

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: PASTICCERIA INTERNAZIONALE

PERIODICITA': Mensile

DATA: Ottobre 2007

PAGINA: 172

Il gusto della canditura

Le prime tracce del processo di canditura della frutta risalgono alla Cina e alla Mesopotamia, dove miele e sciroppo di palma venivano usati per conservare diversi alimenti; sono poi stati gli arabi ad offrire agrumi e rose candite durante i loro banchetti. Il termine che noi usiamo deriva infatti da una parola araba *quandat*, che significa "zucchero".

Oggi il processo di canditura avviene in modo da preservare il più possibile le qualità nutrizionali e organolettiche della frutta: ne è un esempio la linea Amordifrutta di **Giuso**: frutti interi, tagliati, scorze in vari formati sono lavorati dal fresco, senza conservanti né coloranti.

Albicocche a cubetti, ananas in segmenti, cedro diamante, mele e pere a cubetti, scorzone d'arancia tutta essenza in cubetti sono solo alcune delle proposte adatte alle creazioni artigianali, dalla farcitura alla decorazione.

