

AGRICOLTURA LA NOVITÀ MADE IN SICILY

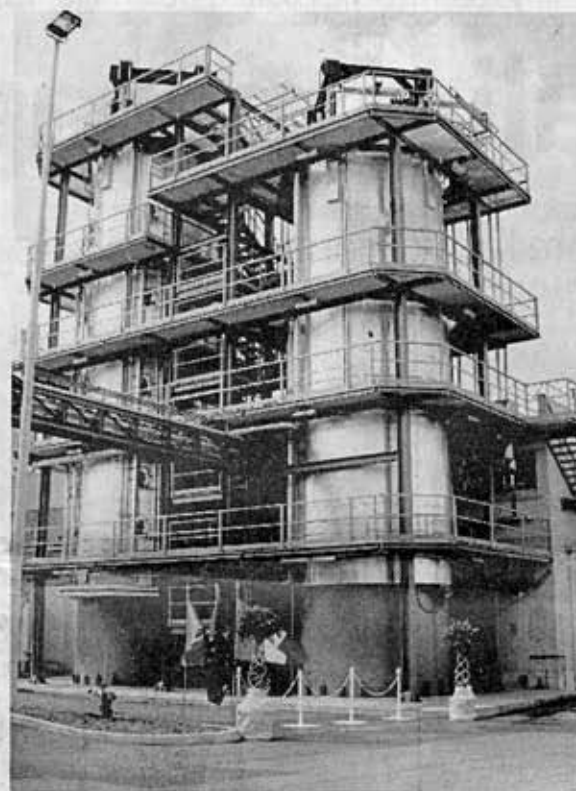
di Lelio Cusimano

NON SOLO VINO A MAZARA DEL VALLO DALL'UVA ESTRATTO PURE LO ZUCCHERO

Una volta con l'uva si faceva solo il vino; ora è arrivato il momento di un nuovo business: estrarre zucchero in forma cristallina dall'uva, con una tecnica coperta da brevetto mondiale. Questa straordinaria esperienza si deve all'intraprendenza dei Foraci, una famiglia trapanese da molti anni presente nel settore vitivinicolo.

Fondata nel 1936, l'azienda «Cantine Foraci» ha progressivamente raggiunto una dimensione operativa di tutto rispetto, con 75 ettari vitati nella Valle del Belice, nei territori di Mazara del Vallo e Partanna, uno stabilimento di 30 mila quadrati, una base occupazionale di 27 addetti, un volume d'affari di 5,5 milioni di euro ed una quota di esportazioni pari al 4% della produzione, verso l'America del Nord, l'Australia, il Giappone e numerosi Paesi europei. Dal 1992 le Cantine Foraci hanno fatto la scelta di produrre in regime biologico. Nella tipica produzione vinicola le Cantine Foraci sono presenti con otto etichette, tutte IGP (indicazione geografica protetta); la punta di diamante della produzione è il «Satiro Danzante», un nero d'Avola in purezza affinato in legno. L'azienda Foraci si trova in una delle aree più densamente vitate in Europa, la provincia di Trapani che conta ben 65 mila ettari vigneti.

volta al mondo, di estrarre dall'uva uno zucchero in forma cristallina. La resa è buona: da sei chili di uva si estrae un chilo di zucchero purissimo. Alla produzione dello zucchero d'uva, la famiglia Foraci si dedica con un moderno impianto, intestato alla società Naturalia Ingredients, in comproprietà con la Eridania Sadam, leader europeo nella produzione di zuccheri. La società avviata a metà luglio del 2012 con 12 dipendenti, ha raggiunto i 17 occupati con un fatturato di circa 10 milioni di euro, per il 30% destinato all'estero. La gamma dei



Impianto in comproprietà con Eridania. Distribuiti fruttosio e destrosio in tutto il mondo, ideali per pasticceria e prodotti da forno

prodotti comprende i tradizionali succhi d'uva concentrati, ma in particolare il fruttosio e destrosio cristallini estratti direttamente dall'uva. La Naturalia è l'unica al mondo ad estrarre fruttosio dalla frutta; mentre è diffusa la prassi di commercializzare prodotti a base di fruttosio generati chimicamente. In sostanza si tratta di una forma di pubblicità ingannevole.

Lo zucchero estratto dall'uva risulta particolarmente adatto nella pasticceria e nei prodotti da forno, che rende meglio lavorabili; migliora il gusto nei latticini a base di frutta come gli yogurt; nella lavorazione dei gelati rende il prodotto finale più cremoso; esalta il gusto fruttato di confetture e marmellate; viene impiegato negli integratori per sportivi perché rappresenta una fonte energetica a lento rilascio. Lo zucchero a base di fruttosio della Naturalia presenta un potere dolcificante superiore del 30-40% al saccarosio e permette quindi l'abbassamento delle calorie introdotte. Per i patiti delle diete, può essere interessante sapere che un grammo di comune zucchero bianco produce 9 calorie, mentre un grammo di zucchero cristallino di uva si ferma a 4 calorie/grammo.

Lo stabilimento Foraci ed Eridania Sadam si estende su un'area di trenta mila metri quadrati e può produrre fino a 9 mila tonnellate all'anno di zucchero. Lo zucchero d'uva, dopo il regolamento comunitario 52/2013, può essere impiegato anche nella vinificazione, per arricchire, dolcificare e rendere frizzanti i vini. La Naturalia Ingredients sarà presente al Vinitaly di Verona l'8 aprile prossimo per presentare lo zucchero d'uva.

È facile comprendere come dal partenariato industriale, tra un'azienda siciliana ed un colosso mondiale, possano derivare effetti benefici per l'intera filiera vitivinicola dell'Isola; basti considerare che l'estrazione di zucchero da uva rappresenta una valida alternativa alla distillazione. «Vedo nell'iniziativa della famiglia Foraci - afferma l'Assessore regionale all'agricoltura Dario Cartabellotta - una straordinaria opportunità per la nostra filiera vinicola, sia per l'alternativa di mercato rappresentata dallo zucchero d'uva, ma anche perché la distillazione non viene più finanziata dall'Europa e, attraverso l'estrazione dello zucchero d'uva, si crea una opportunità strategica per i nostri vigneti, anche nel caso di uve di minore qualità».

La tecnica, coperta da un brevetto mondiale, è stata utilizzata dalle Cantine Foraci
Fatturato annuo da 10 milioni

Ma il punto di forza dell'azienda mazaiese - e che le sta schiudendo il mercato mondiale - sta nella diversificazione produttiva che l'ha portata, prima, dopo la produzione e l'imbottigliamento di vini, alla produzione di MCR, il mosto concentrato e rettificato di uve bianche e rosse, fino ad arrivare nel 2009 al brevetto internazionale di una tecnica produttiva che consente, per la prima