

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: **DOLCESALATO**
 PERIODICITA': **Mensile**
 DATA: **Dicembre 2007**
 PAGINA: **60**

in laboratorio

PASSATE E CONFETTURE: I MIGLIORI PRODOTTI SUL MERCATO

frutta



Stabili, **versatili** e genuine

QUESTE, IN SINTESI, LE CARATTERISTICHE
 DI UNA BUONA PASSATA O CONFETTURA.
 E IN QUESTA DIREZIONE LAVORANO
 I SETTORI R&D DELLE AZIENDE

Genuinità e qualità della materia prima impiegata sono tra le caratteristiche più importanti per una passata o una confettura che si rispetti, ma accanto a questa ricerca dell'eccellenza qualitativa, emerge la crescente richiesta di prodotti sempre più versatili e polivalenti, che siano utilizzabili per più applicazioni diverse.

I settori ricerca e sviluppo delle aziende produttrici sono impegnati nello studio di **ricettazioni che conferiscano ai prodotti elevate prestazioni in cottura**: in particolare si ricercano stabilità anche ad alte temperature e mantenimento di un aspetto e di caratteristiche organolettiche il più possibile naturali.

Infine, **la lavorabilità del prodotto è un altro aspetto fondamentale**: sia che si tratti di confettura, sia di passata, sia di marmellata, l'importante è che il prodotto sia pronto all'uso così come viene prelevato dal secchiello, facilmente lavorabile e con ottima spalmabilità, senza necessità di ulteriori lavorazioni.

AGRIMONTANA	CAMEL	CESARIN
<p>La gamma si distingue in diversi prodotti, tutti a partire da albicocca: Passata Pura, Abricor e Passata Reale, che si differenziano per la percentuale di frutta e per l'impiego o meno di sciroppo di glucosio. Top di gamma è Passata Pura, che l'azienda ha declinato anche in una nuova versione, dalla maggiore stabilità in forno. Info: Azienda Agrimontana - Tel. +39 0171 261157 - www.agrimontana.it</p>	<p>La Confettura Extra Albicocca con scorze d'arancia è disponibile nei secchielli da 3,2 chili, mentre la Passata Albicocca 70%, con il 70% di frutta è commercializzata in secchielli da 5,5 chili. Entrambe sono preparate con pectine adatte alla cottura. Info: Camel Distillerie - Tel. +39 0432 664144 - www.cameldistillerie.it</p> 	<p>La linea FarciForno è disponibile nei gusti albicocca, amarena, arancia, fico, limone, mela e mela con pezzi. La sua struttura garantisce umidità controllata perché non avviene trasferimento di acqua nell'impasto, consentendo di mantenere friabile e asciutta la consistenza dei prodotti finiti. Disponibili in secchi da 6 e 12 chili. Info: Cesarin - Tel. +39 045 7460000 www.cesarin.it</p>

Segue

Un solo prodotto, purché vincente

Amarascata® è una confettura extra di marasche completamente naturale, prodotta esclusivamente con frutta fresca e zucchero aggiunto in percentuale inferiore al 30% «per non alterare il caratteristico sapore delle marasche appena raccolte - spiega **Filippo Luxardo, junior sales manager dell'azienda**. Amarascata® inoltre non contiene coloranti, conservanti né addensanti di alcun genere». «Trattandosi di un monoprodotto - prosegue Luxardo - **le caratteristiche che deve avere Amarascata® sono rigorose e tutte compendiate in un capitolato di produzione**

sempre rispettato, grazie anche alla certificazione di qualità Iso 9001. Il prodotto regge bene la cottura, senza bollire o imbrattare la teglia poiché non cede liquido. La resa è elevata, data l'alta percentuale di frutta, ma il vero punto di forza è il sapore asprigno, tipico della marasca». In controtendenza rispetto all'andamento di questo comparto, la filosofia Luxardo resta orientata al monoprodotto. «Per questo - conclude - stiamo modernizzando e ampliando la linea specifica «di produzione di Amarascata® da affiancare a quella esistente».

UNO SGUARDO al mercato

La gamma di confetture, passate e marmellate a marchio Camel è ricca di referenze: Passata Albicocca Tipica dura, Passata Albicocca Superiore, Confettura extra Albicocca, Confettura extra ciliegie, Passata Prunellata, Passata Albicocca Tipica Morbida, Confettura extra Albicocca con scorze d'arancia, Confettura extra Moreska, Confettura extra mirtilli, Confettura extra Fragola, Stracciata vera Amarena, Passata Sottobosco e Passata Albicocca 70%. «Ci rivolgiamo al canale dell'alta pasticceria italiana e internazionale - spiega il **responsabile qualità Bruno Tosolini** - con prodotti dalle elevate qualità organolettiche. Il nostro reparto di ricerca e sviluppo sta studiando in particolare gli aspetti della tenuta in forno, della lavorabilità e del mantenimento della naturalezza. Tra i prodotti più innovativi della nostra gamma citerò la Confettura extra Albicocca con scorze di arancia e la Passata albicocca 70%. Entrambi

i prodotti sono realizzati con pectine particolarmente adatte all'impiego in prodotti da forno».

Cesarin, con i suoi prodotti, si rivolge soprattutto all'industria, ma l'ultima scommessa dell'azienda è il canale artigianale. «La nostra filosofia - spiega **Saverio Prezioso, responsabile commerciale e marketing** dell'azienda - è flessibilità artigianale e standardizzazione industriale. Per questo il nostro cliente sarà soddisfatto, sia esso una multinazionale o una piccola pasticceria». Nell'ambito delle conserve di frutta, Cesarin propone ai suoi clienti pasticceri una gamma di confetture **linea Prelibata**, realizzate con un'elevata percentuale di frutta, che annovera referenze particolari quali fichi, uva, visciole e prugne. A questa si aggiungono la gamma **DolceFrutta Bakery Selezione**, composte col 70% di frutta a basso tenore di zucchero, e la **linea Farciforno**, una serie di prodotti da riempimento estremamente stabili in cottura. Pasticceria e panetteria artigianali sono, invece, i canali presidiati dalla Giuso con la sue linee MQ - Master

D'ARBO

Le **Confetture Biologiche** sono disponibili nei gusti albicocche, fragole, lamponi, mirtilli neri e ciliegie e commercializzate in barattoli da 3,3 chili. Possono essere usate sia in forno sia per farcire a freddo, anche con sac-a-poches. **Info: Italmill**

Tel. +39 030
7058811 - www.
italmill.com



GIUSO

Le **passate Master Quality** sono prodotte con oltre il 50% di frutta e l'aggiunta di zucchero di canna. Elevata anche la percentuale di frutta nella linea **Confetture e Marmellate**, che offrono una consistenza più ricca e omogenea. **Info: Giuso - Tel. +39 0144 359411 - www.giuso.it**



Segue

FRUIBEL

Corin è un prodotto della linea Fruibel, distribuita da Komplet Italia. Si tratta di una crema a elevato contenuto di frutta disidratata e raffinata, disponibile nei gusti albicocca (in latte da 2,9 chili) e prugna brusca (in secchio da 6 chili).



Info: **Komplet Italia**
Tel. +39 035 4242742
www.komplet.com

HERO SWITZERLAND

Hero Prima è una massa da cottura a base di mele, che contiene mele in pezzi. Si tratta di un prodotto per farcitura, particolarmente adatto alla cottura ed è commercializzato in secchi di plastica blu da 4,5 chili. Info: **Maison Dolci** - Tel. +39 011 3409819
www.maisondolci.it



LUXARDO

Amarascata® è una confettura extra a base di marasche. Per 100 g di confettura vengono impiegati ben 170 g di marasche fresche e zucchero aggiunto in percentuale inferiore al 30%. È disponibile in latte da 5,4 chili e in vasetti da 380 grammi. Info: **Luxardo** - Num. Verde 800 274 101 - www.luxardo.it



Quality (passate di frutta) e **Confetture e Marmellate**.

«Le nostre passate - spiega **Paolo Vacca**, responsabile ricerca&sviluppo e assicurazione qualità dell'azienda - sono realizzate con oltre il 50% di frutta fresca, quindi ben oltre il limite indicato dalla legge per le confetture extra, e con l'aggiunta di zucchero di canna, che conferisce un gusto più marcato al prodotto finito. La linea offre prestazioni costanti in cottura e le referenze sono disponibili nelle varianti cremosa, densa e semidensa, per soddisfare ogni esigenza applicativa». Elevata percentuale di frutta anche per la linea Confetture e Marmellate, prodotti dalla consistenza più ricca e omogenea, tra i quali Vacca segnala in particolare la confettura Extra di Albicocche, la Marmellata Ace e la Marmellata di Arance, realizzate rispettivamente con il 75%, 60% e 35% di frutta.

La linea belga Fruibel, commercializzata da Komplet Italia, si compone di una vasta gamma di composte,



creme di frutta, confetture e passate. «Tra tutte - fanno sapere dall'ufficio tecnico - le nostre punte di diamante sono **Primafruit** e **Delifruit** (composte al 70% di frutta), **Tradition Mela e Pera** (90%), la confettura **Confibel 100** e **Corin**, una crema a base di frutta disidratata disponibile nei gusti albicocca e prugna brusca». Oltre a presidiare i canali della pasticceria e panificazione, Komplet Italia si rivolge anche al catering, con confezioni che vanno dalla latta da 2,7 kg ai secchi a partire da 5,5 kg. «Le caratteristiche distintive - proseguono - identiche per tutte le tipologie di prodotto, sono percentuale e qualità della frutta fresca, lavorabilità e tenuta in cottura. Restano ovviamente punti fermi la struttura, il gusto e la costanza qualitativa nel tempo».

Cinque sono le referenze Hero Switzerland attualmente disponibili sul mercato italiano. I prodotti Hero - tre passate di frutta da cottura (albicocche, lamponi e arancio) e due composte da cottura in pezzi (mele e albicocche) sono distribuiti in Italia dalla **Maison Dolci**, che li commercializza principalmente nei canali delle pasticcerie e panetterie artigianali. «Tra le caratteristiche più interessanti di questi prodotti - spiega il titolare di **Maison Dolci**, **Gianni Peretti** - c'è senza dubbio la resistenza al calore. Una buona passata, infatti, non deve reagire al calore uscendo dallo

TUTTA LA FILIERA SOTTO CONTROLLO

Azienda Agrimontana produce sia una linea di confetture extra, sia una linea di passate, confezionate in latte da 5 chili o in lattine da 1 chilo. Le confetture extra sono caratterizzate da un'elevata concentrazione di frutta e dall'aggiunta di zucchero di canna e sono prodotte a partire da frutta intera surgelata (Iqf) di provenienza italiana. Le passate, invece, sono prodotte a partire da puree e polpa di frutta. Le puree impiegate sono ottenute da frutta fresca raffinata, in confezionamento asettico. Tutti i processi produttivi, dalla surgelazione Iqf all'eventuale raffinazione, al confezionamento, avvengono all'interno dell'azienda che, in questo modo, controlla completamente l'intera filiera. Grazie a queste tecnologie, inoltre, si evitano solforazione e aggiunta di aromi o conservanti.

Segue

Per chi vuole farle in casa

Grazie alla tecnologia messa a punto da **Bravo** per il suo Trittico® Executive, realizzare marmellate e confetture direttamente nel proprio laboratorio è facile. In particolare è il riscaldamento della vasca superiore della macchina - tecnologia brevettata - a garantire la precisione di temperatura e l'efficacia di riscaldamento necessarie per queste lavorazioni. «Per esempio è possibile preparare un'ottima marmellata d'arancia in breve tempo - spiega **Maurizio Colenghi, consulente e dimostratore per Bravo** - basta inserire la scorza grattugiata e la polpa frullata di 1250 g di arance nella vasca superiore dello strumento

insieme con 1900 g di zucchero di canna e selezionare l'apposito programma. Sarà la macchina ad avvertire l'operatore che la miscela ha raggiunto la temperatura di 105°C ed è giunto il momento di aggiungere 80 g di succo di limone, 20 g di pectina e altri 100 g di zucchero di canna. Quindi basterà lasciar terminare il programma. Ancora una volta sarà Trittico ad avvisarci che la marmellata è pronta per l'estrazione. Così il pasticcere può dedicarsi ad altre operazioni mentre la marmellata cuoce, senza temere di bruciare il prodotto o di non raggiungere temperature sufficientemente elevate».

spazio a essa destinato, andando a sporcare e rovinare le preparazioni.

Altro plus del nostro prodotto è la struttura, passate e composte, infatti, hanno un'ottima spalmabilità appena prelevate dal secchio, senza bisogno di lavorazioni aggiuntive. Il tutto, naturalmente, con il giusto bilanciamento d'aroma, fondamentale per il risultato finale».

DOVE VA l'innovazione?

Prodotti polivalenti e facilmente lavorabili sembrano essere le qualità più richieste a una buona confettura, passata o marmellata. «Grazie alla presenza di Maison Dolci anche in altri settori del comparto food - conferma Peretti - posso affermare che, anche in questo campo, c'è una continua richiesta di prodotti a elevato contenuto di servizio, dovuta principalmente alla carenza di personale specializzato, che spinge i professionisti a ricercare nei prodotti la migliore resa e il massimo risparmio di passaggi nelle lavorazioni. Per quanto riguarda Hero, la linea più innovativa è Prima Fruit Fillings, caratterizzata da composte di frutta in pezzi pronta all'uso così come prelevate dal secchio».

Conferma questa tendenza l'ufficio tecnico Komplet: «La clientela richiede prodotti con caratteristiche sempre più polivalenti, per poter utilizzare lo stesso articolo per più applicazioni, avendo comunque un risultato costante e di ottima qualità. È in questo contesto che è nata Corin, una crema a elevata concentrazione di frutta disidratata e raffinata di prima qualità,

con sciroppo zuccherato. Grazie alla sua composizione, Corin garantisce morbidezza duratura anche una volta inserita nel prodotto finito.

Questa proprietà si deve all'elevato contenuto di zuccheri semplici a discapito del saccarosio; perché non caramellizzano e il prodotto non indurisce nel tempo. Corin, inoltre, è stabile e resta lucida anche dopo la cottura, conferendo alle preparazioni un aspetto naturale senza necessità di impiegare gelatine».

Polivalenza del prodotto e qualità della materia prima sono punti fermi anche per Cesarin. «La nostra gamma nasce dagli input che ci giungono dalla clientela - chiarisce Prezioso - per questo abbiamo impostato la ricetta delle nostre passate e confetture verso prodotti versatili, che siano cremosi e, al tempo stesso,

resistenti alla cottura. La linea più innovativa è, infatti, FarciForno, una serie di prodotti estremamente stabili in cottura, ottenuti senza esasperare la concentrazione di zuccheri, ma lavorando sulla reale struttura della frutta, data dalle fibre. Il risultato è un prodotto che non cambia dopo la cottura e molto performante dal punto di vista organolettico». Altro aspetto di grande rilievo per l'azienda è l'impiego di frutta naturale non trattata con anidride solforosa. «Stiamo impiegando le nostre risorse - conclude Prezioso - per andare incontro alla crescente sensibilità dei clienti verso la naturalità dei prodotti e degli ingredienti che li compongono». ■

