



1|35

Il mercato europeo dello zucchero è stato liberalizzato nel 2017. Ciò significa che le restrizioni commerciali sullo **zucchero di canna** sono state eliminate e non esistono più tariffe protettive o prezzi minimi per la barbabietola da zucchero.



3|35

Il calo dei prezzi della barbabietola, il cambiamento climatico e le malattie delle piante rendono la vita difficile ai bieticoltori svizzeri.

Il numero di agricoltori è in calo:

2009 : 6500

2019 : 4500



5|35

Gli alimenti naturalmente dolcificanti come il miele o lo sciroppo d'acero sono ricchi di calorie e cariogeni quanto lo zucchero cristallizzato.



7|35

Una pizza al prosciutto, cotta al forno a legna, contiene fra gli altri i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, olio d'oliva, sale, **isoglucosio**, lievito, mozzarella, prosciutto cotto, salsa di pomodoro, ecc.



1 porzione di ketchup da 20 g

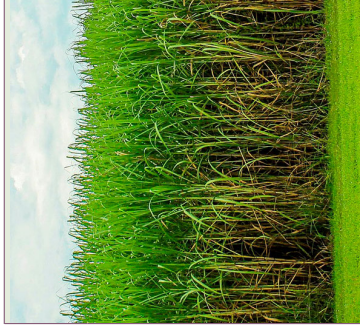


1 cucchiaino di marmellata da 15 g

2|35

Per prolungare la durata dei prodotti preconfezionati, l'industria alimentare vi aggiunge lo zucchero. Questo migliora anche il gusto.

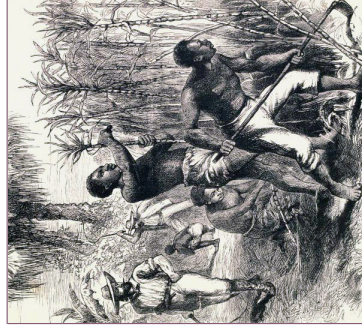
In Svizzera, si ricava principalmente dalla barbabietola da zucchero.



4|35

Lo **zucchero di canna** si ottiene dalla canna da zucchero. Questa pianta assomiglia all'erba e può crescere fino a 6 metri di altezza. Cresce nelle regioni tropicali e subtropicali.

Attraverso la raffinazione e la cristallizzazione, lo **zucchero di canna grezzo marrone** diventa **zucchero cristallizzato bianco**.



6|35

La canna da zucchero è conosciuta fin dal VI secolo a.C. e la sua coltivazione si è diffusa dall'Asia al Sud America (Brasile), dove sono nate le prime piantagioni di canna da zucchero. Le piantagioni erano lavorate principalmente da schiavi provenienti dall'Africa.



8|35

La domanda di sciroppo di mais da parte dell'industria alimentare svizzera è in aumento poiché è più economico da produrre e trasportare rispetto allo zucchero cristallizzato.



9|35

Negli Stati Uniti, lo zucchero presente nei piatti pronti preconfezionati proviene principalmente dal mais. Questo sciroppo di mais è chiamato anche **isoglucosio** e ha un potere dolcificante superiore a quello dello zucchero cristallizzato.



11|35

Stando alle storie e alle canzoni dei pirati, a loro piace una bevanda alcolica a base di canna da zucchero: il rum.



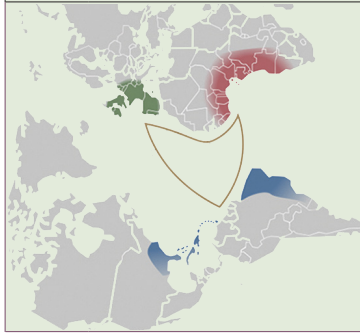
10|35

Lo zucchero svizzero è fatto con la barbabietola da zucchero. Lo sciroppo prodotto viene cristallizzato e centrifugato. Il processo di raffinazione separa la melassa dai cristalli di zucchero. Questo **zucchero grezzo** deve essere ulteriormente raffinato per diventare **zucchero cristallizzato bianco**. 8-9 barbabietole = 1 kg di zucchero cristallizzato



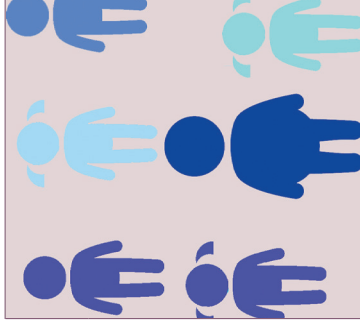
12|35

Dal 3'500 a.C. circa gli esseri umani si lavano i denti, per farlo hanno utilizzato tutti i tipi di materiali: stuzzicadenti di legno, piume, spine, peli di animali, ...
Il primo spazzolino da denti risale al 1498 e si dice che fosse fatto di setole di cinghiale.



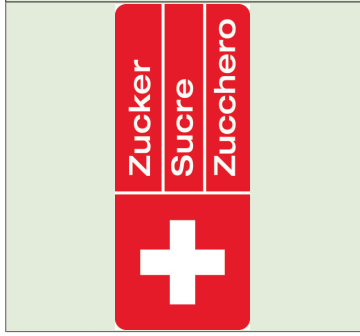
13|35

Il **commercio triangolare transatlantico**: tessili (anche le "indiane" provenienti dalla Svizzera), rum e armi provenienti dall'Europa sono stati scambiati in Africa con gli schiavi. Nel Nuovo Mondo (America), sono stati scambiati con zucchero, cacao, tabacco o spezie, che sono stati poi spediti in Europa.



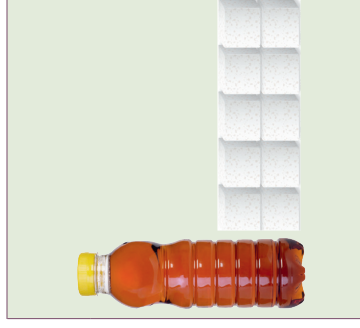
14|35

In Svizzera, praticamente un bambino su sei è in sovrappeso.



15|35

Lo zucchero proveniente dall'estero è più economico dello zucchero svizzero.



16|35

Una bottiglia di tè freddo da 5 dl contiene 10 zollette di zucchero.



17|35

I due zuccherifici svizzeri (Aarberg BE e Frauenfeld TG) producono solo per circa 3 mesi all'anno. Dipendono dal periodo di raccolta e dalla quantità di barbabietole consegnate. Uno zuccherificio è redditizio solo se funziona a pieno regime. In caso contrario, subisce perdite e potrebbe chiudere.



18|35

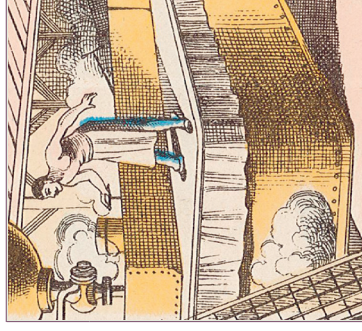
Con il nostro cibo assumiamo i carboidrati (zucchero e amido), che vengono convertiti in glucosio durante la digestione.

Il glucosio è la principale fonte di energia del corpo.



19|35

L'aumento del consumo di **isoglucosio** può favorire il diabete di tipo 2 e l'obesità.



20|35

Lo zucchero era scarso nel Medioevo e quindi molto costoso. Solo nel XIX secolo, con la coltivazione della barbabietola da zucchero in Europa e la produzione di zucchero nelle raffinerie, divenne accessibile a tutti gli strati della popolazione.



21|35

I glucidi sono prodotti durante la fotosintesi. Per questo motivo sono generalmente abbondanti negli alimenti di origine vegetale: ad esempio nei cereali, nella frutta e nelle patate.



22|35

Gli zuccherifici svizzeri sono sotto pressione a causa dei bassi prezzi dello zucchero e del calo della produzione di barbabietole da parte dei contadini svizzeri.



23|35

Gli svizzeri mangiano un quantitativo di zucchero aggiunto artificialmente corrispondente a più del doppio di quello raccomandato dall'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS): consumano 110 g, ovvero quasi 28 zollette di zucchero al giorno.

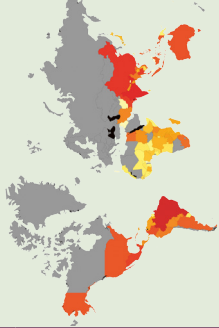


24|35

Nel "Giorno dei morti" (2 novembre), in Messico la gente si regala dei teschi di zucchero con il proprio nome scritto sopra.

25|35

Oggi la canna da zucchero viene coltivata in più di 100 paesi e il Brasile è il più grande fornitore di zucchero al mondo. L'80% dello zucchero prodotto nel mondo proviene dalla canna da zucchero.



26|35

Alcuni lavoratori delle piantagioni di canna da zucchero stanno solo leggermente meglio oggi rispetto a come stavano in passato gli schiavi africani.



27|35

La prima zolletta di zucchero confezionata singolarmente fu presentata a Parigi nel 1908. Man mano che l'igiene diventava sempre più importante, questa idea si è presto affermata.



28|35

Gli zuccheri semplici sono anche chiamati: fruttosio (zucchero della frutta) o glucosio (destrosio).

Zuccheri semplici
Una sola molecola di zucchero



Pane, biscotti, salse,
bevande energetiche



Bevande, gelati, biscotti,
pasticceria industriale

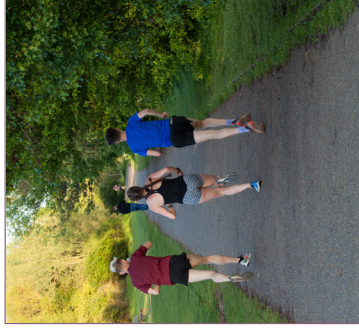
29|35

Nel 2019 il Consiglio Federale ha introdotto una tariffa speciale sullo zucchero estero per proteggere i bieticoltori svizzeri. Scadrà nel 2021.



30|35

Per bruciare una zolletta di zucchero, devi correre per 2 minuti...



31|35

Nell'Africa nord-occidentale, i pani di zucchero sono ancora una parte indispensabile della cerimonia del tè: lo zucchero viene schiacciato con un martello da zucchero, spesso decorato ad arte, e il tè viene versato sopra.



32|35

La canna da zucchero viene anche trasformata in etanolo, che può essere utilizzato come carburante per le auto.





33|35

La lingua può distinguere cinque gusti di base: dolce, salato, aspro, amaro e "umami" (sapore di carne). La mappa della lingua, che indicerebbe le zone in cui i gusti possono essere riconosciuti, è un errore diffuso in quanto la percezione dei gusti è distribuita indifferentemente in tutta la lingua.



35|35

Le carie sono causate da batteri orali che trasformano lo zucchero in acidi che divorano lo smalto dei denti.



34|35

La stevia è una pianta erbacea del Sud America che è stata usata per secoli dalle popolazioni indigene per la sua dolcezza e come medicina. Le sue foglie sono 40 volte più dolci dello zucchero bianco.

