

Pomarola

Scheda di Prodotto

IDENTITÀ





La selezione di varietà antiche autoctone toscane di pomodoro utilizzate per la Pomarola di Bottega di Stigliano sono state recuperate e identificate attraverso la L.R. 64/04 e messe a disposizio-

ne dalla Banca Regionale del Germoplasma. **TONDO LISCIO DA SERBO** Caratteristiche frutto: piccolo, di forma rotondeggiante e di colore arancio-rossastro. È tradizione contadina conservarli



appesi in cantina legati ad uno spago. Caratteristiche pianta: la pianta presenta un accrescimento

semideterminato e può essere coltivata con l'ausilio o meno di sostegno, arrivando ad un'altezza di 1,5 m circa. Le foglie sono di forma regolare e di colore verde intenso, mentre i fiori sono regolari e di colore giallo scuro. 8 Zona tipica di produzione: tutta la regione Toscana

ROSSO E GIALLO DI PITIGLIANO

Caratteristiche frutto: due antiche varietà di pomodoro da serbo di forma rotondeggiante e di colore completamente

riprodotto i semi per l'autoconsumo.

CANESTRINO DI LUCCA Caratteristiche frutto: medio-grande, con costolature più

o meno evidenti, buccia sottile di colore rosso vermiglio e polpa rosa-cremisi. Ha ottime caratteristiche organolettiche con buoni tenori zuccherini. Il nome si deve alla forma tipica a canestro. Caratteristiche pianta: la pianta può raggiungere e superare l'altezza di 2m e a causa dell'accrescimento indeterminato

giallo o rosso a maturazione, con la polpa interna di colore Caratteristiche pianta: la pianta presenta un accrescimento che ne permette la coltivazione a terra senza sostegni. Le foglie sono di forma bipennata e di colore verde chiaro. Zona tipica di produzione: Pitigliano e Sorano (GR) Ad oggi esiste soltanto un agricoltore che ne ha custodito e

richiede sostegni. Le foglie di forma regolare sono color verde scuro, mentre i fiori sono di color giallo chiaro. Zona tipica di produzione: Province di Firenze, Grosseto,

Livorno, Lucca, Massa-Carrara, Pisa, Pistoia e Siena.

COSTOLUTO FIORENTINO Caratteristiche frutto: di media grandezza e di forma appiattita con tipiche costolature da cui deriva il nome della varietà. A maturazione è di colore rosso vermiglio. Caratteristiche pianta: presenta un accrescimento indeter-

minato e necessita di sostegni, arrivando ad un'altezza di oltre 2 m. Le foglie sono di forma regolare e di colore verde intenso, mentre i fiori sono di color giallo intenso. Zona tipica di produzione: varietà diffusa principalmente nella provincia di Firenze è tra le varietà più note.

PISANELLO Caratteristiche frutto: medio-grande simile al Costoluto Fiorentino, presenta delle costolature meno pronunciate

e infossate e una forma più appiattita. A maturazione è di colore rosso carminio. Caratteristiche pianta: presenta un accrescimento inde-PP. terminato e quindi necessita di sostegni, arrivando ad un'altezza di oltre 2 m circa. Le foglie sono di forma regolare e di colore verde chiaro, mentre i fiori sono di colore giallo

Zona tipica di produzione: Province di Livorno, Lucca, Mas-

Caratteristiche frutto: a forma di campana, di colore rosso vermiglio-cardinale con la zona circostante il picciolo verde anche a maturazione. Buccia sottile, polpa compatta con

e di colore verde intenso. Il fiore è di colore giallo intenso. Zona tipica di produzione: si tratta di un'antica varietà diffusa

Caratteristiche frutto: medio-grande di forma leggermente appiattita sul tondeggiante, con costolature poco evidenti e di colore rosso vermiglio. Sembra che il nome "quarantino" sia utilizzato come sinonimo di "fiorentino" ed è anche detto

Caratteristiche pianta: presenta un accrescimento indeterminato e necessita di sostegni. Le foglie sono di forma regolare e di colore verde intenso. Il fiore è di colore giallo intenso. Zona tipica di produzione: varietà coltivata nelle zone del

in Garfagnana, nel territorio di Minucciano (LU).

QUARANTINO ECOTIPO DEL VALDARNO

Valdarno tra le province di Firenze e Arezzo.

"Pomodoro antico nostrale".

pochi semi. Il suo nome deriva dall'insieme delle caratteristiche organolettiche di dolcezza del sapore e del profumo e di colore. Privo di acidità, è altamente digeribile. Caratteristiche pianta: presenta un accrescimento indeterminato e necessita di sostegni. Le foglie sono di forma regolare

sa-Carrara, Pisa e Pistoia.

FRAGOLA

Ingredienti e Trasformazione 1/ Materia prima: il pomodoro I pomodori per la produzione di Pomarola della Bottega di

La salsa è prodotta dal mix di varietà autoctone toscane sopradescritte in base alla disponibilità. 2/ Trasformazione

Stigliano sono coltivati nel territorio toscano. La distanza tra gli attori di multifiliera non supera i 70 km. Il processo di trasformazione, presso il laboratorio di Cuoco a Domicilio, è di tipo artigianale. I pomodori sono selezionati e lavati. La polpa viene concentrata in modo da estrarre l'acqua e poi



cotta sottovuoto a temperatura controllata. La cottura dura circa un'ora. La salsa ottenuta è confezionata in vasetti in vetro e poi sterilizzati. Il confezionamento dura circa 45 minuti. Tutto il procedimento è condotto con l'ausilio di uno specifico macchinario.

la Bottega di Stigliano.

Calcolo delle distanze

Bottega a

tra gli attori di multifiliera

SIENA 30 km

Ingredienti pomodori 60% carote

olio extra vergine di oliva basilico ∆ sale Vendita c/o: Trasformazione c/o: cuocoadomicilio stabilimento di via Cassia Nord 145 Località Stigliano Monteroni d'Arbia (SI) Sovicille (SI)

cipollotti

L'etichettatura è manuale. La Pomarola è commercializzata presso



CO₂eq

EMISSIONI EVITATE

MONTERONI D'ARBIA



Emissioni evitate rispetto ad un vasetto di **salsa di pomodoro**

industriale

Fase 1/ Coltivazione e trasporto pomodori

non sono utilizzati prodotti chimici. Le emissioni della coltivazione

operazioni in campo e il conferimento dei pomodori al laboratorio

I pomodori sono coltivati secondo il disciplinare biologico e

e all'elettricità che alimenta la pompa per irrigare con acqua di

sono dovute principalmente al consumo di diesel per le



dei pomodori ha impatti trascurabili.

BUONE PRATICHE

di tipo industriale.

commercializzati.

diesel per trasporto vasetti

BUONE PRATICHE

QUALITÀ

Pomarola?

di cui SATURI

CARBOIDRATI

PROTEINE

SALE

di cui ZUCCHERI

REG. CE 1169/2001

Filiera corta

Una lavorazione semi-artigianale

La lavorazione semi-artigianale utilizza meno energia elettrica rispetto ad una

Fase 3/ Confezionamento

Il vetro del vasetto è la voce più impattante di tutto il ciclo produttivo della salsa. Altre emissioni sono dovute al trasporto dei vasetti dal laboratorio alla Bottega di Stigliano dove vengono

cuoce la salsa e sterilizza i vasetti. L'acqua utilizzata per il lavaggio

produzione e trasporto

per cottura e sterilizzazione

EMISSIONI **EVITATE**

acqua di rete per lavaggio ≈0

altri ingredienti

elettricità



ecodynamicsgroup

INDicatori Ambientali e CO,

62% vasetto di vetro

La distribuzione a filiera corta permette di risparmiare emissioni dovute al trasporto.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto 129 kj **VALORE ENERGETICO** 30 kcal 2.22 g **GRASSI**

Analisi nutraceutica/Antiossidanti e polifenoli

Gli antiossidanti sono sostanze naturali in grado di neutralizzare i radicali liberi responsabili di numerose patologie cronico degenerative, proteggendo l'organismo dalla loro azione negativa.

I polifenoli sono molecole vegetali noti per la loro azione positiva sulla salute umana. Questi esercitano un ruolo fondamentale nella prevenzione di patologie cronico-degenerative, grazie alle loro proprietà antiossidanti. Essi infatti hanno effetti biomedici

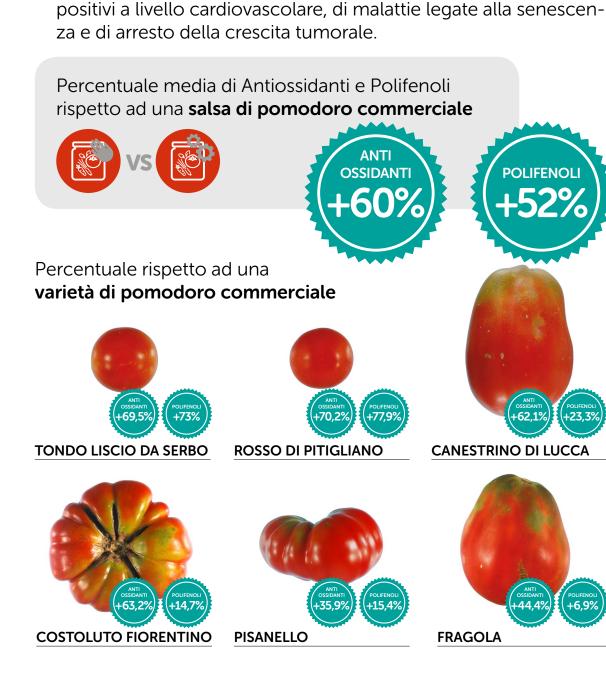
0.29 g

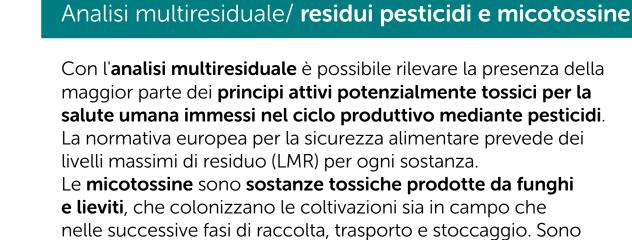
3.9 g 3.8 g

1.1 g

1.15 g

Quali sono le qualità nutrizionali della





QUARANTINO VALDARNO

livelli massimi di residuo (LMR) per ogni sostanza. Le micotossine sono sostanze tossiche prodotte da funghi e lieviti, che colonizzano le coltivazioni sia in campo che nelle successive fasi di raccolta, trasporto e stoccaggio. Sono

pericolose quanto quelle dei pesticidi. Nei pomodori utilizzati per la produzione di pomarola non si rilevano residui di pesticidi e tenori di micotossine quantificabili (valori inferiori ai limiti di rilevabilità strumentale)

potenzialmente tossiche per l'uomo e sono considerate



(LMR per i prodotti biologici 0,01 mg/kg dovuti a contaminazione accidentale

e tecnicamente inevitabile)

isi nutraceutica a cura di/ DSV DIPARTIMENTO DI SCIENZE DELLA VITA
Gruppo di tracciabilità, caratterizzazione
e valorizzazione delle filiere agroalimentari infographic design/ Francesca Ameglio