

ZUCCHERI ESTERI TRATTATI CHIMICAMENTE, A RISCHIO LO STORICO TORRONE AQUILANO

6 Maggio 2017



L'AQUILA - Chili di zucchero finiti nella pattumiera. A causa della riforma dell'Organizzazione comune di mercato (Ocm) dell'Unione europea, era prodotto all'estero e forse trattato con sostanze chimiche sconosciute che hanno impedito la tradizionale preparazione del caramello.

“Sono quasi trent’anni che faccio il torrone e nella scelta delle materie prime mi sono sempre preoccupata delle nocciole e del miele, mai dello zucchero”, svela **Giuliana Nurzia**, titolare dello storico laboratorio che a L’Aquila produce artigianalmente il torrone dal 1835. Uno dei prodotti di eccellenza del territorio della conca aquilana.

“Una fornitura di zucchero prodotto all’estero e confezionato in Italia da una nota azienda del settore è letteralmente andata in fumo quando con la tradizionale tecnica di preparazione del caramello l’abbiamo messo sul fuoco, nella pentola di rame che utilizziamo da un secolo - denuncia a *Virtù Quotidiane* - Una sfiammata di proporzioni stupefacenti, cui non sapevamo dare una spiegazione e che probabilmente è stata provocata dalle sostanze chimiche utilizzate per trattare e sbiancare lo zucchero. Mai successo prima. Il bello è che dai Nas ai diversi enti preposti nessuno ha voluto o potuto analizzare la sostanza e darci una spiegazione”.

La denuncia punta i riflettori sulla produzione dello zucchero italiano, crollata negli ultimi dieci anni di oltre l’80 per cento. Nel 2007 su tutto il territorio nazionale c’erano infatti 19 zuccherifici, il più vicino, in Abruzzo, a Celano, oggi ce ne sono solo due. L’“eutanasia” dello zucchero tricolore è stata provocata dalla riforma agricola europea con l’abolizione delle quote dello zucchero a disposizione di ogni singola nazione. Nel 2017 finiscono le quote per Paese e nel 2020 i sussidi agli agricoltori.

Come quelle del latte, anche le quote zucchero hanno inferto un duro colpo alle produzioni nostrane di barbabietole che devono competere con i colossi francesi, olandesi e tedeschi dello zucchero dove si concentra il 70 per cento della produzione continentale. I prezzi sono crollati e le restrittive imposizioni europee circa la riqualificazione industriale hanno costretto alla chiusura molti stabilimenti italiani.

“Nella pentola di rame che utilizziamo per preparare il caramello abbiamo versato acqua e zucchero come di consueto per poi portarli ad ebollizione - spiega - Utilizzando il nuovo zucchero post-riforma agricola Ue, l’ebollizione ha prodotto una schiuma bianca sfiammata quasi fino al soffitto. Una reazione incontrollata e incomprensibile oltretutto pericolosa considerata la temperatura, a 100 gradi, del procedimento”.

Lo zucchero della stessa azienda, che probabilmente prima della riforma del mercato saccarifero dell’Unione europea utilizzava solo zucchero italiano, non aveva mai dato problemi. In seguito ad ebollizione, infatti, con mestolo rigorosamente di legno, l’acqua e lo zucchero venivano mantecati fino a diventare caramello.

“Inizialmente pensai che fossero finite in pentola altre sostanze, sgridai anche l’operaio

addetto al laboratorio – racconta Giuliana – Ma una volta lavato il pentolone e ripetuto lo stesso procedimento, la reazione fu la stessa tanto che mi affrettai a chiamare il fornitore per denunciare l’anomalia, che mi fornì il numero diretto della nota azienda la cui referente mi liquidò senza troppe spiegazioni. Ho provato anche una marca di zucchero tedesco ma il risultato è stato lo stesso. Il passo successivo fu quello di contattare uno dei pochi zuccherifici italiani rimasti, Italia Zuccheri, che produce zucchero nel nord con la coltivazione diretta della barbabietola”.

“Successivamente mi sono premurata di portare un campione di entrambi gli zuccheri al laboratorio analisi della Camera di Commercio dell’Aquila per farli analizzare – prosegue – La risposta fu che non avendo mai analizzato zucchero gli addetti non sapevano neanche cosa cercare. Lo stesso problema l’ho esposto al Nas, il nucleo antisofisticazioni e sanità dei carabinieri ma nessuno è stato in grado di darmi una risposta. Ero anche intenzionata a chiamare i media nazionali per denunciare una situazione del tutto inaspettata, nuova, che in tanti anni di attività, trenta in particolare di torrone fatto a mano personalmente, non mi era mai capitata”.

“Con quella reazione lo zucchero è impossibile da lavorare. Il caramello, nella produzione di torrone, è un elemento fondamentale che ne condiziona la consistenza, la durezza”.

Insomma, è come se il torrone Fratelli Nurzia non fosse più lo stesso a causa dello zucchero. Se non ci fosse stata l’unica, o quasi, azienda italiana rimasta a produrre zucchero secondo gli abituali procedimenti e senza nuove sostanze chimiche di sorta nella trasformazione, la produzione del torrone aquilano avrebbe rischiato di essere stravolta.

L’esperienza di Nurzia non è un caso isolato e probabilmente ha riguardato e riguarda una larga schiera di produttori artigianali di prodotti dolciari. Il problema è tuttavia da rintracciare nelle nuove sostanze chimiche utilizzate a livello industriale per trattare il saccarosio, anche se in merito all’argomento alcuni studiosi smontano le accuse e difendono i procedimenti utilizzati ritenendoli innocui per la salute.

Forse la dimensione del problema è troppo estesa per essere affrontata da singoli cittadini ma di fatto sempre più studi sull’argomento denunciano l’uso spropositato di sostanze chimiche per trattare e sbiancare una sostanza che altrimenti allo stato grezzo avrebbe un colore molto diverso, il classico marrone dello zucchero di canna.