Data Pagina Foglio

04-2020

72/75



a frutta candita beneficia del rinnovato successo di cui godono, in particolare, i lievitati da ricorrenza, ma anche cake e dolci da colazione. Trainato dalla crescente richiesta di prodotti di alta qualità, anche il settore dei canditi continua ad accrescere il livello della propria offerta, con prodotti premium da frutta eccellente, raccolta al perfetto grado di maturazione, lavorata con processi all'avanguardia in una grande varietà di gusti e formati. Agrimontana, per esempio, dedica al settore della frutta candita gran parte delle attività di ricerca e sviluppo: «Teniamo particolarmente alle qualità di frutta presenti sul nostro territorio e andiamo a ricercare varietà sempre più specifiche, appartenenti a terroir

identificativi di determinate regioni di Italia. Novità di quest'anno è la Mela Annurca Candita Igp, che rispecchia la nostra filosofia, fatta di processi di trasformazione gentili che rispettano la materia prima». Anche per Cesarin il valore aggiunto è la varietà dell'offerta: «Prodotti intramontabili



Tipologie di frutta ricercate, vere tipicità territoriali, stanno diventando un trend



DOLCESALATO

come le Amarene o le Ciliegie candite afferma Marco Scarozza, Responsabile Italia Pasticcerie e Gelaterie - fanno da contraltare alla Mela Annurca Igp e all'Albicocca Pellecchiella, queste ultime referenze nate per arricchire le creazioni dei Maestri pasticceri più esigenti».





Mensile

Data Pagina Foglio

04-2020 72/75

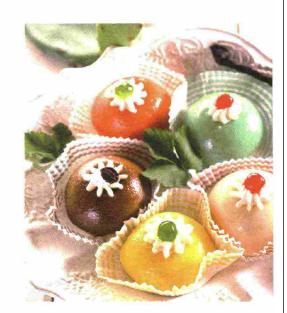
2/4

VENDITE IN AUMENTO

La ricerca di qualità premia le aziende che lavorano in questa direzione: «Le vendite dell'ultimo anno sono in rialzo - afferma Ennio Parentini, Direttore Generale di Italmill - con la conquista di una nuova clientela consapevole che, per fare un ottimo lievitato, occorre utilizzare canditi eccellenti. Un buon candito determina la differenza del lievitato e il trend è sempre più verso la qualità. Cresce anche la richiesta di frutta disidratata, che noi abbiamo già in gamma». La linea Fructus si compone di sei referenze: arancia, cedro, limone, albicocca, ananas, pera. La sua forza si esprime non solo nell'elevata qualità della frutta, ma anche nel processo di canditura e lavorazione naturale, senza aggiunta di anidride solforosa, coloranti e conservanti.

«Le vendite sono in costante crescita – conferma Silvia Garbarino, Direttore Marketing di Giuso Guido –. Possiamo parlare di un trend volto alla sostituzione dei consumi più tradizionali con referenze dalle caratteristiche premium, con una predilezione per nuove tipologie di frutta che allargano il possibile campo di applicazione anche alla pasticceria moderna».

Vendite in costante aumento anche per i canditi di Distillerie Camel, come afferma Bruno Tosolini, Titolare e Responsabile Qualità, che attribuisce il trend in particolare all'alta qualità delle referenze proposte. «Tutti i prodotti della nostra gamma sono altovendenti e tutte le tipologie in assortimento hanno segnalato un tangibile incremento. Le crescite maggiori si registrano nelle nuove versioni



COSA OFFRE IL MERCATO

	AGRIMONTANA	CESARIN	DISTILLERIE CAMEL	FABBRI 1905
BRAND	Agrimontana	Linea Selezione	Camel	Fabbri
NUMERO DI REFERENZE	nd	180	32	13 referenze di frutta semicandita in sciroppo
PRODOTTO ICONA	Mela Annurca Candita IGP	Scorzone di Arancio Academy 10x10	Arancia Navel 12x12	Amarena Fabbri
DESCRIZIONE	Ottenuta da frutta proveniente da piccole coltivazioni in provincia di Caserta. La polpa, di colore bianco, si presenta compatta, croccante, succosa e profumata, dal sapore aromatico	Lo Scorzone di Arancio Academy 10x10 è realizzato dalla lavorazione in cubetti regolari, tagliati dopo la canditura dei quarti d'arancio freschi	Scorzone di arancia cubettato (12×12 mm), scolato, prodotto da fresco. Non pastorizzato, senza utilizzo di conservanti e aromi e privo di anidride solforosa	Croccantezza e sapore originale. In diversi calibri, con e senza sciroppo, a frutto intero o spezzettato
FORMATO	Cubetti tagliati a mano	Cubetto 10x10 distribuito in secchi da 5 kg	Busta da 3 kg	4 tipologie di packaging e 8 grammature
		Conty	CEMED	MORES A FABBR BOOCOLATA NOT A CONTROL OF THE CONTROL A CONTROL OF T

Fonte: elaborazioni Dolcesalato su dati aziendali

Ritaglio stampa

SEGUE A PAG. 74

APRILE 2020

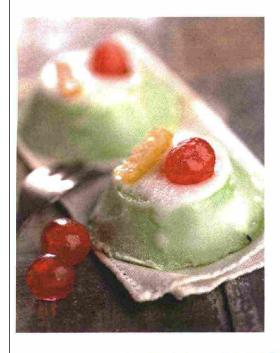
ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

73

e

Data 04-2020

Pagina Foglio 72/75 3 / 4



dei classici, realizzate senza il classico trattamento di pastorizzazione, partendo dal prodotto fresco, senza l'utilizzo di conservanti e aromi e ovviamente prive di anidride solforosa. Tutto questo, assieme a un packaging innovativo, ci ha permesso di proporre sul mercato un prodotto unico e distintivo».

SEMI-CANDITURA: SI CONFERMA IL TREND

Accanto alla frutta candita tradizionale, i prodotti semi-canditi, risultato della ricerca e sviluppo delle aziende, ottengono sempre maggior consenso e conquistano fette notevoli di mercato. Giuso presta grande attenzione a questa tipologia di prodotto «che, per l'azienda – commenta Garbarino –, significa riduzione di zuccheri (tendenza rilevante, anche se apparentemente paradossale quando si parla di frutta candita, la cui conservazione è garantita proprio dallo

zucchero) e selezione di tipologie di frutta più originali e meno abituali. Negli ultimi quattro anni abbiamo aperto la nostra linea Amordifrutta alla gamma semicandita conservata in sciroppo, che oggi vanta una trentina di referenze, tra cui le ultime nate Lampone e Pesca»
Conferma il trend della riduzione di zuccheri Matteo Carucci, Responsabile Vendite Canale Bakery di Italcanditi, «a patto che il prodotto non tradisca la promessa di gusto che il consumatore desidera ritrovare all'interno del prodotto finito. Vitalfood Pastry & Bakery è costantemente attiva nello sviluppo di

«a patto che il prodotto non tradisca la promessa di gusto che il consumatore desidera ritrovare all'interno del prodotto finito. Vitalfood Pastry & Bakery è costantemente attiva nello sviluppo di prodotti con maggiore contenuto di frutta e minore contenuto di zuccheri. La linea di frutta semicandita Selezione Delifrù, nata per i lievitati da ricorrenza e perfetta per tutti i prodotti lievitati da forno, è l'espressione di questo continuo e costante processo di ricerca e sviluppo, oltre che l'innovazione di maggiore

COSA OFFRE IL MERCATO

SEGUE DA PAG. 73	ITALMILL	GIUSO GUIDO	ITALCANDITI
MARCHI	Fructus Naturae	Giuso	Vitalfood Pastry & Bakery
NUMERO DI REFERENZE	6	Oltre 60	Oltre 30
PRODOTTO ICONA	Linea Fructus Naturae	Lamponi semicanditi Amordifrutta	Selezione Delifrù
DESCRIZIONE	Sei referenze: arancia, cedro, limone, albicocca, ananas, pera. Lavorata in maniera naturale senza aggiunta di anidride solforosa, coloranti e conservanti	Novità della linea, dal sapore fresco e aromatico con note acidule, consistenza piacevolmente croccante anche dopo la cottura e colore rosso acceso e brillante	Linea di frutta semicandita a basso contenuto di zuccheri e senza conservanti, specifica per la produzione di lievitati da ricorrenza. Solo frutta fresca di grande taglio, aromi naturali e oltre 17 gusti
FORMATO	Latta e vaschetta	Confezioni da 2,75 kg 4 latte per cartone	Vaschetta, cartone, latta
	WEATON CONTROL OF THE PARTY OF		

Fonte: elaborazioni Dolcesalato su dati aziendali

74 DOLCESALATO

13/00

Data Pagina

Foglio

04-2020 72/75

4/4

impatto che l'azienda ha portato avanti negli ultimi due anni».

Tra i primi a proporre frutta semicandita per grandi lievitati e in gelateria, Cesarin si sta concentrando su due linee estremamente specifiche: la frutta stabilizzata, dedicata al cioccolato, e i vegetali stabilizzati, dedicati alla panificazione . «Il processo produttivo particolare - racconta Marco Scarozza - su cui abbiamo investito ingenti risorse, agisce sull'attività dell'acqua dopo la canditura e consente di ottenere un prodotto stabile a temperatura ambiente. composto di sola frutta o vegetali e zucchero, che ha trovato grande riscontro anche da parte dell'industria dolciaria e degli snack salati».

INNOVAZIONI DI PROCESSO

La tradizione si mescola all'innovazione nei processi di canditura, che da un lato rispettano i canoni di lentezza e

ETIMOLOGIA Candire significa...

Il termine candire evoca il candore dello zucchero e mostra assonanza con condire, sembra derivare dal termine arabo "gandat", che signifca zucchero. La produzione di canditi, infatti, che sono appunto il risultato dell'immersione prolungata della frutta in una soluzione zuccherina, si collega di canditura, grazie all'osmosi, riduce il contenuto d'acqua nei frutti e fa si che la percentuale raggiunga e superi il 70%, aumentando così la durata dei prodotti. Il risultato sarà tanto più gradevole a seconda qualità della frutta e della maestria del produttore.



artigianalità e, dall'altro, si evolvono per offrire prodotti sempre più buoni, morbidi, naturali e dall'elevato contenuto tecnologico e di servizio. Ne è un esempio il processo sviluppato da Cesarin per la sua frutta e verdura stabilizzata. Giuso dal canto suo, pur vantando come plus produttivo la speciale canditura lenta alla francese, continua a lavorare sulla ricerca e sviluppo e ha messo a punto un nuovo processo di canditura a freddo, con materie prime altamente selezionate da frutta IQF (Individual Quick Freezing) surgelata individualmente pezzo per pezzo, subito dopo la raccolta. «La frutta raggiunge un grado zuccherino non superiore ai 65° Brix. Questo permette di mantenere le caratteristiche sensoriali originali del frutto, come la freschezza del sapore e l'intensità del profumo. Conservata in sciroppo, mantiene la morbidezza, i colori brillanti e il giusto grado di umidità. Un processo fondamentale per quei frutti particolarmente delicati che, con una canditura tradizionale, diventerebbero inutilizzabili in pasticceria».

QUALITÀ IN PRIMO PIANO

Camel presta grande attenzione alle selezione attenta della materia prima,

raccolta al giusto grado di maturazione e priva di difetti. «La miglior frutta è il nostro punto di partenza - dichiara Bruno Tosolini -. Successivamente, l'abbinamento delle caratteristiche del frutto alle tecniche di produzione più idonee e innovative, ci permettono di ottenere un candito dal sapore unico e inimitabile. Un'eccessiva disidratazione in lavorazione, infatti, può compromettere la consistenza del prodotto. Abbiamo ovviato a questa criticità con una lenta canditura, rallentando e allungando i tempi, con un processo che noi definiamo soft. Grazie alla nostra costante ricerca sono nate anche nuove referenze: l'ananas a spicchi, i fichi interi, le mezze amarene e l'albicocca a cubetti già colata».

Anche Fabbri 1905 seleziona accuratamente i frutti migliori per produrre le sue due specialità destinate al canale professionale: Amarena Fabbri e Fragola Fabbri. «Amarena Fabbri rappresenta da sempre l'emblema della nostra azienda, si distingue per la croccantezza ed è disponibile in quattro calibri diversi, con sciroppo o sgocciolata, intera o in pezzi. Fragola Fabbri invece è composta da fragole intere candite conservate in sciroppo».

APRILE 2020 75