



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Di cosa è fatto il marzapane?

Lun 05/12/2016 - 10:36

Mangiare, bere e altre delizie – lo sapevate che ...?

Il marzapane è uno dei dolci più gettonati tra le preparazioni natalizie. 100 grammi di questa specialità composta di mandorle e zucchero contengono circa 490 calorie. Presumibilmente il marzapane trova la sua origine in Persia, ossia l'odierno Iran, ed arriva in Europa solo nel corso del medioevo, dove nel XIV secolo veniva prodotto dai farmacisti e venduto quale medicinale e afrodisiaco.

Nella tradizione germanica la pasta del marzapane è composta da due terzi di mandorle e da un terzo di zucchero. Le mandorle, una volta sbollentate, sbucciare e sminuzzate, vengono scaldate assieme allo zucchero in modo da diminuire ulteriormente il loro contenuto di acqua. Nella pasta di marzapane il contenuto di zucchero deve essere al massimo del 35%.

Dalla pasta di marzapane, attraverso l'aggiunta di zucchero a velo, si ricava il marzapane che viene poi messo in vendita. Più la quantità di zucchero è bassa, tanto più alta è la qualità del marzapane che viene venduto.

Il marzapane della migliore qualità contiene almeno il 70 % della pasta di marzapane di base e al massimo il 30% di zucchero (grado di qualità pari a 70/30). Il contenuto di pura pasta di marzapane nel prodotto finale deve essere almeno del 50% (grado di qualità pari a 50/50).

Il marzapane della tradizione italiana, invece, oltre alle mandorle ed allo zucchero contiene anche tuorlo d'uovo.

Il "persipane", contrariamente al marzapane, viene prodotto utilizzando semi di pesche e di albicocche.

Persipan wird im Unterschied zu Marzipan aus Pfirsich- und Aprikosenkernen hergestellt.