Lo Xilitolo entra nell’alta cucina: lo chef Gianluca Fusto propone gli Xilidolci

gianluca-fusto-ph-m-lonati-07d06505

Lo xilitolo, apprezzato dolcificante di origine vegetale,con la sua provata attività antibatterica per il cavo orale e con il pregio di conferire freschezza ai prodotti nei quali viene inserito, è stato scelto dallo Chef Pasticcere Gianluca Fusto come ingrediente di base di alcuni dolci che sono stati realizzati nel corso dell’incontro dedicato ad un nuovo studio scientifico su questo ingrediente. Lo xilitolo,oltre ad aver incontrato nel tempo il favore di milioni di consumatori di chewing gum e caramelle, ha dimostrato nel lavoro presentato della professoressa Strohmenger dell’Università degli Studi di Milano,di avere un effetto di inibizione delle cause della carie e anche nelle persone adulte.

Gianluca Fusto ha proposto ai partecipanti alla conferenza stampa due dessert al piatto che valorizzano le caratteristiche di freschezza dell oxilitolo, di cui uno preparato live. Lo Chef ha voluto dimostrare la versatilità di questo ingrediente proponendolo in modo creativo anche nella preparazione di dolci, e non solo, com’era avvenuto fino ad ora, in chewing gum e caramelle.



A questo proposito **Gianluca Fusto** ha sottolineato che *“questa sostanza ha solo il problema di avere un nome un po’ difficile che forse non evoca la sua origine naturale.Eppure lo xilitolo ci regala un nuovo modo di giocare in pasticceria con le sensazioni kinestetiche, in particolare con la freschezza. Lo xilitolo infatti, a differenza dello zucchero, non scalda il palato. Grazie al suo utilizzo la sensazione di fresco inebriante diventa ingrediente che esalta gli altri ingredienti, come nel caso della frutta, della quale mette in valore tutta l’aromaticità. Trovo anche molto interessante la relazione tra il suo potere dolcificante e il basso apporto chilocalorico, e la possibilità di impiegarlo in ricette studiate ad hoc per persone che hanno delle intolleranze”.*

L’incontro dedicato allo Xilitolo ha sancito che questa sostanza può unire alle proprietà preventive per la salute orale acclarate da diversi studi fino all’ultimo presentato questa mattina, la valenza di gradevolissimo ingrediente per l’arte pasticcera.