

Scheda di Prodotto



Confettura extra di Zucca gialla e Vaniglia

IDENTITÀ

La Zucca appartiene alla **famiglia delle Cucurbitacee**, è una tipica verdura autunnale, uno degli ortaggi più conosciuti, consumati e apprezzati in tutte le culture, ormai da millenni.

Il successo di questo ortaggio è dovuto al fatto che è possibile utilizzare tutte le sue parti, in cucina come per preparare suppellettili, tanto che alcuni definiscono la zucca come il "maiale dei poveri". Esistono numerose varietà di zucca e quella gialla è fra le più comuni e apprezzate in cucina, per il suo gusto dolce e delicato e per la sua buccia sottile, che ne rende la lavorazione più semplice.

Caratteristiche della Zucca

La zucca è un frutto le cui caratteristiche cambiano a seconda della varietà specifica. La forma può essere globosa, a turbante, allungata o appiattita; il colore del frutto varia dal giallo-arancio fino al verde. La buccia può essere liscia o rugosa e presentare bollosità, escrescenze e striature. La polpa è di colore giallo-arancio e riempie quasi completamente il frutto; una cavità al suo interno offre spazio a filamenti che portano i semi.



Pianta e coltivazione

Le piante sono vigorose, a fusti striscianti lunghi diversi metri. Foglie grandi e fiori di colore giallo intenso e di sesso diverso sulla stessa pianta. La semina avviene a maggio su terreni fertili e ben concimati. In fase vegetativa necessita di buona irrigazione mentre durante la fruttificazione predilige un terreno asciutto. Le zucche si raccolgono da agosto ad ottobre e poi si conservano in un ambiente buio, fresco ed asciutto. Possono durare mesi, in base alla tipologia e alle sue caratteristiche.



Origini e storia

Le origini della coltivazione della zucca sono incerte. Alcuni studiosi ritengono che sia arrivata in Europa dall'India. Secondo altri, furono gli Etruschi a coltivarle, oppure ancor prima i navigatori Fenici approdati alle foci dei fiumi italiani. Esistono testimonianze che dimostrano che la zucca era conosciuta dagli antichi Egizi, dagli Arabi e dagli Africani del Niger. Ma è in Messico che abbiamo la **testimonianza più antica della presenza di questo ortaggio**: infatti ci sono stati ritrovamenti di semi di zucca risalenti al **7000/6000 a.C.**

Nel tempo è sempre stata considerata **simbolo di risurrezione e di caducità della vita**: la ritroviamo già nelle tombe preistoriche di Wurttemberg, vicino a Stoccarda come corredo funerario e nel Cinquecento Albrecht Durer la rappresenta nell'incisione del "San Girolamo nella cella".

Bartolomeo Bimbi, Zucca del giardino graduale di San Francesco a Pisa, 1711

Bartolomeo Bimbi per volere di Sua Altezza Reale Granduca Cosimo III de' Medici realizzò un immenso lavoro di catalogazione scientifica guidato dal botanico di corte Pier Antonio Micheli; protagonisti frutti e ortaggi di stravagante sembianza o nobili origini a comporre un insieme di opere unico nello scenario pittorico italiano, annoverabile tra i vertici della pittura di natura morta del XVII e XVIII secolo.



In letteratura la ritroviamo nella favola "Il salice, la gazza ed i semi della zucca" di Leonardo da Vinci; nel 1600 Jean La Fontaine le dedica uno dei suoi apologhi morali, "La ghianda e la zucca"; nel 1697 Charles Perrault, nella sua celebre "Cenerentola", una zucca, per magia, si trasforma in carrozza. Nel 1959 anche Gianni Rodari la celebra nel suo racconto "Le avventure di Cipollino" dove, tra i vari ortaggi protagonisti, troviamo la "Sora Zucca".

Ingredienti e Trasformazione

1/ Materia prima: Zucca gialla

Le zucche sono prodotte da **coltivatori locali della Provincia di Siena** (distanza media 40 km)

2/ Trasformazione

La zucca è dapprima sbucciata poi privata dei semi. La polpa è successivamente cotta insieme a acqua, zucchero e succo di limone nel macchinario a temperatura controllata per circa 2 ore. A fine cottura i semi di vaniglia sono aggiunti alla confettura, che è lavorata in passatrice per ottenere un composto omogeneo. La confettura è poi confezionata dallo stesso macchinario in vasetti in vetro e poi sterilizzati in autoclave. Infine i barattoli vengono etichettati manualmente e commercializzati presso la Bottega di Stigliano.

Ingredienti

- Polpa di zucca gialla **74%**
- zucchero semolato **24%**
- limone **2%**
- vaniglia **0,01%**

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 Zucca gialla e Vaniglia?



Fase 1/ Coltivazione e raccolto

Le zucche sono coltivate secondo il **disciplinare biologico**, non sono utilizzati prodotti chimici. Le emissioni per la coltivazione sono dovute principalmente all'elettricità usata per irrigare con acqua di pozzo e il trasporto delle zucche al punto di trasformazione.



BUONE PRATICHE

Meno chimica, più natura!

Nessun utilizzo di fertilizzanti sintetici e fitofarmaci.

Fase 2/ Trasformazione

In questa fase le emissioni sono dovute principalmente all'utilizzo di elettricità per la passatrice e per la cottura della confettura e sterilizzazione dei barattoli. Altre emissioni sono dovute alla produzione e al trasporto in stabilimento degli altri ingredienti (zucchero, limone e vaniglia) necessari per la confettura.



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.



BUONE PRATICHE

Una lavorazione artigianale

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

QUALITÀ

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI	
valori nutrizionali medi per	100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	363 kJ 85 kcal
GRASSI	0.06 g
di cui SATURI	0 g
CARBOIDRATI	20.66 g
di cui ZUCCHERI	20.05 g
PROTEINE	0.67 g
SALE	0.002 g

REG. CE. 1169/2001