

## RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **DOLCESALATO**  
 PERIODICITA': **Mensile**  
 DATA: **Aprile 2007**  
 PAGINA: **50**

**APPROFONDIMENTI**

FRUTTA CANDITA E SEMICANDITA

### *Il cubetto che fa la differenza*

ANCORA UNA VOLTA LA FRUTTA, MA QUESTA VOLTA SOTTO IL DOLCE E PREZIOSO VOLTO DEI CANDITI. CONOSCIAMO MEGLIO UN PRODOTTO A LUNGO IGNORATO DAL CONSUMATORE PER RIVALUTARNE L'IMPIEGO E IL CONSUMO

**Q**uanti italiani preferiscono il panettone senza canditi a quello tradizionale? Anche se non abbiamo dati precisi sono sicuramente talmente tanti da spingere l'industria dolciaria a creare una linea apposita di prodotti da ricorrenza (panettoni e colombe) senza canditi. Ma cosa ha portato a questa scelta? Forse proprio certe industrie che, nel corso degli anni, hanno preferito inserire nei propri lievitati canditi di bassa qualità. Ma anche molti artigiani che, per risparmiare, hanno fatto la stessa scelta. In questo modo il consumatore ha iniziato a ricercare "il panettone senza canditi". Il nostro intento è quello di farvi conoscere meglio la frutta candita per rivalutarne l'impiego nei prodotti di pasticceria, ma soprattutto per riavvicinare la vostra clientela a questo

prezioso ingrediente. Conosceremo inoltre le differenze tra frutta candita e semicandita, i processi di lavorazione e il loro impiego.

**La canditura**  
 Si tratta di un metodo di conservazione molto antico che può essere fatto risalire alle storiche culture della Cina e della Mesopotamia, che conoscevano la conservazione mediante zuccheri, in particolare sciroppo di palma e miele. Spesso era l'unico metodo di conservazione diffuso: gli antichi Romani, per esempio, conservavano addirittura il pesce immergendolo nel miele. Furono però gli arabi i veri precursori della canditura moderna. Essi, infatti, durante i loro banchetti, servivano frutta e rose candite; furono proprio le dominazioni arabe del sud

**Cosa offre il mercato**

**Azienda Agrimontana**  
 La produzione degli **scorzoni d'arancia canditi Agrimontana** parte da un'accurata selezione delle materie prime. Le arance vengono raccolte in Calabria, dove è presente la varietà Washington, che presenta un albedo spesso e una scorza tipicamente arancione. Subito dopo la raccolta, le bucce vengono separate dalla polpa con un taglio manuale in spicchi: questi quarti di bucce sono surgelati e conservati fino all'utilizzo. Gli scorzoni surgelati vengono lavorati ponendo i quarti nelle vasche di canditura, dove il lento processo di osmosi permette di ottenere dei morbidi quarti di arancia con una concentrazione zuccherina di 72° Bx. La canditura avviene aggiungendo sciroppo di glucosio e saccarosio: il prodotto non contiene anidride solforosa. Dopo la canditura il prodotto viene fatto sgocciolare lentamente per eliminare lo sciroppo e, solo a questo punto, viene



posto in una macchina che, tramite dei coltelli taglia lo scorzone in cubetti di 8x8mm. Azienda Agrimontana Spa Borgo S. Dalmazzo (CN). Tel. +39 0171261157 - [www.agrimontana.it](http://www.agrimontana.it)

segue a pag. 51

## Segue



Europa a introdurre l'uso di frutta candita nei paesi occidentali. Oggi la canditura di frutta a livello artigianale è sempre meno diffusa, sia per il lungo processo previsto, sia perché ci sono aziende sul mercato che, utilizzando metodi ancora tradizionali, ma su scala industriale, garantiscono prodotti standard e di alta qualità. Qualsiasi frutto o vegetale potrebbe essere candito, ovviamente, però, i risultati possono essere più o meno soddisfacenti. È importante quindi effettuare una selezione per avere una materia prima idonea alla canditura. Tale scelta riguarda sia il tipo di frutta sia il calibro della stessa. Nei processi industriali si preferisce partire da frutta non troppo matura (la frutta matura rallenta infatti la produzione, anche se il prodotto finito risulta di qualità migliore), di

omogeneo sia che si tratti di frutta intera sia di frutta già tagliata. La canditura dei cubetti di agrumi, per esempio, avviene generalmente partendo dal frutto già tagliato, ma può anche essere eseguita partendo dalla frutta intera, a metà o a quarti. Il frutto viene poi tagliato a cubetti, filetti o reso in pasta a processo ultimato. In questo caso s'impiegherà sicuramente più tempo, ma il frutto avrà una concentrazione superiore mantenendo migliori caratteristiche a livello di gusto e di aspetto. **La cubettatura o la filettatura dopo la canditura permette di non disperdere, attraverso il taglio, il succo e gli oli essenziali** naturalmente presenti, che sono invece trattiene dallo zucchero durante il processo osmotico. Si ottiene così un prodotto molto profumato e aromatico in grado di valorizzare

“La canditura deve essere lenta - può durare da minimo una settimana fino a un mese - per permettere al frutto di conservare morbidezza e aroma

buona consistenza, sana, di bell'aspetto e polposa. La frutta può essere candita da fresca o da surgelata. Alcune industrie, inoltre, prima del processo di canditura, tendono a immergere la materia prima in una soluzione di sali detta (salamoia) e la trattano con anidride solforosa (fumigazione: la frutta si sbianca e diventa più dura. Questo trattamento facilita la manipolazione in fase di lavorazione, ma snatura il prodotto). È possibile riconoscere un candito trattato con anidride solforosa dall'aspetto e dal sapore. **Un candito non trattato con anidride solforosa generalmente presenta un colore più scuro, ma è più aromatico.** Un prodotto lasciato troppo tempo in stufa con anidride solforosa, infatti, perde colore e aroma. Partendo da frutta surgelata si ha una garanzia in più sull'integrità del prodotto finito. La materia prima destinata alla canditura deve avere un calibro

le ricette in cui viene impiegato. Esistono diversi metodi per candire la frutta. Il metodo tradizionale, "chiamato a cielo aperto", è generalmente impiegato per la frutta intera, perché è particolarmente delicata. Dopo la selezione della materia prima, partendo da frutta surgelata, in alcuni casi viene effettuata una prima fase di cottura (albicocche, clementine, amarene e altri frutti canditi, non subiscono pre-cottura), cui seguirà la canditura vera e propria. L'acqua di cottura nella "vasca di canditura" viene così sostituita con uno sciroppo composto da acqua, glucosio e saccarosio. **La canditura non è altro che uno scambio osmotico tra la frutta e l'ambiente che la circonda:** gli zuccheri presenti nello sciroppo rappresentano il soluto e l'acqua in cui sono dispersi il solvente. Lo zucchero contenuto nello sciroppo tende a entrare nel frutto, dove la concentra-

segue da pag. 50

### Cesarin

La **Frutta Candita Cesarin**, nasce da un metodo tradizionale di canditura che, attraverso un processo osmotico lento, preserva le caratteristiche organolettiche, di consistenza, di forma e di colore della frutta, lasciando inalterato il sapore tipico della materia prima. La Frutta Candita Cesarin, nelle molteplici referenze, trova



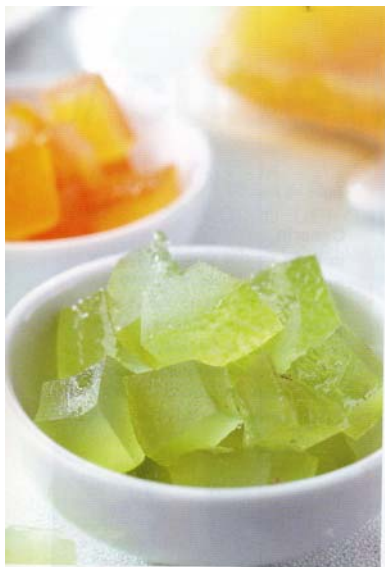
la sua migliore applicazione non solo nella farcitura di prodotti da forno (come lievitati da ricorrenza e plum cake), ma anche come ingrediente per la decorazione di dolci e gelati. Ma Cesarin è anche Frutta Semicandita. Frutta Semicandita Cesarin è ottenuta dalla lavorazione di frutta fresca, si presenta intera, in cubetti o segmenti, sgocciolata o con percentuali variabili di sciroppo che ne preservano la fragranza, a cui è possibile aggiungere eventuali addensanti. **La Frutta Semicandita** è ricavata da una lavorazione a freddo che permette di mantenere un gusto fresco e naturale, un basso contenuto zuccherino e un colore vivace e brillante. *Cesarin Spa Montecchia di Crosara (VR) - Tel. +39 045 7460000 - www.cesarin.it*

### Corsiglia Facor

Da quattro generazioni la famiglia Corsiglia continua con la stessa passione la tradizione artigianale di canditura dei marroni. La stessa cura che l'azienda francese dedica alla lavorazione dei

segue a pag. 52

## Segue



zione zuccherina è inferiore e, di conseguenza, la frutta perde l'acqua che contiene naturalmente e assorbe lo zucchero, diventando sempre più densa. Affinché il processo sia il più delicato possibile e il frutto mantenga le sue caratteristiche organolettiche e soprattutto rimanga morbido, la canditura deve avvenire lentamente (minimo una settimana fino addirittura a un mese). Di giorno lo sciroppo, che quotidianamente viene aggiunto nelle vasche, viene scaldato, mentre durante la notte avviene una fase di raffreddamento in cui il frutto riposa nello sciroppo stesso. Arrivato alla concentrazione desiderata, lo sciroppo viene nuovamente versato sulla frutta. Questa operazione è detta "giulebbatura" (dall'arabo giulab = acqua di rose) e viene ripetuta fino a quando la concentrazione di zucchero nei canditi non si sarà stabilizzata. **Raggiungendo i 72° Bx si ottiene un prodotto con un grado zuccherino che garantisce una migliore conservazione e, nello stesso tempo, in grado di preservare aromaticità, gusto e soprattutto una piacevole morbidezza.** Già verso i 73°-74° Bx, infatti, s'inizia ad avere una predominanza della dolcezza dello zucchero sul sapore della frutta. Al termine del processo le vasche di canditura vengono liberate. Il prodotto ottenuto viene conservato sotto il suo sciroppo di canditura fino alla fase di confezionamento, per permettere al candito stesso di conserva-

re una maggiore morbidezza e non avvizzirsi. In caso contrario, infatti, alcuni frutti si seccerebbero. A questo punto, se la frutta non è stata tagliata prima della canditura, viene cubettata, filettata oppure resa in pasta. La frutta intera, come ciliegie, amarene o marroni, subisce un'ulteriore selezione dei calibri. Durante la cernita, i prodotti vengono man mano sgocciolati e quindi riposti in latte sotto sciroppo. Dopo la chiusura, la latta viene pastorizzata e successivamente raffreddata rapidamente. Alcuni frutti più asciutti, come per esempio gli agrumi, sono invece confezionati in sacchetti di plastica. Il prodotto così confezionato ha una shelf-life di sei mesi, massimo un anno. Quando è sotto sciroppo, la frutta candita arriva fino a tre anni di conservazione. In base al tipo di procedura adottata dalle aziende, ovviamente, esiste della frutta candita che può avere una shelf-life di uno o due anni, anche se conservata asciutta. A questi prodotti, però, sono stati aggiunti dei conservanti. Una volta acquistati, i canditi sotto sciroppo, che hanno subito pastorizzazione, non hanno particolari problemi di conservazione. Quelli asciutti o "colati" sono, invece, più sensibili: devono essere sempre tenuti lontano da fonti di calore e a un massimo di 18°C. Se confezionati ermeticamente, una volta aperti vanno conservati in frigorifero.

**La frutta può anche essere candita "sottovuoto".** Si tratta di un procedimento molto più rapido, che permette di ottenere un ottimo prodotto finito, tuttavia l'impiantistica per questo tipo di produzione è molto costosa.

**Come si riconosce un candito di qualità?** Oltre alle caratteristiche appena elencate (la presenza o meno di anidride solforosa che influisce sul colore e sapore del frutto), un candito di qualità deve essere omogeneo nel formato (i cubetti o i frutti interi devono essere tutti della stessa dimensione o calibro). Il colore deve essere il più naturale possibile (quindi senza aggiunta di coloranti o altri additivi). All'apertura della confezione non bisogna percepire un aroma pungente, questo, infatti, indicherebbe l'aggiunta di aromi. Quando lo si assaggia deve essere morbido (la morbidezza deve essere una costante di tutta la confezione non solo di alcuni canditi), bisogna percepire una leggera opposizione

segue da pag. 51

marroni, core business di Corsiglia, viene dedicata agli agrumi e alla frutta candita. Gli **agrumi canditi Corsiglia**



sono realizzati secondo il metodo tradizionale lento che permette al frutto di conservare le sue caratteristiche organolettiche, raggiungendo pian piano il giusto grado di concentrazione zuccherina. L'arancia e il limone canditi Corsiglia sono disponibili in diversi formati: cubetti (6x6mm), filetti (6,5 cm, 7,5 cm e 8 cm), lamelle con e senza zucchero aggiunto in superficie, e quarti. L'arancia è disponibile anche a rondelle mentre le clementine solo intere. Grazie alla loro qualità, morbidezza e gusto, i canditi Corsiglia sono ideali per i prodotti di cioccolateria e pasticceria. **Corsiglia Facor - Aubagne (Francia)**  
Tel. +33 (0)4 42369999  
[www.corsigliafacor.com](http://www.corsigliafacor.com)

### Giuso

Ananas, arance e scorza in varie forme, albicocche, mele, pere, cedro diamante. È un elenco completo quello della **linea "Amordifrutta"** di Giuso che propone morbida frutta candita da fresca. Del resto è la lavorazione della frutta l'attività originale di questa azienda che, nell'arco di quasi un secolo, è riuscita a sviluppare un know-how invidiabile e a offrire una serie di referenze esclusive. La linea "Amordifrutta" è realizzata con frut-



segue a pag. 54

## Segue



### APPROFONDIMENTI

segue da pag. 52

ta fresca di prima qualità e senza conservanti. La frutta viene lavorata con un particolare processo di canditura che non altera le caratteristiche organolettiche offrendo così un prodotto finito stabile nel tempo ed eccezionalmente morbido. Ideale nei classici prodotti da forno, grazie alle sue caratteristiche si sposa perfettamente anche con realizzazioni di pasticceria o gelateria come mousse, bavarese e semifreddi. *Giuso Guido Spa Acqui Terme (AL) - Tel. +39 0144359411 www.giuso.it.*

#### Italcanditi

La **frutta semicandita Vitalfood** (nella foto) è un prodotto con caratteristiche particolari, destinata alla produzione di gelati, torte surgelate e prodotti da forno. È ottenuta con un processo di osmosi innovativo, partendo da frutta surgelata. Lo scopo è di mantenere le caratteristiche orga-



nolettiche di consistenza, colore e sapore molto simili alla frutta fresca, con il vantaggio di non congelare e quindi di risultare masticabile anche nel prodotto freddo o surgelato. Particolare cura nella scelta delle materie prime, condizioni di processo controllate e un'avanzata tecnologia, permettono una riduzione della carica batterica presente sulla frutta, senza utilizzare trattamenti termici. La **frutta candita Vitalfood** nasce da frutta di qualità attentamente selezionata intera o a cubetti, lavorata con cura e candita lentamente seguendo metodi artigianali tradizionali. La frutta candita Vitalfood è disponibile intera, a metà, a fette, a rondelle, a cubetti, a filetti, a spicchi e macinata. Vitalfood è un marchio di *Italcanditi Spa - Pedrengo (BG) Tel. +39 035 654911 - www.italcanditi.it*

#### Natex Ingredients

La Società Natex rappresenta in Italia l'americana **Ocean Spray**, azienda leader mondiale nella produzione di **Cranberry** (Vaccinium

segue a pag. 56

alla masticazione e subito dopo il prodotto deve sciogliersi con facilità, quindi non deve essere né legnoso, né gommoso. La gommosità è data da un esagerato contenuto di glucosio nella composizione dello sciroppo di canditura (l'eccessivo uso di glucosio è solitamente adottato per abbattere i costi di produzione). Il frutto candito deve sprigionare la naturale aromaticità della materia prima di partenza, senza essere pungente. È quindi importante riconoscere il sapore originario del frutto senza una predominanza della dolcezza dello zucchero. Nel caso degli agrumi anche un alto spessore dell'albedo (parte tra la polpa e la buccia) è indice di qualità.

#### La semicanditura

Come nella canditura, anche nella semicanditura avviene un processo osmotico, tuttavia il grado di concentrazione finale è inferiore rispetto a quello della frutta candita. Nella semicanditura, infatti, la concentrazione può variare dai 45° ai 60° Bx. Esistono altre sostanziali differenze tra la frutta candita e quella semicandita. Mentre, in alcuni casi, la frutta destinata alla canditura può essere sottoposta a un "bagno" in sali e anidride solforosa e spesso subisce una pre-cottura, la mate-

ria di prima di partenza per la frutta semicandita può essere fresca o surgelata, ma non subisce nessun trattamento, più o meno aggressivo, prima di essere sottoposta all'immersione nella soluzione zuccherina. Anche la soluzione è diversa da quella della canditura, in più, durante il processo, lo sciroppo non viene scaldato come nella canditura: la frutta viene semplicemente lasciata "risposare" nelle vasche. Anche la semicanditura è un procedimento delicato che può durare alcuni giorni, dipende ovviamente dal frutto e dalla concentrazione che si desidera ottenere. La frutta semicandita è più simile alla frutta fresca sia nel gusto sia nella consistenza. La varietà di frutta disponibile, inoltre, è maggiore: non tutti i frutti sono idonei alla canditura, mentre maggiori sono le possibilità per la frutta semicandita. La semicanditura si effettua principalmente sui frutti interi (ciliegie, amarene, frutti di bosco, fragole, ecc.) che poi sono conservati sotto sciroppo. Un frutto fresco, infatti, non sarebbe in grado di mantenere la naturale bellezza, perché verrebbe schiacciato dallo sciroppo, per questo motivo necessita di una struttura leggermente più rigida, che gli viene conferita proprio attraverso la semicanditura.

#### L'impiego di canditi e semicanditi

Tra i canditi più utilizzati nei laboratori artigianali ci sono sicuramente l'arancia e il cedro a cubetti, specialmente per i tradizionali lievitati da ricorrenza. Frequente è inoltre l'uso del limone, delle ciliegie e delle amarene candite. Senza dimenticare il marrone, venduto tal quale o glassato, oppure utilizzato nelle diverse preparazioni tradizionali o più moderne (il marrone è già stato trattato nello specifico su *Dolcesalato n. 60 - ottobre 2006*). Oltre ai già citati cubetti, gli agrumi canditi sono spesso richiesti a filetti o in coppe, che l'operatore può tagliare in base alle proprie necessità. Il candito, oltre a una funzione insaporiente e di caratterizzazione del prodotto, svolge anche una funzione tecnica molto importante. Esso, infatti, **grazie all'igroscopicità dello zucchero che contiene, contribuisce a mantenere umidità all'interno del prodotto** (principalmente nei prodotti lievitati e nei prodotti da forno in genere), allungando di conseguenza la durata dello stesso. Un panettone con canditi, quindi, avrà una shelf-life superiore dello stesso prodotto privo di canditi. I canditi sono quindi ottimi in tutte quelle specialità con un contenuto di acque libere superiore al quattro per

## Segue

### APPROFONDIMENTI

segue da pag. 54

macrocarpon - mirtillo rosso americano). I cranberries essiccati e dolcificati sono molto dutili nell'impiego. Le bacche vengono dolcificate tramite



infusione in soluzione zuccherina e poi essiccate; il frutto assume lo zucchero per assorbimento naturale fino a concentrazioni del 60%. Questa tecnica consente di offrire una grande varietà di soluzioni, perché è possibile intervenire sul tenore di umidità, sull'eventuale aromatizzazione con altri frutti, aggiungendo o meno glicerolo. Il risultato è un frutto secco morbido, assimilabile alla frutta candita per caratteristiche e per l'utilizzo che se ne può fare, con un'elevata stabilità e tolleranza alla lavorazione. Il frutto non soffre del problema della migrazione del colore e della trasudazione dell'acqua, tipico dei mirtilli comuni e di altri frutti, quando ven-

gono utilizzati nei prodotti da forno. *Natex International Trade Spa Pioltello (MI) - Tel. +39 029291871 - www.natex.it*

#### Toschi Vignola

Le amarene semi-candite Toschi in sciroppo sono nate con la mission originaria dei soci fondatori di Toschi: conservare la frutta tipica delle colline modenesi per gustarla tutto l'anno. Ancora oggi come sessant'anni fa, le migliori amarene vengono accuratamente selezionate, denocciolate e candite da Toschi per guarnire dolci, torte e semifreddi o per creare gelati, frappé e granite. Inoltre, una volta terminate le amarene, è possibile utilizzare lo sciroppo per dissetanti bibite, ghiaccioli o granite: è sufficiente unire cinque parti d'acqua a una parte di sciroppo. Se si aggiunge allo sciroppo del latte fresco si possono ottenere freschi e gustosi frappé. *Toschi Vignola Srl Savignano sul Panaro (MO) - Tel. +39 059 768711 - www.toschi.it*



delle scorze ricoperte di cioccolato, inoltre, è preferibile rivestirle completamente, altrimenti la parte di candito che rimane all'aria si cristallizza e il frutto s'indurisce in poco tempo. Per le sue caratteristiche estetiche, che la rendono molto simile alla frutta fresca, la frutta semicandita è molto utilizzata nelle decorazioni. **Molto diffuso è l'impiego di frutta semicandita nella pasticceria moderna e nella gelateria.** La frutta semicandita può essere sostituita in tutte quelle preparazioni dove è previsto l'impiego di frutta fresca. La frutta semicandita, forse ancora più di quella candita, è la decorazione ideale per vaschette, coppe gelato o dessert al piatto. Basti pensare ai variegati e a tutti quei prodotti di gelateria (gelati, semifreddi, torte gelato) dove la frutta semicandita guarnisce il prodotto, definendone allo stesso tempo il gusto. L'amarena semicandita è il frutto per eccellenza più utilizzato in gelateria, ma nel corso degli anni a questa referenza se ne sono aggiunte altre come le già citate fragole, i frutti di bosco o i frutti esotici, specialmente l'ananas. Anche la frutta candita, specialmente i cubetti misti, trova impiego in gelateria. Anche in questo settore, tuttavia, sta ritornando solo negli ultimi anni, dopo un periodo di abbandono da parte del consumatore

cento, come per esempio ciambelle o cake. In questi casi, infatti, oltre a conferire gusto, i canditi servono proprio per trattenere l'acqua, lasciando il prodotto umido più a lungo e aumentandone, così, la conservabilità.

Entrando nel campo della pasticceria da tè ricordiamo i classici petit four all'interno del cui impasto s'inserisce della scorza d'arancia candita per conferire maggiore aromaticità al prodotto. Oppure i classici pasticcini a base di pasta di mandorle, dove la ciliegia candita in superficie è un elemento che identifica il prodotto. Non solo, il miele all'interno del loro impasto può essere sostituito da frutta candita in pasta. La funzione del miele è quella di rendere il prodotto più morbido, ma a causa della reazione di Maillard tende a scurire l'impasto in fase di cottura; sostituendo il miele con frutta candita in pasta il prodotto rimane altrettanto morbido, ma non presenta problemi di imbrunimento eccessivo. Nell'ambito della confetteria esistono alcuni tipi di croccante con all'interno la frutta candita. In Calabria si produce un ottimo dolce, il "torrone gelato" che prevede i canditi: si tratta di una massa composta da zucchero fondevole, succo di limone e canditi, ricoperta di cioccolato.

Anche in cioccolateria la frutta candita trova un impiego molto ampio e diversificato. Dalle più conosciute e diffuse scorze di arancia o limone ricoperte di

**“La concentrazione zuccherina della frutta semicandita può variare dai 45° ai 60° Brix. È ideale in gelateria perchè si mantiene morbida anche sottozero**

cioccolato a moderne praline con all'interno le più svariate tipologie di frutta candita. Il segreto sta nella capacità di saper scegliere il frutto migliore e l'abbinamento adeguato con il tipo di cioccolato e gli altri ingredienti. **Un aspetto da non sottovalutare, tuttavia, quando si lavora con i canditi e il cioccolato è l'isolamento dei due componenti.** Si devono separare con un leggero strato di zucchero fondevole o una lieve patina di zucchero a velo che si ottiene ricoprendo completamente i canditi con zucchero a velo per almeno tre/quattro ore, successivamente le scorze si setacciano per lasciare solo una leggerissima velatura in superficie. Senza questa operazione, il cioccolato tenderebbe a sciogliersi a causa dell'aggressione da parte dello sciroppo di zucchero, che il frutto ha assorbito durante la fase di canditura. Nel caso

come conseguenza del rifiuto del candito nei prodotti da ricorrenza. Dato l'alto valore zuccherino, i cubetti canditi non presentano particolari problemi in gelateria, il frutto, infatti, non congela mantenendosi morbido. Per conferire maggiore morbidezza ai canditi, è consigliabile togliere un po' di zucchero e per dare un'aromatizzazione particolare ai prodotti, i cubetti canditi (ma anche la frutta semicandita) possono essere messi a macerare in uno sciroppo un po' più diluito con aggiunta di liquore, tipo Maraschino, distillati caratteristici regionali o aromatizzanti particolari, in base al gusto del gelatiere. Questo renderà le ricette più invitanti e le personalizzerà.

*Per la realizzazione dell'articolo si ringrazia Chiara Bardini, product manager di Azienda Agrimontana e Tegazzini Silvio, addetto customer service di Cesarin.* ■