

# Caramelle artigianali, buone e naturali come vuole la tradizione

*Le produce la Polar Mint. In attesa della certificazione di qualità*

**G**ustare una London, una anicetta, uno stopponcino alla frutta o un Brutto e Buono è sufficiente per correre con la mente al ricordo del sapore degli antichi pastigliaggi alla menta, all'anice, alla liquirizia e alla frutta che venivano prodotti con i metodi artigianali nelle storiche botteghe di un tempo. Proprio in quell'angolo del passato ci riconducono le caramelle di Polar Mint, azienda costituita nel 2011 da Alessia Pilotto e dal marito Roberto Ferraro. L'attività si fonda su "un bagaglio di conoscenze vastissimo, che abbiamo ereditato da un laboratorio artigianale specializzato da 40 anni nella produzione di caramelle adraganti", spiega Alessia Pilotto. "Sin da subito abbiamo indirizzato la produzione verso il rispetto dell'artigianalità, la ricerca della qualità delle materie prime che impieghiamo e l'uso di ingredienti naturali, per ottenere un prodotto finito privo di conservanti, realizzato soprattutto con zucchero e gomma adragante, un composto quest'ultimo che lega l'impasto ed evita che la caramella sia friabile. A queste due mate-

rie prime - racconta - aggiungiamo estratti naturali, aromi che ricaviamo dalla liquirizia, dalla menta, dall'anice e dalla frutta, e coloranti estratti dalle piante e dalle erbe: il verde deriva dalla clorofilla, l'arancione dal carotene, il viola dal sambuco e il giallo dalla curcuma. Così otteniamo un prodotto totalmente naturale e sul quale continuiamo a svolgere attività di ricerca e sviluppo sia per migliorarne la qualità sia per arricchire la gamma di sapori. In questo periodo stiamo testando nuovi aromi al caffè, al

ribes, al rabarbaro e alla cannella, gusti che difficilmente sono associabili alle caramelle adraganti, perché necessitano di realizzazioni complesse e test di verifica con tempi molto lunghi". Se i gusti rimandano al passato, la produzione è invece rivolta al futuro, tanto che per certificare la qualità dell'intero processo produttivo che porta alla realizzazione delle caramelle di Polar Mint, l'azienda ha avviato il processo per ottenere la certificazione europea Ifs, standard di sicurezza e qualità di prodotti alimentari.



*I proprietari Alessia Pilotto e Roberto Ferraro*