

## C'E' ZUCCHERO DI CANNA E ZUCCHERO DI CANNA

Lo Zucchero di Canna si ottiene da una pianta, il *Saccharum Officinarum*, che appartiene alla famiglia delle Graminacee ed è originaria delle Indie.

Questa pianta raggiunge un'altezza che va dai 3-6 metri con un diametro di soli 2-5 cm. Raggiunta la maturazione, dopo circa 1 anno dalla semina, viene tagliata e, dalle parti legnose, viene estratto per spremitura un succo denominato "*sugo leggero*".

A seconda dei trattamenti a cui viene sottoposto il *sugo leggero* si ottiene lo **Zucchero Integrale** o lo **Zucchero Grezzo** di Canna.

### ***Produzione dello Zucchero Integrale***

Dopo la spremitura, il sugo leggero viene concentrato per ebollizione in modo da allontanare quanto più possibile l'acqua contenuta, poi viene asciugato.

A seconda del tipo di asciugatura si distinguono 2 tipi di zucchero integrale: il **Panela** che viene asciugato in panetti che poi vengono "grattugiati" ed il **Mascavo** che, durante l'asciugatura, invece viene scosso e mescolato con formazione di grani di dimensioni variabili.

Del tipo Mascavo si distingue il Muscovado ed il Takuanè che differiscono per il luogo di provenienza (Filippine o Paraguay).

Solitamente tutti gli zuccheri provenienti dal **mercato equo-solidale** appartengono alla categoria degli Integrali.

### ***Produzione dello Zucchero Grezzo***

Dopo la spremitura, il sugo leggero subisce un processo di raffinazione simile a quello della barbabietola da zucchero: come prima cosa viene purificato con latte di calce con conseguente perdita e distruzione di sostanze organiche, enzimi, proteine, sali minerali.

Successivamente, per eliminare i residui di latte di calce, viene trattato con Anidride Carbonica (CO<sub>2</sub>) e successivamente sottoposto a cottura, concentrazione e cristallizzazione.

Per ottenere un colore dorato del cristallo spesso si effettua un'aggiunta di piccole quantità di melassa o caramello.

Lo zucchero di canna bianco, che è apparso ultimamente nei negozi, subisce un ulteriore trattamento di decolorazione con carbone attivo. A volte è addizionato anche di sostanze denominate "sbiancanti ottici" che hanno la caratteristica di far apparire il bianco più candido.

Questo processo è lo stesso utilizzato per la della barbabietola da zucchero.

Alcuni tipi di Zucchero Grezzo sono il **Demerara**, il **Raw Cane** e il **Golden Caster**.

Da quanto detto è evidente che non ci si può basare sul colore per valutare la qualità di uno Zucchero di Canna; è meglio invece valutarne la granulometria: se sono presenti cristalli uniformi, tutti della stessa dimensione e colore, probabilmente siamo di fronte ad uno *zucchero grezzo*.

Se invece i cristalli sono irregolari (grandi e piccoli) e con sfumature di colori differenti, allora molto probabilmente si tratterà di *zucchero integrale*.

Una volta aperta la confezione, comunque, i dubbi svaniscono: lo zucchero integrale ha un aroma, un profumo caratteristico, un sapore che non è solo dolce ma anche aromatico che lo rende un alimento ancora "vivo".