

VareseNews

Gli aromi naturali sono davvero naturali? Incontro con gli esperti di Neroliane.it, esperti nella produzione di aromi alimentari

Publicato: Venerdì 24 Luglio 2020



Da anni presenti sulle nostre tavole, si trovano negli elenchi di composizione dei nostri alimenti. Queste sostanze vengono aggiunte per dare più odore o sapore al cibo che finisce nei nostri piatti. Se usati con l'aggettivo "naturale", tendono a ispirare fiducia ... ma qual è la verità dietro questi aromi naturali

Aromi divisi per categorie

Prima di esaminare i sapori naturali, dobbiamo già conoscere i diversi tipi di prodotti alimentari che possono essere aggiunti al nostro cibo. La legislazione europea ha definito un quadro molto rigoroso per gli aromi, classificandoli in sei categorie:

- preparati aromatizzanti
- aromi naturali
- sapori naturali identici
- sapori artificiali
- aromi di lavorazione
- e aromi di fumo (ad esempio utilizzati per "gusti barbecue".)

"Gli aromi naturali identici sono identici agli aromi naturali, ma prodotti dalla chimica", spiega Laura

baschi, , dott.ssa in alimentazione presso **Neroliane, specializzata in aromi alimentari**. Questi sono quindi aromi sintetici: copiamo la molecola. Quindi un aroma “identico naturale” non è più molto naturale. Anche gli altri tre tipi di aromi (artificiali, trasformati e affumicati) sono artificiali.

Affinché un aroma possa beneficiare della denominazione “aroma naturale”, tutti i suoi ingredienti devono provenire direttamente dalla natura. Il che non è possibile in tutti i casi. “Ci viene ampiamente richiesto l’aroma della mimosa”, afferma la dott.ssa Baschi, “ma la mimosa è tossica! Quindi dobbiamo sostituirlo con un prodotto chimico”. In questo caso, ovviamente, l’aroma della mimosa non è mai naturale.

Un altro motivo che spinge i produttori a utilizzare aromi artificiali è il costo degli aromi naturali. “Esiste un rapporto da 1 a 90 per le mandorle amare, ad esempio, tra il sapore naturale e il sapore sintetico. Per un prodotto come la vaniglia, arriviamo addirittura da 1 a 400”, spiega la dott.ssa baschi, anch’egli esperto delle corti d’appello di Aix-en-Provence e Liegi.

Prodotti trasformati naturali

L’aroma naturale deriva quindi da un prodotto naturale, che verrà trasformato. “Ad esempio, rimuoveremo lo zucchero e l’acqua”, spiega la dottoressa. I metodi utilizzati sono diversi, a seconda del prodotto: filtrazione, osmosi inversa, estrazione dell’alcool, estrazione di CO2, ecc. Si ottiene un prodotto liquido ad alta concentrazione, commercializzato in piccole bottiglie per produttori o ristoratori che desiderano incorporarlo nei loro piatti, al fine di conferire loro più sapore o per supportare determinati sapori.

Ma attenzione, tutti i sapori naturali non provengono necessariamente dal prodotto di cui dovrebbero rappresentare la fragranza. Questa è la sfumatura tra “aroma naturale di fragola” che in realtà proviene alle fragole “aroma naturale di fragola”, che può venire da altri frutti rossi o addirittura ... da trucioli di legno australiani! O il sapore naturale del cocco, che può provenire da un fungo! È sufficiente che dopo la lavorazione – senza sostanze chimiche – il gusto sia simile al termine “sapore naturale di” da utilizzare.

“Nel caso del gusto naturale dell’aroma dei fiori d’arancio, troviamo spesso, oltre ai fiori, alle foglie d’arancio e spesso all’arancia”, spiega in fine la dott.ssa baschi di Neroliane.it, ad esempio. Il prodotto rimane naturale, ma quindi non corrisponde del tutto al prodotto di cui porta il nome. Ciò è particolarmente problematico per le persone con allergie.

Consigli nella scelta degli aromi naturali

Scegliere degli aromi alimentari completamente naturali è importante per la nostra salute e quella dei nostri cari. Da dott.ssa ma anche da Mamma posso affermare che quando i miei bambini mi chiedono delle **ricette gustose**, aggiungo sempre un tocco con gli aromi naturali Neroliane, in modo da dare più gusto alle ricette sia invernali che estive.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it