

Fruttigolò: la polpa nel barattolo e... nel gelato

Scritto da Maurizio Artusi
Mercoledì 24 Aprile 2013 18:34



Quando mi parlarono di una polpa di frutta quasi al 100%, in barattolo e senza conservanti mi era venuto qualche dubbio, ma colui che lo aveva affermato era sicuramente degno di credito, si trattava del Maestro Pasticcere **Gaspere Martinez**. Poi finalmente, lo scorso **16 Gennaio 2013**, il prodotto è stato presentato ufficialmente ed ho così avuto la possibilità di esaminarlo da vicino e di assaggiarlo. Testimonial e consulente era proprio colui che mi aveva anticipato il prodotto e che attualmente lo utilizza proficuamente in gelati e torte presso il suo **Bar-Pasticceria Crystal** di Palermo.

L'azienda produttrice si chiama **Cierre Labs** ed è gestita dalla famiglia **Civiletti**, con la guida di **Tony**, capofamiglia e ideatore del progetto **Fruttigolò**, che nasce dalla necessità personali di poter mangiare più sano e con meno zucchero. **Tony Civiletti** proviene da una lunga esperienza nel commercio della frutta, ereditata a sua volta dal proprio padre ed oggi approdata alla trasformazione della materia prima, sfruttando le ultradecennali conoscenze nel campo ortofrutticolo.



L'obiettivo da raggiungere era quello di ottenere una purea di frutta quanto più possibile naturale e oggi, grazie ai continui progressi nella diminuzione degli zuccheri e conservanti aggiunti, il progetto ha raggiunto ottimi livelli di aderenza ai propositi iniziali. La frutta impiegata in produzione viene sbucciata e mondata rigorosamente a mano per poi seguire, nelle successive fasi di lavorazione, un iter dove vengono rispettate regole igieniche particolarmente severe che terminano con una pastorizzazione a bassa temperatura, possibile ed efficace grazie all'elevata igiene delle precedenti fasi. Le puree attualmente prodotte raggiungono percentuali di frutta che arrivano all'85%, ma per alcune varietà si spingono fino anche al 95%, quindi al massimo con l'aggiunta di solo il 15% di zucchero sottoforma di saccarosio (il comune zucchero semolato), dello sciroppo di glucosio, per migliorare la resistenza al freddo, più una piccola parte di innocuo **acido citrico** e di **acido sorbico**.

Il primo degli additivi in questione è quindi l'**acido citrico** (E330 nella tabella degli additivi alimentari), con funzioni di antiossidante e di bilanciamento dell'acidità. E' curioso come il "conservante" utilizzato sia in massima parte contenuto nei limoni, infatti, da essi una volta veniva estratto, oggi invece, viene prodotto con sistemi chimici industriali che permettono una notevole economia di scala.

Il secondo additivo è l'**acido sorbico** (E200 nella tabella degli additivi alimentari), esso ha proprietà antifungine ed antibatteriche, per tale motivo è molto importante la sua presenza in una polpa di frutta. Un corretto Ph (acidità) dell'alimento ed un'igiene ineccepibile durante le fasi di produzione aumentano l'efficacia dell'acido sorbico consentendo un minor dosaggio, come nel caso del **Fruttigolò**. L'acido sorbico si trova naturalmente in mele, pere e nei frutti del sorbo, anche se oggi viene prodotto sintetizzandolo industrialmente.

Nel **Fruttigolò** iniziale, in base alla consistenza della purea, venivano anche aggiunti degli addensanti come la **pectina**, ricavata industrialmente dalle mele, o della **farina di semi di carrube**, entrambi prodotte in modo assolutamente naturale, poi eliminate nelle ultime produzioni.

Tutti gli additivi utilizzati sono noti agli addetti ai lavori, alle associazioni dei consumatori ed all'EFSA, ente di controllo europeo degli alimenti, per la loro particolare innocuità.

Fruttigolò: la polpa nel barattolo e... nel gelato

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 24 Aprile 2013 18:34



Tony Civiletti è un convinto campanilista, probabilmente il suo lavoro, svolto per così tanto tempo nell'ambito dell'agroalimentare siciliano, lo ha reso un ambasciatore convinto delle potenzialità dell'isola. Egli era sul punto di realizzare il progetto **Fruttigolò** nella vicina **Tunisia**, ma una "visione" gli ha mostrato i suoi vasetti con la scritta "Made in Tunis", facendogli comprendere il tradimento che stava perpetrando nei confronti della sua terra. Da quel momento, il risparmio economico e le facilitazioni del vicino paese nord-africano hanno ceduto il passo alle difficoltà e gli elevati costi presenti in Sicilia, inducendo **Tony** a tornare a casa propria nonostante tutto.

L'utilizzo del **Fruttigolò** è indirizzato principalmente agli artigiani del gelato, ma esso si può impiegare con successo anche in torte e creme. Personalmente credo che il **Fruttigolò** potrebbe diventare un ottimo super-succo di frutta di qualità, oggi difficilmente trovabile sul mercato, ma la versatilità del prodotto è tale da prestarsi a molteplici usi, con una bontà e naturalità probabilmente introvabile a livello industriale e dall'interessante rapporto qualità-prezzo.



I gusti prodotti sono già abbastanza numerosi: pera butirra, ananas, pesca montagnola, fragole, fragoline e banana, sono invece in fase di studio un'inedito cantalupo e il ficodindia. Le varietà di frutta, quando possibile, provengono dalla **Sicilia**, mentre nel caso di tutte le altre vengono preferite zone di elezione. All'assaggio i gusti si sono rivelati piacevoli e con un'aderenza alla frutta fresca notevole, considerando che non ci sono aromi aggiunti o altri escamotage gustativi, in particolare la purea di pera, secondo me una di quelle più interessanti, possiede una complessità di profumi e sapori straordinaria. Lo stesso ho potuto rilevare anche negli ultimi prodotti appena usciti, costituiti dai gelati già pronti in vaschetta, preparati con circa il 50% di **Fruttigolò**, acqua ed il cosiddetto neutro, costituito da semplici addensanti ed emulsionanti. I gelati sono già disponibili presso il **Bar-Pasticceria Crystal** di **Gaspere Martinez**, in Via Sciuti a Palermo.

www.cierrelabs.com

moocasa_albumid=5834162693608737009