

Scheda di Prodotto



Confettura extra di Mele Cotogne



IDENTITÀ

È uno dei più antichi alberi da frutto conosciuti. Già nel 2000 a.C. era coltivato dai Babilonesi ed era considerato frutto sacro ad Afrodite ai tempi dell'antica Grecia. Plinio e Virgilio l'hanno menzionata dimostrando che era conosciuta anche in epoca romana.

La **selezione di varietà antiche autoctone toscane di Mele Cotogne** utilizzate per la produzione della confettura extra di Bottega di Stigliano sono state **recuperate e identificate** attraverso la **L.R. 64/04** "Tutela e valorizzazione di razze e varietà locali" e messe a disposizione dalla **Banca Regionale del Germoplasma**.

COTOGNO MOLLESCA

Caratteristiche frutto: polpa molto zuccherina, poco acida, con contenuto medio in pectine. Sono di grandezza media con forma globosa e presentano colore giallo-verdastro a piena maturazione.

Caratteristiche pianta: presenta un portamento espanso con vigoria da scarsa a media. Ha una fruttificazione costante con produttività medio-elevata.

Origine e zona tipica di produzione: cultivar di origine sconosciuta, diffusa in Puglia, introdotta in Toscana nella metà del secolo scorso. È prodotta in tutta la regione Toscana.



COTOGNO DI BAZINE

Caratteristiche frutto: sono piriformi con dimensioni medio-grandi di colore giallo-verdastro a maturazione completa.

Caratteristiche pianta: presenta un portamento intermedio con media vigoria. Ha una fruttificazione costante con produttività media.

Origine e zona tipica di produzione: cultivar di origine sconosciuta, probabilmente europea. Introdotta in Toscana verso la metà del secolo scorso. È prodotta in tutta la regione Toscana.



COTOGNO GOBEK

Caratteristiche frutto: I frutti hanno polpa mediamente acida e zuccherina e hanno un contenuto medio di pectine. Sono piriformi con dimensioni medie di colore giallo-verdastro a maturazione completa.

Caratteristiche pianta: presenta un portamento intermedio con scarsa-media vigoria. Ha una fruttificazione costante con produttività media.

Origine e zona tipica di produzione: cultivar di origine turca introdotta in Toscana verso la metà del secolo scorso. È prodotta in tutta la regione Toscana.



Ingredienti e Trasformazione



1/ Materia prima: le Mele Cotogne

Le **Mele Cotogne** per la produzione di Confettura extra della Bottega di Stigliano sono **prodotte secondo il disciplinare biologico da coltivatori locali della Provincia di Siena in un raggio di 30 km**. La Confettura è prodotta dal **mix di varietà autoctone toscane** sopradescritte in base alla disponibilità.

2/ Trasformazione

Il **processo di trasformazione**, presso il laboratorio di Cuoco a Domicilio, è **di tipo artigianale**. I frutti vengono dapprima sbucciati e la polpa messa in cottura con zucchero e limone in brasiera di acciaio su fornello a gas in linea.

La cottura dura circa 1 ora e mezzo, al termine della quale la confettura è ottenuta utilizzando una passatrice pneumatica. La confettura passa attraverso confezionamento in vasetti in vetro e sterilizzata in un macchinario apposito. Infine i barattoli vengono etichettati manualmente. La Confettura è commercializzata presso la Bottega di Stigliano.



Ingredienti

Mele Cotogne **68%**

zucchero semolato **28%**

limone **4%**



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



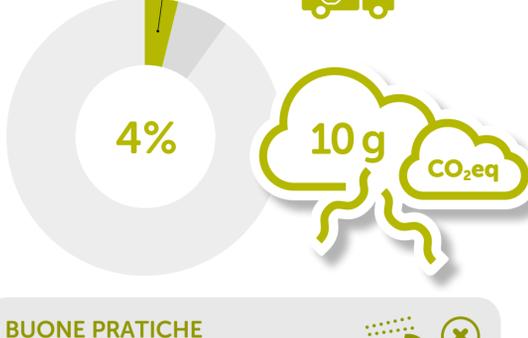
SOSTENIBILITÀ

Quanta **CO₂** è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Mele Cotogne?



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 delle cotogne** dall'azienda produttrice allo stabilimento di trasformazione.



BUONE PRATICHE

Meno chimica, più natura!

La conduzione dell'azienda non prevede l'utilizzo di fertilizzanti sintetici e fitofarmaci.



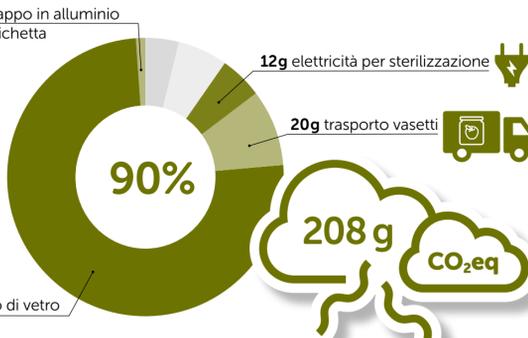
Fase 2/ Trasformazione

In questa fase le emissioni sono dovute principalmente alla **produzione e trasporto in stabilimento degli altri ingredienti** (zucchero e limone) e il consumo di **gas per la cottura**.



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), al consumo di **elettricità per la sterilizzazione** e al **trasporto dei vasetti** dal laboratorio alla Bottega di Stigliano dove vengono commercializzati.



BUONE PRATICHE

Una lavorazione artigianale

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



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Mele Cotogne?

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori nutrizionali medi per	100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	518 kj 121 kcal
GRASSI	0.07 g
di cui SATURI	0 g
CARBOIDRATI	35.9 g
di cui ZUCCHERI	35.9 g
PROTEINE	0.28 g
SALE	0.002 g

Analisi nutraceutica/Antiossidanti e polifenoli

Gli **antiossidanti** sono sostanze naturali in grado di neutralizzare i radicali liberi proteggendo da numerose patologie croniche degenerative, liberando 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.

Quantità di Antiossidanti e Polifenoli in 1g di frutto fresco (valori per le tre varietà)

Antiossidanti

Mollesca 25.45 μmol/g
Bazine 25.19 μmol/g
Gobek 25.08 μmol/g

Polifenoli

Mollesca 2.51 mg/g
Bazine 2.46 mg/g
Gobek 2.25 mg/g

