

Salerno: Cava dei Tirreni, Marmellate e succhi di frutta prodotti con la Stevia, i risultati della sperimentazione della Cooperativa Sociale Stalker

L'utilizzo della pianta Stevia, dolcificante naturale ed acalorico, nella produzione di marmellate, confetture e succhi di frutta è stato felicemente sperimentato dalla Cooperativa Sociale Stalker. I risultati dei test sono stati divulgati nel corso dell'incontro sul progetto "Do.di.S. - Dolci di Stevia del Sannio" svoltosi lo scorso 15 maggio presso l'Azienda Agricola Sperimentale Regionale "Improsta" di Eboli (Sa). Presenti i vari esponenti del partenariato di ricerca, che ha già riscosso importanti successi anche nella produzione di dolci

Il proficuo utilizzo della Stevia come dolcificante alimentare nella produzione di marmellate, confetture e succhi di frutta. È quanto testimoniato dalla Cooperativa Sociale Stalker durante l'incontro divulgativo sul progetto "Do.di.S. - Dolci di Stevia del Sannio", svoltosi lo scorso venerdì 15 maggio presso l'Azienda Agricola Sperimentale Regionale "Improsta" di Eboli (Sa).

Finanziato a valere sul PSR Regione Campania 2007/2013 Misura 124, il progetto "Do.di.S." ha per oggetto la sperimentazione della pianta Stevia, originaria del Paraguay, quale dolcificante naturale ed acalorico. Guidato dalla Federazione Provinciale Coldiretti Benevento, il partenariato di ricerca vede la partecipazione dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Scienze Chimiche, delle Aziende Agricole Genito, Politano Saverio, Lemmo Rino e Maio Felicida, della Cooperativa Sociale Stalker e delle Aziende Autore e La Dolce Vita. Cooperativa sociale di tipo B (produzione/lavoro) con oltre l'80% di soci svantaggiati, negli ultimi mesi Stalker ha condotto nei suoi laboratori una serie di test miranti a dimostrare le svariate applicazioni della Stevia nella produzione di trasformati da frutta (marmellate, confetture e succhi di frutta). Ed i risultati della sperimentazione sono stati illustrati nel corso dell'incontro dal referente della Cooperativa, Nicola Merola, e dal chimico alimentare Luigi Angrisani.

La Stevia è stata utilizzata in varie formulazioni: la foglia secca finemente triturrata, il suo estratto liquido ottenuto con l'"estrattore Naviglio", l'estratto liquido concentrato e la polvere purificata al 98%. Quali substrati di preparazione è stata utilizzata frutta di stagione (fragole, mele, arance). Ogni test con la Stevia è stato accompagnato da due test di controllo: uno in cui, alle stesse condizioni di substrato e di parametri di cottura, la Stevia è stata sostituita dal comune saccarosio; un altro in cui non si è provveduto alla pastorizzazione, per verificare il potere conservante della Stevia in confronto a quello del saccarosio.

I risultati sono in fase di analisi chimico-fisiche relative sia alle caratteristiche organolettiche dei prodotti ottenuti che alla loro conservabilità. Gli unici risultati finora scientificamente provati riguardano l'enorme potere dolcificante (da 100 a 300 volte superiore a quello del saccarosio) a fronte della totale assenza di calorie apportate dai glucosidi steviolici e la mancata alterazione di gusto della frutta, maggiormente dimostrato nel caso di impiego della polvere purificata.

«Alla luce e sulla scorta dei nostri test sulla Stevia - ha concluso Nicola Merola della Cooperativa Stalker - si può fondatamente presupporre un concreto e proficuo utilizzo di questo dolcificante naturale nel campo della produzione di trasformati da frutta».

Tra l'altro la Stevia, come emerso nel corso dei precedenti incontri divulgativi, è stata già felicemente sperimentata anche nella produzione di dolci, tra cui il famoso torroncino di San Marco dei Cavoti. Fondamentale a questo punto sarebbe una modifica del disciplinare sull'utilizzo degli estratti di Stevia, attualmente riconosciuto solo come additivo, per rendere ancora più efficiente ed economicamente vantaggiosa la produzione di dolci da immettere sul

Scritto da Ufficio Stampa MTN Company
Martedì 19 Maggio 2015 13:35 -

mercato, che al momento richiede l'integrazione con altri edulcoranti naturali. Una soluzione auspicabile per gli effetti salutistici che ne deriverebbero, essendo il glucoside steviolide un sostituto ottimale dello zucchero di canna, utilizzabile in particolare dai diabetici e dai cardiopatici.

Ma le potenzialità del progetto non finiscono qui. La sperimentazione colturale da seme nel Sannio, infatti, ha mostrato una produttività ottimale - da 0,8 grammi di seme si producono 1500 piantine - e l'attitudine a favorire in maniera naturale e simbiotica anche l'apicoltura. A rivelarlo è stato il Consulente Agronomo Antonio Pizzi, che ha partecipato all'incontro unitamente a Giuseppe Brillante, Direttore di Coldiretti Benevento, a Manuela Vitulano, Ricercatrice dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II" - Dipartimento di Scienze Chimiche, ed a Pasquale Silenzio e Luciano Tonetti, rispettivamente Rappresentante ed Agronomo dell'Azienda Agricola Sperimentale Regionale "Improsta", splendida struttura di 135 ettari coltivata a 428 varietà tra frutti ed alberi da legno, con inoltre un redditizio allevamento di bufali con finalità di ricerca applicata.

Le conclusioni del convegno, moderato dalla giornalista di NTR24 Angela Maria Diodato, sono state affidate ad Italo Santangelo della Direzione Generale per le Politiche agricole, alimentari e forestali della Regione Campania - UOD Tutela della Qualità, che ha invitato a potenziare con la nuova programmazione del PSR 2014/2020 il sistema di partenariato stimolato dalla Misura 124: «Una Misura che punta all'innovazione di processo e di prodotto. E l'innovazione rappresenta sempre più una forte esigenza del mondo rurale».

L'intensa e proficua giornata si è conclusa con la visita ai laboratori della Cooperativa Sociale Stalker, siti all'interno dell'Azienda Agricola Sperimentale Regionale "Improsta", e con un apprezzato aperitivo-buffet a base anche e soprattutto di prodotti made in Stalker.

Per info e contatti:

- Coldiretti Benevento, Via Mario Vetrone - Benevento. Tel: 0824.334654 - Fax: 0824.316583 - Web: www.dolcidisteviadelmannio.it - Email: dodis.bn@coldiretti.it

- Cooperativa Sociale Stalker, Via Antonio Giudice - Eboli (Sa). Tel: 331.1082235 - Fax: 089.2583316 - Web: www.cooperativastalker.org - Email: info@cooperativastalker.org

ufficio stampa mtn company

dott. raffaele pisapia - dott. michele lanzetta

rpisapia@mtncompany.it

www.mtncompany.it

corso mazzini 22

84013 cava de'tirreni_sa_italy

tel. / fax 0893122124

tel. / fax 0893122125

info@mtncompany.it

Comunicato stampa

Eboli (Sa), 18/05/2015