

ALIMENTARE

Chewinggreen, la gomma bio nata guardando la tv

UN TECNICO DI LABORATORIO 5 ANNI FA DECIDE DI TROVARE UNA RESINA NATURALE CHE NON FACCI MALE. NASCE UN FENOMENO CHE IN POCHI MESI SI FA LARGO NEI MERCATI. PRIMA VENDUTO SOLO ONLINE, ORA PARTE LA DISTRIBUZIONE NEI NEGOZI

Eleonora Vallin

Istrana (Treviso)

Fino a cinque anni fa Giorgio Zanatta, 40 anni compiuti, era un tecnico di laboratorio di analisi chimiche e, anche, un assiduo divoratore di chewing gum. Oggi, questa sua passione è diventata una startup: la Chewinggreen, con sede a Istrana, nel trevigiano. La miccia che ha azionato l'idea imprenditoriale è la paura, complice una puntata di Report del 2012 dedicata ai dolcificanti artificiali, a partire dall'aspartame. «Durante la visione dell'inchiesta "Dolce è la vita" scoprii che i chewing gum che avevo masticato fin da bambino e che mi piacevano così tanto, una volta rilasciati tutti gli aromi in bocca, erano in realtà

gli elastomeri sintetici che contenevano sostanze malsane per l'organismo e dannose per l'ambiente», spiega Zanatta. Da qui, l'idea: produrre in casa un chewing gum naturale, 100% sostenibile, senza alcuna controindicazione per la salute.

Con la moglie Elena inizia un lungo percorso di ricerca delle alternative naturali e anche una continua sperimentazione in casa, nei fine settimana, cuocendo diversi tipi di gomme nel forno della cucina. «Così facendo, abbiamo reso inservibile il forno per qualsiasi altro uso culinario, perché tutto alla fine sapeva di menta - confessano - Ma poco importa: adesso, ripensando a tutto questo, sorridiamo».

Arrivare a un "prototipo" di gomma bilanciato, sano e gustoso non è stato facile. «Abbiamo fatto lunghe ricerche, studiato molto - raccontano Elena e Giorgio - abbiamo approfondito ogni aspetto, contattato fornitori africani, asiatici,

dell'America Centrale, in cerca di una gomma base che fosse naturale al cento per cento. Infine, l'abbiamo trovata tra Messico e Guatemala, scegliendo la materia prima che fu già all'origine del chiclé dei Maya».

Nasce così la Chewinggreen, che ha alla base la gomma dei chiclé masticati oltre mille anni fa dalle civiltà precolombiane e che deriva dal lattice estratto dalla Manilkara Zapota (Sapodilla), un albero che nasce e si sviluppa spontaneamente nella foresta pluviale El Gran Petén, senza bisogno dell'intervento umano. È invece ricavato dalla polpa del legno di faggi e betulle finlandesi lo xilitolo, che sostituisce lo zucchero e altri edulcoranti sintetici, come l'aspartame. «Le foreste scandinave da cui arriva il legno sono gestite in modo sostenibile, con un impatto ambientale minore rispetto allo xilitolo convenzionale, che deriva dal mais», assicura l'imprenditore. «Lo xilitolo che usiamo un indice glicemico più basso dello zucchero, regola il ph della bocca e funge anche da anti-batterico. Studi dimostrano perfino la sua capacità di ridurre alcune infiammazioni come le otiti».

Per profumare i chewing gum, vengono utilizzati oli essenziali di menta spicata, menta di Piemonte o limoni di Sicilia, oppure l'estratto della liquirizia di Calabria. Ora si sta sperimentando il gusto alla cannella. ChewingGreen non contiene lattosio né Ogm. Le gomme made in Italy sono anche certificate VeganOk.

Oggi Giorgio ed Elena producono 30 mila confezioni l'anno di ChewingGreen a Istrana: ordinano le materie prime, le riscaldano, le impastano, mischiano la gomma base con gli aromi naturali, stampano a mano i confetti che non vengono lucidati con cere né colorati, li tagliano e li impacchettano in un "grezzo" packaging naturale, in linea con i procedimenti artigianali.

ChewingGreen è distribuito online e in una ventina di negozi biologici, caffetterie selezionate ed erboristerie sparse nel Veneto e a Torino. «Stiamo iniziando a proporre il prodotto in tutto il territorio nazionale - anticipa Zanatta - abbiamo già individuato il distributore. Saremo presto sul mercato italiano».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Qui sotto,
**Giorgio
Zanatta**,
gran
consumatore
di chewing
gum: la sua
vita cambia
dopo aver
seguito in tv
una puntata
di **Report**



**Elena
Zanatta**
moglie di
Giorgio, ha
condotto i test
nel forno
di casa

