



I “senza additivi” (SAD) nelle preparazioni per gelato: attualità “Brazzale spa”

Prof. Fernando Gabriele Giorgio Tateo
Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi di Milano

Eviteremo di riportare definizioni poste a difesa della funzione degli additivi e che la normativa sugli alimenti continua a divulgare: si crede invece opportuno dare uno sguardo al “perché” della loro offerta e fortuna nel mercato degli alimenti.

Le attività attribuite agli additivi mettono tutte in evidenza la loro funzione a volte tecnologica (antiossidanti, emulsionanti, ecc.) o anche la loro funzione edonistica (coloranti, dolcificanti, ecc.) e le normative sull’etichettatura prescrivono che la funzione espletata sia dichiarata in etichetta. Ne risulta informazione insufficiente, non per tutti fruibile in modo veramente utile e non concretamente utilizzabile. Ma non è la critica alle norme sul contenuto in ingredienti l’oggetto di questa nota, è invece la mancanza di corretto posizionamento d’immagine degli additivi quello che è più importante segnalare.

Intanto è bene esplicitare un concetto di natura etico-produttiva: gli additivi, e fra questi in particolare quelli ad attività conservativa, stabilizzante e funzionale ad attività tecnologiche (come gli emulsionanti, ad esempio) dovrebbero essere impiegati, secondo un’etica degna di tal nome, qualora non sia assolutamente possibile intervenire con altri mezzi di natura “fisica” sulla stabilità o sulla struttura reologica di una preparazione alimentare.

Tale principio purtroppo non viene attualmente considerato parte essenziale dei dettami di norme di buona fabbricazione, quando occorrerebbe invece vigilare perché gli additivi non vengano impiegati per sopperire a processi produttivi poco efficienti ed a sopperire ad oggettive difficoltà di stabilizzazione di un alimento comunque conservato. In effetti, l’uso di un additivo è divenuto il mezzo attraverso il quale si sopperisce alla mancata adozione di un processo tecnologico, o alla mancata capacità di adozione di un processo tecnologico adeguato: si preferisce troppo spesso l’utilizzo di una sostanza estranea al contesto di un alimento, il che in linguaggio corrente significa dire che “si preferisce adottare delle toppe”.

Nella mentalità comune dei formulatori improvvisati, alla mancanza di esperienza attiva sull’impiego un processo tecnologico pur noto, si sopperisce attraverso l’additivazione di un qualcosa che “è più semplice utilizzare” e in termini più concreti “costa meno”. Ciò in quanto la mentalità comune degli addetti a R&D tende a sostenere che *ogni preparazione alimentare abbia diritto di esistere, anche se le condizioni produttive risultano oggettivamente avverse*.

Da quale contesto sociale scaturisce la comune idea che tutto è lecito produrre con l’impiego di additivi?

Nel mondo del gelato, in particolare, le preparazioni dette “neutri” destinate a conferire caratteri di emulsionabilità alle materie prime, capacità di inglobamento d’aria e quant’altro, sono quelle che permettono, a improvvisati e non, di produrre comunque masse gelate dette comunemente ed indistintamente “gelati”.

I mix adottati nel mondo delle gelaterie, che spesso diconsi “artigianali”, sono appunto il mezzo attraverso il quale si “mette in piedi” una serie interminabile di “gusti”.

Spetta a chi fa ricerca tecnologica nel settore produrre invece, adottando le conoscenze più avanzate, il gelato “senza additivi”, valorizzando le attività che gli stessi prodotti dell’industria lattiero-casearia possono offrire. Il risultato è quello di riproporre in chiave alternativa il consumo di latte e suoi derivati e di rispondere a principi nutrizionali più attuali.

Brazzale SpA, industria fra le leader del settore “dairy”, ha adottato la linea del “senza additivi” nella produzione del gelato nutrizionalmente rispondente a logiche scientificamente adeguate ad un mondo del consumo che è inteso a valorizzare il “naturale” in ogni sua espressione.

BRAZZALE SCIENCE CENTER

Zanè (VI), Via Pasubio 2 – brazzalesc@brazzale.com