

Scheda di Prodotto



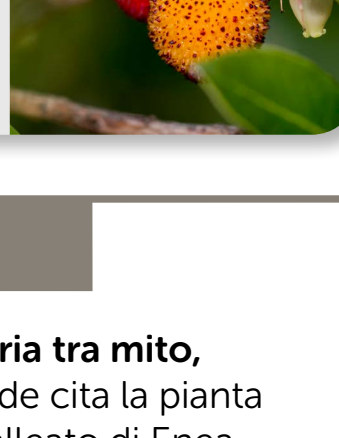
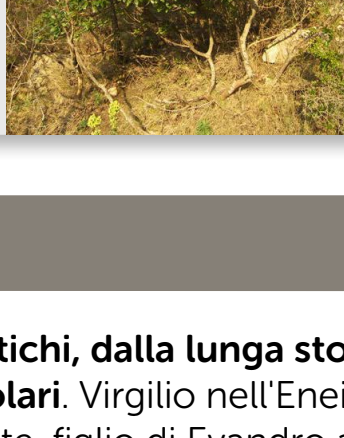
Confettura extra di Corbezzoli



IDENTITÀ

Il Corbezzolo appartiene alla **famiglia delle Ericaceae**. È tra le piante più tipiche e note delle regioni mediterranee: la si può trovare spontanea nel sottobosco delle pinete litoranee e delle leccete insieme a lentisco, leccio, fillirea, erica arborea e mirto, con le quali forma la **tipica vegetazione della macchia mediterranea**. Il nome botanico *Arbutus unedo* deriva da Plinio, il quale consigliava di assaporare solo un frutto alla volta, ovvero "unum edo". Il Corbezzolo è una pianta utilizzata in molti giardini sia per la sua rusticità (la sua coltivazione è facile e non richiede particolari attenzioni) che per la sua insolita bellezza autunnale quando è possibile osservare la presenza sia di frutti maturi che di fiori. Le bacche rosse ben mature, ricche di zuccheri e vitamine, hanno proprietà diuretiche e astringenti. Vengono utilizzate per preparare marmellate, gelatine, sciroppi, succhi, creme, salse, canditi e distillati.

Caratteristiche del Corbezzolo
Alberello o arbusto alto 2-8 m, molto ramificato, con rami giovani di colore rossastro. Sempreverde e latifoglia. Foglie coriacee ellittiche e lanceolate di colore verde vivo e lucido; Piccoli fiori cerosi, prima rosa pallido e poi bianchi a forma di orcio, riuniti in grappoli penduli; Frutti, a bacca sferica di circa 2 cm, dapprima verdi, poi gialli, arancione e, infine, rosso vivo, con la superficie ricoperta di tubercoli abbastanza rigidi, spessi qualche millimetro e polpa gialla dalla consistenza farinosa.



Storia

I Corbezzoli sono frutti antichi, dalla lunga storia tra mito, leggende e credenze popolari. Virgilio nell'Eneide cita la pianta durante le esequie di Pallante, figlio di Evandro alleato di Enea contro Turno. Era infatti usanza tra i Greci e Romani preparare il letto funebre intrecciando un graticcio con rami di Corbezzolo come simbolo ed auspicio di immortalità. La tradizione popolare annovera il Corbezzolo tra le piante di San Giovanni come amuleto apotropaico nei riti propiziatori durante il Solstizio d'Estate. Anche nel Medioevo, durante la cerimonia del Confuoco, tipicamente ligure, venivano fatti ardere legna e arbusti di Corbezzolo e Alloro come rito propiziatorio durante il Solstizio d'Inverno. Il fuoco suggellava il patto tra il popolo e il podestà: un carro con i doni della terra veniva offerto al Podestà ed egli si impegnava a governare con giustizia. Ancora oggi nella tavola natalizia ligure è usanza decorarla con ramoscelli di Corbezzolo, come **simbolo della luce e della rinascita del Sole**.

Affresco (dettaglio) della Casa del Bracciale d'Oro, Pompei (30-35 d.C)

Il *viridarium*, giardino ornamentale circondato da un portico colonnato, il *peristilium*, era il centro della vita domestica all'interno delle ville patrizie romane. Qui si coltivavano numerose specie tra cui il Corbezzolo, simbolo di eternità, per le caratteristiche di essere sempre verde e la compresenza di fiori e frutti. Il dettaglio dell'affresco mostra, in basso a destra, una pianta di Corbezzolo con le sue caratteristiche bacche.



Nell'Ottocento, durante il Risorgimento, il Corbezzolo divenne **simbolo dell'Unità d'Italia**. La caratteristica di «portare» contemporaneamente fiori bianchi, frutti rossi e lucide foglie verdi fa sì che i suoi colori siano la prefigurazione della bandiera nazionale. Giovanni Pascoli ha dedicato al Corbezzolo una poesia facendo riferimento al passo dell'Eneide. Nella visione di Pascoli, Pallante, ucciso in combattimento, è il primo martire della causa nazionale.

Ingredienti e Trasformazione

1/ Materia prima: le bacche di Corbezzolo

I Corbezzoli per la Confettura extra della Bottega di Stigliano provengono dai **boschi della Montagnola Senese** e sono raccolti manualmente.

2/ Trasformazione

Il **processo di trasformazione**, presso il laboratorio di Cuoco a Domicilio, è **di tipo artigianale**. I frutti vengono dapprima lavati e messi in passatrice per 10 minuti per togliere i semi e ottenere una polpa uniforme. La polpa viene poi cotta insieme a zucchero e succo di limone nel macchinario a temperatura controllata per circa 25 minuti. La confettura è confezionata dallo stesso macchinario in vasetti in vetro e poi sterilizzati in autoclave. Infine i barattoli sono etichettati manualmente e commercializzati presso la Bottega di Stigliano.

Ingredienti

- Corbezzoli **83%**
- zucchero semolato **14%**
- limone **3%**

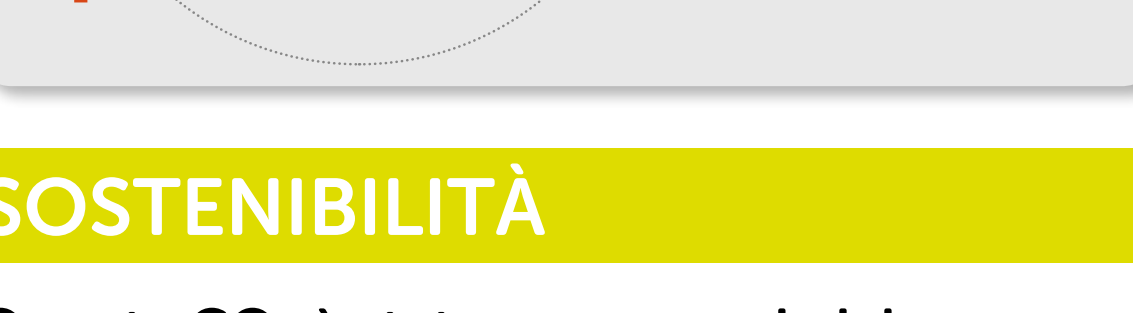
Trasformazione c/o:

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



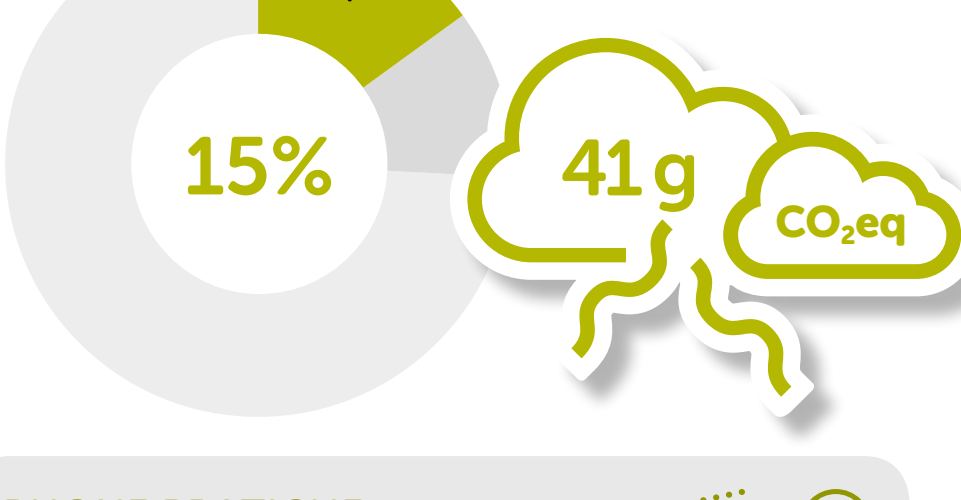
SOSTENIBILITÀ

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



Fase 1/ Coltivazione e raccolto

Le piante sono spontanee e i frutti vengono raccolti a mano. Le uniche emissioni sono dovute al **trasporto dei Corbezzoli** allo stabilimento di trasformazione.

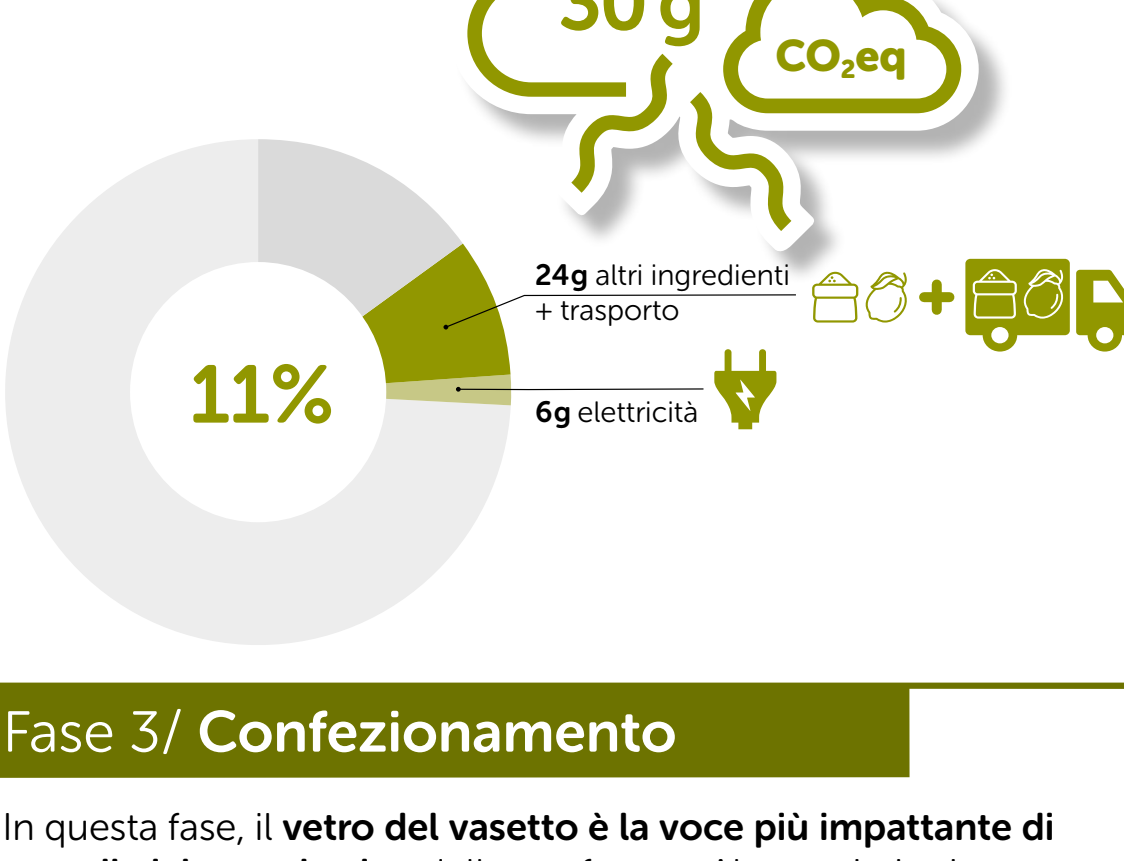


BUONE PRATICHE
Meno chimica, più natura!
Nessun utilizzo di fertilizzanti sintetici e fitofarmaci.



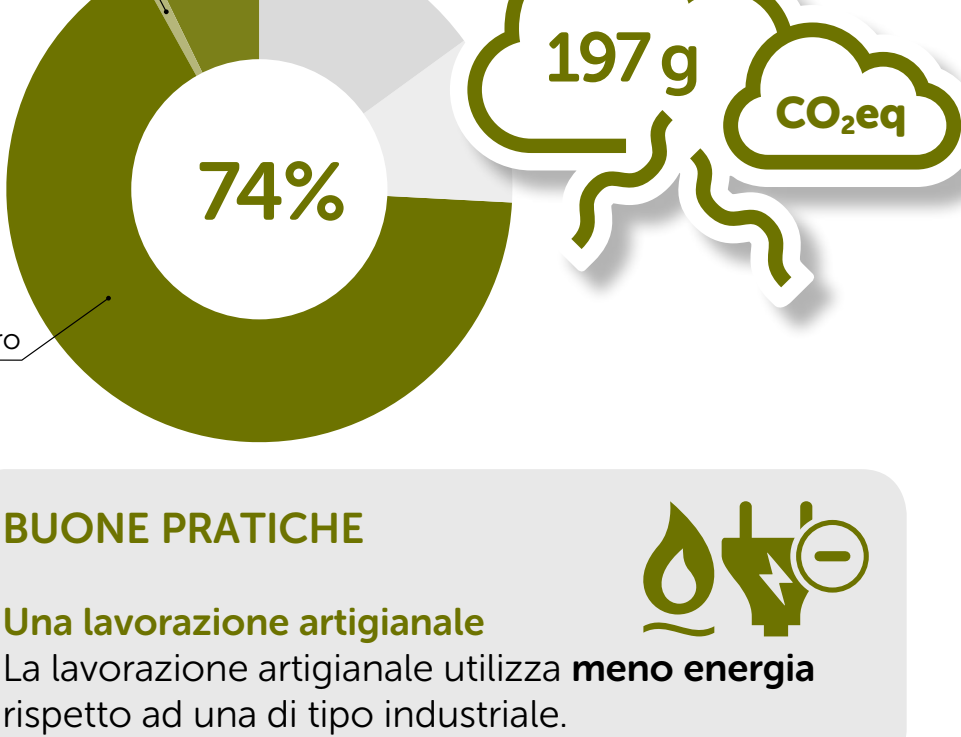
Fase 2/ Trasformazione

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



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

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.

Quantità di Antiossidanti e Polifenoli in 1g di frutto fresco

Antiossidanti 58,45 µmol/g

