

Scheda di Prodotto



Confettura extra di Cipolle Rosse



IDENTITÀ

Probabilmente originaria degli altipiani del Turchestan e dell'Afghanistan (Asia occidentale) oggi è diffusa e coltivata in tutto il mondo. Grazie a testimonianze archeologiche sembra che la coltivazione potrebbe essere iniziata in Egitto nel IV millennio a.C.. La cipolla e la sua coltivazione fu introdotta nei Paesi del Mediterraneo dai popoli viaggiatori come i Fenici, gli Assiri e i Babilonesi. Numerose sono le citazioni latine che fanno supporre che la cipolla fosse considerata, già all'epoca, un alimento basilare nelle diete dei popoli. Con l'intensificarsi degli scambi commerciali, la cipolla fu conosciuta e apprezzata in tutte le parti del mondo.

La **Cipolla** è una **pianta erbacea** biennale con foglie e asse fiorifero cavi e radici superficiali. Le foglie nella parte base s'ispessiscono e divenendo carnose di colorito bianco e con involucri rosso. Si distingue dalle altre varietà per la sua dolcezza. La Confettura è caratterizzata dallo spiccato gusto agrodolce che si accompagna perfettamente ai formaggi stagionati o affumicati e agli arrostiti di maiale, selvaggina o cacciagione.



La **Cipolla Rossa** è generalmente di forma rotonda o ovoidale, formata da tuniche concentriche carnose di colorito bianco e con involucri rosso. Si distingue dalle altre varietà per la sua dolcezza. La Confettura è caratterizzata dallo spiccato gusto agrodolce che si accompagna perfettamente ai formaggi stagionati o affumicati e agli arrostiti di maiale, selvaggina o cacciagione.



Ingredienti e Trasformazione

1/ Materia prima: le cipolle rosse

Le **cipolle rosse** per la produzione di Confettura extra della Bottega di Stigliano sono **prodotte da coltivatori locali della Provincia di Siena**.

2/ Trasformazione

Il **processo di trasformazione**, presso il laboratorio di Cuoco a Domicilio, è di **tipo artigianale**. Le cipolle vengono dapprima sbucciate e messe in cottura con gli altri ingredienti in brasiere di acciaio su fornello a gas in linea per un'ora circa. A metà cottura viene effettuata la schiumatura di glucosio. Il composto ottenuto viene introdotto in un macchinario concentratore a sistema a temperatura controllata sottovuoto per mezz'ora circa. La confettura è confezionata dallo stesso macchinario in vasetti in vetro e poi sterilizzati in autoclave. Il confezionamento dura circa 45 minuti. I barattoli vengono etichettati manualmente e commercializzati presso la Bottega di Stigliano.



Ingredienti

- cipolle rosse **62%**
- zucchero **30%**
- olio extra vergine d'oliva **6%**
- sale **2%**

Trasformazione c/o:
cuoco a domicilio
stabilimento di
via Cassia Nord 145
Monteroni d'Arbia (SI)

Vendita c/o:
La Bottega di Stigliano
Località Stigliano
Sovicille (SI)

Calcolo delle distanze tra gli attori di multifiliera



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Cipolle rosse?



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



Fase 1/ Coltivazione e raccolto

Le **Cipolle non subiscono alcun trattamento chimico e l'irrigazione avviene con acqua di pozzo**. Le uniche emissioni sono dovute al **trasporto delle cipolle** dall'azienda produttrice allo stabilimento di trasformazione.



BUONE PRATICHE
Meno chimica, più natura!
La coltivazione biologica utilizza fertilizzanti di origine animale (pollina e fitofarmaci) ed evita quelli sintetici e fitofarmaci.



Fase 2/ Trasformazione

In questa fase le emissioni sono dovute principalmente alla **produzione e trasporto di ingredienti degli altri macchinari** (zucchero, olio e sale) e **l'elettricità** utilizzata dal macchinario che concentra la confettura e sterilizza i vasetti. Altre emissioni sono dovute al consumo di gas per la cottura della confettura.



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



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 **trasporto dei vasetti** dal laboratorio alla Bottega di Stigliano dove vengono commercializzati.



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Cipolle rosse?

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori nutrizionali medi per	100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	1222 kJ / 287 kcal
GRASSI	10.08 g
di cui SATURI	1.44 g
CARBOIDRATI	59.29 g
di cui ZUCCHERI	54.02 g
PROTEINE	1.09 g
SALE	1.25 g

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 positivi a livello cardiovascolare, di malattie legate alla senescenza e di arresto della crescita tumorale.

