

## Scheda di Prodotto



# Confettura extra di Verdacchie



## IDENTITÀ

La **verdaccia** è una **varietà di susine molto antica e di origine italiana**. La presenza delle piante di verdaccia è principalmente limitata alle aie e ai confini dei poderi ed è sempre più rara e occasionale.

Oggi la presenza riconosciuta della varietà verdaccia in Italia è nel Senese, nel Livornese e nel Grossetano. Si tratta di una **varietà autoctona recuperata** attraverso la **LR 64/04 "Tutela e valorizzazione di razze e varietà locali"** e **iscritta ai repertori di conservazione delle specie a rischio della Regione Toscana**.

Varietà italiana



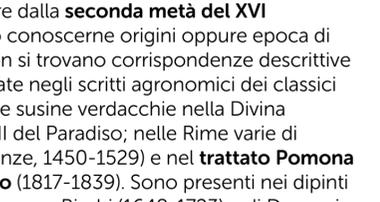
### Frutto

Di pezzatura media piccola e irregolare, ellissoidale e obovata, con buccia di colore verde giallastro; la polpa è giallo-verdastro, soda, succosa e profumata. Raccolto: fine agosto/ primi di settembre



### Albero

La pianta ha portamento semieretto. I rami hanno colorazione anticiana media. I fiori hanno un diametro di 26 mm e sono presenti in numero di due per ciascun germoglio. Le foglie, di colore verde medio, hanno incisione del margine crenato.



## Storia

È certa la presenza a partire dalla **seconda metà del XVI secolo** tuttavia non è dato conoscerne origini oppure epoca di introduzione, visto che non si trovano corrispondenze descrittive con le varietà di susine citate negli scritti agronomici dei classici latini. Si hanno notizie delle susine verdacchie nella Divina Commedia nel canto XXVII del Paradiso; nelle Rime varie di Bernardo Giambullari (Firenze, 1450-1529) e nel **trattato Pomona Italiana di Giorgio Gallesio** (1817-1839). Sono presenti nei dipinti del pittore mediceo Bartolomeo Bimbi (1648-1723) e di Domenico del Pino (1793-1851).

Bartolomeo Bimbi, Susine 1699, olio su tela Villa Medici a Poggio a Caiano (FI)



## Ingredienti e Trasformazione

I frutti vengono dapprima selezionati e privati di piccioli e foglie. Effettuato il **lavaggio** si passa alla fase di pulitura in cui vengono eliminati i noccioli. La polpa viene pesata e messa in **cottura** con zucchero e limone in brasiere di acciaio su fornello a gas in linea. La cottura dura circa 1h 30min/1h 45min a seconda del grado di maturazione della frutta.

La confettura ottenuta viene **confezionata manualmente in vasetti in vetro** precedentemente sterilizzati in forno a vapore. Una volta riempiti e sigillati con tappo in alluminio si procede con una seconda fase di **sterilizzazione**. L'**etichettatura** è manuale.

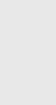
### Ingredienti



susine verdacchie 65%



zucchero semolato



succo di limone

Trasformatore:

**Cuoco a domicilio**  
stabilimento di  
via Cassia Nord 145  
Monteroni d'Arbia (SI)

**cuoco a domicilio**



## SOSTENIBILITÀ

**Quanta CO<sub>2</sub> è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Verdacchie?**



EMISSIONI EVITATE  
**-63%**

Risparmio di emissioni di una **confettura artigianale** rispetto ad una **confettura industriale**



## Fase 1/ Coltivazione e raccolto

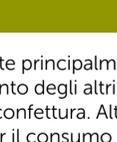
Le piante **non subiscono alcun trattamento** e i frutti vengono **raccolti a mano**. Le uniche emissioni sono dovute al **trasporto** dall'azienda produttrice allo stabilimento di trasformazione.



### BUONE PRATICHE

#### Piante spontanee

Le piante di Verdaccia sono spontanee e non hanno bisogno di trattamenti chimici. Pertanto si **evita l'utilizzo di fertilizzanti sintetici e fitofarmaci**.



## Fase 2/ Trasformazione

In questa fase le emissioni sono dovute principalmente alla produzione e al trasporto in stabilimento degli altri ingredienti (zucchero e limone) necessari per la confettura. Altre emissioni sono generate, in fase di **lavaggio**, per il consumo di acqua di rete e, in fase di **cottura**, per il consumo di gas.



## Fase 3/ Confezionamento

In questa fase, il **vetro del vasetto è la voce più impattante di tutto il ciclo produttivo** della confettura. Altre emissioni sono dovute agli altri elementi del packaging (tappo e etichetta) e al consumo di gas per la **sterilizzazione**.



### BUONE PRATICHE

#### Una lavorazione artigianale

La lavorazione artigianale utilizza **meno energia** rispetto ad una di tipo industriale.



Analisi del ciclo di vita a cura di:  
**INDAQ**  
INDicatori Ambientali e CO<sub>2</sub>  
**ecodynamicsgroup**



## QUALITÀ

**Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Verdacchie?**

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori nutrizionali medi per	100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	649 kJ 152 kcal
GRASSI	0.07 g
di cui SATURI	0 g
CARBOIDRATI	37 g
di cui ZUCCHERI	37 g
PROTEINE	0.35 g
SALE	0.004 g

REG. CE 1169/2001



## Analisi nutraceutica/Antiossidanti

Gli **antiossidanti** hanno un potenziale effetto protettivo nei confronti dello stress ossidativo, riducendo o inibendo la formazione di radicali liberi prodotti fisiologicamente, presenti nell'organismo e coinvolti in numerose patologie cronico degenerative.



Come funziona un antiossidante

CONCENTRAZIONE DI ANTIOSSIDANTI  
**7.45 ± 0.18 μmol/g**



## Analisi nutraceutica/Polifenoli

I **polifenoli** sono metaboliti formati da molteplici gruppi fenolici che ne caratterizzano le proprietà fisiche, chimiche e funzionali. Rappresentano una parte delle molecole antiossidanti del regno vegetale e nel nostro organismo esercitano un ruolo fondamentale nella prevenzione di malattie cronico-degenerative.



Struttura chimica dei polifenoli

CONCENTRAZIONE DI POLIFENOLI  
**0.145 ± 0.002 mg/g**

Analisi nutraceutica a cura di:  
**IVALSA**  
**DSV**  
CONFERIMENTO IN CARICA DELLA VITA  
Gruppo di ricerca sulla qualità, caratterizzazione e valorizzazione delle filiere agroalimentari