specializzati nel processo di canditura, per amalgamarsi con la sofficità dell'impasto ed essere estremamente gradevoli al gusto. Partendo dalla selezione della frutta migliore, processata nel rispetto della materia prima, abbiamo puntato alla morbidezza e gradevolezza, così come a un gusto naturale e intenso".

"Grazie a una costante innovazione e a notevoli investimenti in tecnologia degli impianti produttivi - rimarca **Davide Marcantognini, Technical brand manager Giuso** - produciamo frutta candita e semicandita senza conservanti, completamente naturale, con colore, sapore, consistenza e profumi che rispecchiano il frutto

I PUNTI CHIAVE

IL MERCATO È ATTENTO A PRESERVARE **sapori, profumi e colori** DELLA **frutta fresca**, SENZA RICORRERE A CONSERVANTI E COLORANTI

CONTINUA IL TREND DEL **semicandito** CHE, PIÙ MORBIDO E SUCCOSO DEL CANDITO, **si avvicina** MAGGIORMENTE ALLA **frutta fresca**

I PIÙ RICERCATI SONO SEMPRE I **gusti classici**, MA IL MERCATO AMA SPERIMENTARE E PROPONE **nuovi sapori e accostamenti**



mature e appena raccolte. Per questo, le referenze della nostra linea Amordifrutta sono ideali per applicazioni di pasticceria sia fresca che da forno”.

Co.Ra. è l’azienda produttrice di Uvella, uvetta 100% italiana, trasformata da uve da tavola senza semi, attraverso il processo di disidratazione. “La principale peculiarità del nostro prodotto – afferma **Rosario Raniolo, Commerciale Uvella** – è il non utilizzare conservanti e oli di nessun tipo. In tal modo, si mantengono tutte le caratteristiche organolettiche dell’uva fresca, consentendo ai professionisti dei lievitati di utilizzare la nostra uvetta senza bisogno di lavarla in acqua”. “Uvella – aggiunge – è in continua evoluzione. Stiamo lavorando, infatti, per perfezionarla ulteriormente, cercando

sempre più di mantenere i colori dell’uva fresca: il giallo per le uve bianche, il rosso per quelle rosse e il nero per quelle scure, creando così tre tipologie di prodotto, da usare tutte insieme nei lievitati natalizi, così da dare ancora più colore alla fetta di panettone”.

“Il nostro obiettivo – fanno sapere da **Fabbi** – è fornire al pasticciere un prodotto di qualità garantita, che semplifichi e agevoli il lavoro. Sono dunque diverse le caratteristiche che le nostre specialità in sciroppo devono rispettare: essere prive di conservanti e capaci di mantenere le caratteristiche organolettiche anche dopo la cottura, rimanendo quindi morbide e fragranti, avere un giusto equilibrio di umidità, così da non sottrarla

all’impasto stesso, e soddisfare l’esigenza di diversificare le ricette, sostituendo il classico candito”.

Gusto e naturalezza sono le parole chiave che guidano **Luxardo** nello sviluppo dei suoi prodotti da farcitura. Per farcire i grandi lievitati, l’azienda propone le Marasche al Frutto, ciliegie candite in sciroppo di marascha, dal sapore leggermente acidulo “che – afferma **Luigi Filippo Luxardo, Responsabile marketing** – si abbinano perfettamente con il cioccolato fondente, creando un binomio vincente”.

AGRUMI E NON SOLO

I canditi di agrumi restano i più richiesti e venduti: “I gusti classici ancora oggi non ‘stufano’ e se il candito è di buona qualità



AB Mauri Italy – Divisione AB Italmill

Nome prodotto

Scorzoni d’Arancia candito a cubetti 10x10 mm

Descrizione

Scorzoni d’Arancia di 10x10 mm, morbidi, dal gusto naturale e dal profumo intenso, ideali per la farcitura di grandi lievitati. Disponibili in vaschette da 3 kg



Cesarin

Frutta in Crema al Mandarino Tardivo di Ciaculli

Crema di frutta con il 50% di frutta fresca, senza conservanti, coloranti e aromi artificiali. Non trasferisce umidità nell’impasto e garantisce un taglio pulito



Co.Ra.

Uvella

Uvetta di produzione italiana, da uva da tavola trasformata artigianalmente a Mazzarrone, in Sicilia, attraverso il processo di disidratazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

LABORATORIO • Farciture di frutta



è quell'ingrediente che fa la differenza - precisa **Giovanni Tosolini, Presidente Distillerie Camel** -. La maggior parte delle pasticcerie sceglie ancora la tradizione, anche se quelle più moderne optano per alternative più ricercate nel gusto, come mango, ananas o zenzero, che registrano, però, ancora numeri molto bassi perché si tratta di proposte che seguono trend momentanei".

"Il mercato dei canditi - ricorda **Ennio Parentini, Direttore commerciale AB Mauri Italy** - è un mercato stazionario", tuttavia, osserva **Samuel Gonzales, Tecnico**

consulente e Responsabile pasticceria dell'azienda, "c'è sempre un gusto che fa più tendenza di un altro. Nel panorama degli agrumi più adatti per i lievitati natalizi, il trend quest'anno si è spostato verso il mandarino, mentre l'arancia e il limone si mantengono sullo stesso indice di gradimento".

Novità e diversificazione sono invece gli elementi che caratterizzano l'evoluzione del mercato della frutta candita e semicandita secondo **Matteo Carucci, Sales manager traditional channel Italcanditi**: "Nell'ultimo decennio il panettone si è trasformato, è cresciuto e la tradizione si è rafforzata dando spazio a soluzioni più innovative, che oggi costituiscono parte integrante della cultura di questo prodotto".

IL FASCINO DEL SEMICANDITO

Altro tema del momento, secondo alcune delle aziende intervistate, è la crescita registrata dalla frutta semicandita. "Si tratta di una versione più morbida e succosa del candito, più vicina a quella fresca. Conferma la tendenza l'aumento del numero di artigiani che la utilizzano per i propri lievitati", osserva **Andrea Stringhi, Industry product manager Italy & Iberia CSM Ingredients Italia**. Tant'è che a Sigep 2024 l'azienda ha presentato ArteFrutta, una gamma di semicanditi e canditi dedicata ai professionisti della pasticceria. "Le referenze della linea hanno un gusto ricco e intenso perché mantengono inalterate

tutte le proprietà nutrizionali del frutto originario. Ciò è possibile grazie al processo di lavorazione della materia prima, che viene trattata, come da tradizione, con canditure lente e delicate - spiega Stringhi -. Tra i semicanditi, Albicocca Quarti e Frutti di Bosco sono i prodotti che hanno raggiunto i migliori risultati di vendita, ma il prossimo Natale anche Mela e Cannella può diventare molto richiesta".

Italcanditi è presente nel mercato dei semicanditi con la linea Selezione Delifru, a marchio Vitalfood Pastry & Bakery. A presentarla è **Matteo Carucci**: "Tutta la nostra produzione di frutta è orientata a garantire il gusto. Questa gamma comprende oltre 20 referenze, che spaziano dai sapori mainstream, come Arancia, Mela, Frutti di Bosco, Pera e Pesca, fino a quelli più particolari, come Mela e Canella, Lime, Mango, Pompelmo Rosa e Papaia e Passion Fruit. Tutte sono prodotte attraverso un processo di canditura lento e graduale, che mantiene il frutto inalterato, così che possa poi rilasciare tutte le sue caratteristiche di gusto e fragranza all'interno del panettone. I semicanditi, inoltre, sono conservati in una latta assieme a uno sciroppo di canditura, che preserva le loro qualità organolettiche e contribuisce alla loro stabilizzazione, oltre a poter essere utilizzato per caratterizzare maggiormente l'impasto.

Albicocca, Pera e Mela e Cannella sono le referenze che hanno registrato la crescita delle vendite più importante. Ci sono poi

<p>CSM Ingredients Italia</p>	<p>Distillerie Camel</p>	<p>Fabbri 1905</p>
<p>Nome prodotto Albicocca Quarti ArteFrutta</p>	<p>Arancia Scorzone 9x9</p>	<p>Amarena Fabbri sgocciolata intera</p>
<p>Descrizione Albicocca a quarti semicandita con zucchero di canna grezzo a 65° Brix e in latta da 3 kg. La gamma ArteFrutta si compone di cinque referenze di frutta semicandita e sei di frutta candita</p>	<p>Scorzone d'arancia Navel di Calabria cubettato 9x9 mm e calibrato. Il lento processo di canditura da fresco crea un candito morbido anche dopo la cottura. Gluten free, è 100% naturale: senza sorbato, conservanti e coloranti</p>	<p>Amarene intere e sgocciolate. I formati da 7 e da 10 kg sono particolarmente indicati per le grandi produzioni di lievitati</p>

LABORATORIO • Farciture di frutta

gusti particolari e di nicchia, come Alkekengi, Cocco e Clementine al mandarino, che utilizziamo come 'limited edition' con un ciclo di vita stagionale, per integrare la nostra offerta".

"Giuso - racconta **Davide Marcantognini, Technical brand manager dell'azienda** - ha sviluppato una linea di frutta semicandita esotica in sciroppo della gamma Amordifrutta estremamente trendy, costituita da quattro referenze: Mango a cubetti, Lime a rondelle, Ananas a spicchi e Cocco a cubetti. Grande successo sta riscuotendo anche la linea Spirituals 'Frutta semicandita dall'anima alcolica', caratterizzata dalla qualità della materia prima selezionata e dall'aromatizzazione con un liquore. Ai tradizionali Uvetta Cilena al Rum e Ciliegia Rossa al Maraschino si affiancano i Cubetti di Arancia semicandita 12x12 con il sapore del liquore Strega e i Cubetti di Limone semicandito 9x9 mm al gin".

LA FRUTTA È IN CREMA

Per il prossimo Natale, **Cesarin** propone la sua linea "Frutta in Crema" come alternativa ai lievitati farciti con le creme. La gamma consta di tre referenze: una al Mandarino Tardivo di Ciaculli, una al Mirtillo e una all'Albicocca. Si tratta di creme realizzate con il 50% di frutta fresca, senza conservanti, coloranti e stabilizzanti. "Grazie alla loro speciale formulazione - sottolinea **Marco Scarozza, Business Development Manager dell'azienda** - non trasferiscono

umidità al prodotto finito, assicurando così un taglio pulito, e la bassa attività dell'acqua non ne modifica la shelf-life. Sono, inoltre, pronte all'uso e perfette per farcire post cottura con un sac à poche o altri iniettori automatici e manuali". L'offerta dell'azienda include anche canditi, semicanditi e paste di frutta, da usare per conferire maggior gusto all'impasto.

FORMAZIONE, CONSULENZE, PROMOZIONI E CONTEST

Per incentivare le vendite dei propri prodotti in vista della prossima campagna natalizia, le aziende organizzano demo tematiche, offrono consulenze e incentivano la propria rete vendita. Ma non solo.

"Per far conoscere i nostri prodotti ai professionisti del mondo della pasticceria artigianale - fanno sapere da **Fabbri** - sfruttiamo diversi canali, dal Sigep di gennaio a collaborazioni prestigiose, come quella con Francesco Elmi, maestro e accademico dell'Accademia dei maestri del lievito madre e del panettone. Una delle sue creazioni di alta pasticceria con le nostre specialità in sciroppo è il panettone al gianduia, con inclusioni di zenzero e Amarena **Fabbri**. Anche quest'anno, poi, siamo sponsor dell'Accademia del Lievito madre e del Panettone perché crediamo nella forza della ricerca e dell'innovazione di cui le nostre inclusioni possono essere protagoniste. Un esempio per tutti? I maestri dell'Accademia hanno scelto di usare Zenzero **Fabbri** come



insetto per il dolce ideato per celebrare l'Epifania, il Pan Dei Re".

Uno dei punti cardine della strategia aziendale di **Giuso** è l'evento 'Mani in pasta': più giornate di formazione dedicate agli oltre 80 agenti dell'azienda.

Cesarin, invece, organizzerà anche quest'anno il Contest Panettone Awards: "Un concorso - spiega **Marco Scarozza** - che premia il miglior panettone artigianale italiano e che vedrà, come di consueto, la partecipazione di importanti nomi della pasticceria".

© Riproduzione riservata

**Giuso****Nome prodotto**

Spirituals Scorzone Limone 9x9 mm in sciroppo al gin

Descrizione

Cubetti di limone semicandito di 9x9 mm al gin, un distillato con note agrumate rinfrescanti e pungenti di ginepro, che esaltano le note botaniche del limone

**Italcanditi**

Mela e Cannella semicandite Selezione Delifrù

Frutta semicandita conservata in lattina nello sciroppo di canditura, che mantiene inalterate le qualità organolettiche della frutta e contribuisce alla sua stabilizzazione

**Luxardo**

Marasche al Frutto

Ciliegie candite in sciroppo di marasche Luxardo. Senza conservanti e coloranti artificiali, sono indicate non solo per farcire lievitati e sfogliati, ma anche per guarnire zeppole o come topping sul gelato