

PANELA

GTC - Sane Bontà

Via Pascoli, 6 - 29010 Pontenure (PC)

+39.0523.510145

www.sanebonta.it - info@sanebonta.it

P

Che zucchero vuoi? Di canna, grazie. Dicono tutti così quelli che credono che lo zucchero di canna sia meno calorico rispetto a quello bianco, che faccia meglio al nostro organismo. E hanno, basicamente, torto. Bisognerebbe sempre avere l'accortezza di specificare «integrale». Lo zucchero di canna, per sortire i benefici più straordinari, deve essere rigorosamente integrale: è l'unico a non essere sottoposto ad alcun tipo di raffinazione, è ricco di sali minerali e vitamine, proteine, calcio, ferro. È il più antico del mondo, si dice che possa addirittura prevenire la carie ed ha un apporto calorico inferiore, persino, a quello greggio. Tutto questo però, Claudio Consoli, non lo sapeva ancora. E quando si trova all'interno dell'ufficio di un funzionario del ministero del commercio, in Colombia, rimane a osservare una strana mattonella marrone senza capire bene di cosa si tratti. Il burocrate sudamericano, di tanto in tanto, la grattugia. Incuriosito, Consoli chiede di poterla assaggiare. «È un prodotto per *pobrecitos indios*, non è adatto per un uomo occidentale», tentano di scongiurare il suo zelo. Consoli insiste, la prova e se ne innamora: «Aveva un sapore eccezionale tra il miele, la liquirizia e il fruttato, dava un'incredibile dolcezza in bocca». Così scopre la Panela, nome tautologico che in Colombia indica l'estratto concentrato e cristallizzato di una varietà particolare di canna da zucchero. Così decide di importarlo in Italia. È il 1976: con un *container*, Consoli è il primo a introdurre la Panela nel mercato italiano. Una volta intuito che le mattonelle non sono adatte a un consumo diretto, comincia a pensare a un modo per sbricciarle. La GTC di Claudio Consoli è l'unica azienda al mondo che sia riuscita a costruire macchinari per macinare le mattonelle di Panela, difficilissima da lavorare. Tutto il processo dalla coltivazione alla distribuzione è sottoposto al rigoroso controllo biologico di *Bioagricert* ed è sviluppato per conservare al massimo le qualità di gusto e nutrizionali del succo della canna. Erboristi, naturopati e pionieri del bio ne esaltano ogni proprietà e pubblicizzano il prodotto, dopo poco tempo lo zucchero di Panela conquista tutti gli altri. La prossima volta, ricordatevi di specificare che lo zucchero di canna lo volete integrale. Vi conviene.

