

Lo zucchero di canna: tipologie e caratteristiche

Lo zucchero di canna può essere cristallino (chiamato anche grezzo, cioè leggermente brunito) oppure integrale (del tipo panela o mascavo).



GLI INTEGRALI

Lo zucchero integrale che sia del tipo panela o del tipo mascavo durante la produzione subisce solo il processo di spremitura, che preserva le sostanze nutritive della canna da zucchero, mentre la differenza tra i due è determinata dalla modalità di asciugatura. Il panela (che a Commercio Alternativo è rappresentato dallo zucchero Guarapo) viene fatto asciugare in panetti che poi

vengono "grattugiati", dando luogo a uno zucchero farinoso e uniforme. Il mascavo (Commercio Alternativo ne propone due, uno dalle Filippine il Muscovado, e uno biologico dal Paraguay, il Takuarè) invece viene scosso e mescolato, in modo che, asciugandosi, formi dei grani di varie dimensioni (tra cui le caratteristiche e famose palline scure di melassa, la cui presenza in abbondanza è indice di particolare qualità del prodotto).

Il **Guarapo** è zucchero di canna integrale che prende il nome dal succo colato della canna da zucchero. Il processo di produzione artigianale consiste nel concentrare per mezzo del calore della fiamma diretta i succhi estratti dalla canna nella macinatura.

È uno zucchero biologico, di colore dorato e consistenza farinosa, con profumo intenso e sapore leggermente aromatico. Adatto per preparare dolci, budini, ma anche per zuccherare le bevande perché esalta il sapore dei prodotti ai quali viene abbinato, senza però coprirli.

"Mascavo" nelle Filippine è il tradizionale appellativo dello zucchero integrale (mentre quello bianco era chiamato "argillato"). Commercio Alternativo propone due tipi di questo zucchero, il **Muscovado dalle Filippine e il Takuarè dal Paraguay**.

La lavorazione del tipo Mascavo (esempio: il takuarè)

Il Takuarè si ottiene attraverso un processo artigianale. I fusti della canna da zucchero vengono tritati per estrarne un succo chiamato mosto che viene portato a ebollizione in grandi padelle rettangolari, dalla superficie sufficientemente ampia per consentire l'evaporazione. Il liquido denso che se ne ottiene viene versato in un altro contenitore dove viene fatto freddare e mescolato.

Si ottiene così uno zucchero profumato e aromatico che arricchisce il sapore di dolci, salse e bevande. Grazie alla particolare consistenza, infatti, si scioglie rapidamente e si amalgama perfettamente a ogni preparazione.

I CRISTALLINI

Lo zucchero cristallino è invece quello dai granelli di forma regolare, di colore beige-dorato, che si trova anche nei bar e in zollette. Si ricava dalla canna da zucchero ma è raffinato anche se conserva tracce di melassa (il "residuo" della raffinazione) che gli dona il colore dorato. Ne esistono diversi tipi: demerara, raw cane, golden caster a seconda del colore e della grandezza dei cristalli.

Il **golden caster** di Commercio Alternativo proviene da Mauritius, è uno zucchero di canna cristallino, dal colore leggermente dorato, con granelli piccoli e sottili. La melassa, presente in piccola quantità (sufficiente per dorare i granelli), dona a questo zucchero un aroma delicato. È particolarmente adatto per preparare alimenti che richiedono cottura, in particolare torte soffici come il pan di Spagna.

Anche il **demerara** proviene dalla stessa isola africana, è sempre uno zucchero di canna cristallino, ma con granelli di media grandezza, ben separati tra loro, con un colore tra il bruno e il dorato, con un tasso di melassa più alto del golden caster, che gli dona un sapore un po' più intenso (ovviamente sempre meno dei tipi panela o masacavo). Può essere utilizzato nel caffè, nelle torte, ed è perfetto in piatti a base di frutta, sia cotta che secca e in abbinamento con zenzero e cannella.

