

Scheda di Prodotto



Passata di Pomodoro varietà Quarantino



IDENTITÀ

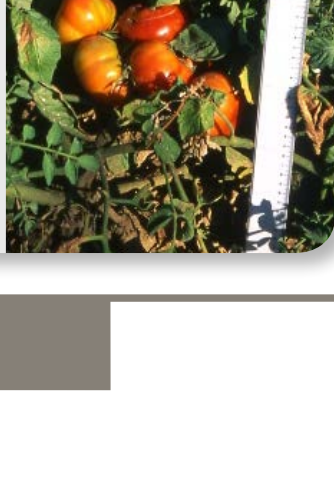
Il **Pomodoro Quarantino (ecotipo del Valdarno)** utilizzato per la produzione della passata di Bottega di Stigliano è una **varietà antica autoctona toscana** recuperata e identificata attraverso la L.R. 64/04 e messa a disposizione dalla Banca Regionale del Germoplasma.

QUARANTINO ECOTIPO DEL VALDARNO

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

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 Valdarno tra le province di Firenze e Arezzo.



Ingredienti e Trasformazione

1/ Materia prima: il pomodoro

I Pomodori Quarantino utilizzati per la produzione di Passata della Bottega di Stigliano sono prodotti da coltivatori locali all'interno della Provincia di Siena.

2/ Trasformazione

Il processo di trasformazione, presso il laboratorio di Cuoco a Domicilio, è di **tipo artigianale**. A differenza della pomarola, la passata di pomodoro non ha olio né odori ed è un succo pomodoro parzialmente concentrato. I pomodori vengono dapprima lavati e passati a crudo per ottenere un succo privo di semi e buccia. Il succo è poi concentrato in un macchinario che lavora sottovuoto a temperatura controllata per circa un'ora. La passata è confezionata dallo stesso macchinario in vasetti di vetro e poi sterilizzati in autoclave. Infine, i barattoli sono etichettati manualmente e commercializzati presso la Bottega di Stigliano.

Ingredienti

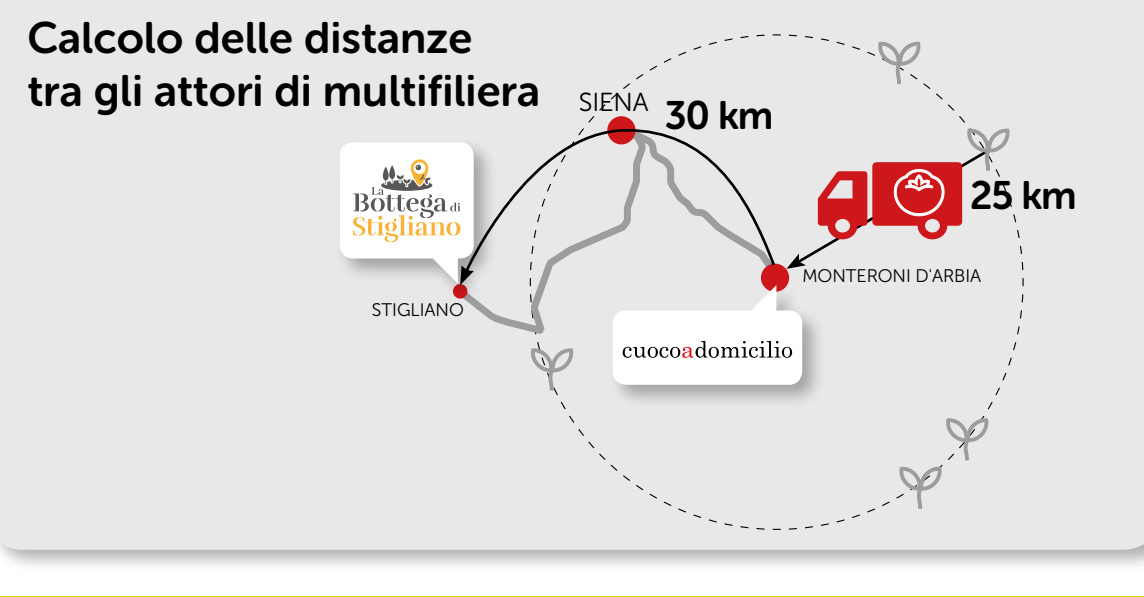
- Pomodori varietà Quarantino **100%**

Trasformazione c/o:
cuocoadomicilio

stabilimento di
via Cassia Nord 145
Monteroni d'Arbia (SI)

Vendita c/o:
La Bottega di Stigliano

Località Stigliano
Sovicille (SI)



SOSTENIBILITÀ

Quanta CO₂ è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Passata di Pomodoro Quarantino artigianale?

258 g

CO₂eq

EMISSIONI EVITATE
-57%

Emissioni evitate rispetto ad un vasetto prodotto con **pomodori da agricoltura convenzionale**

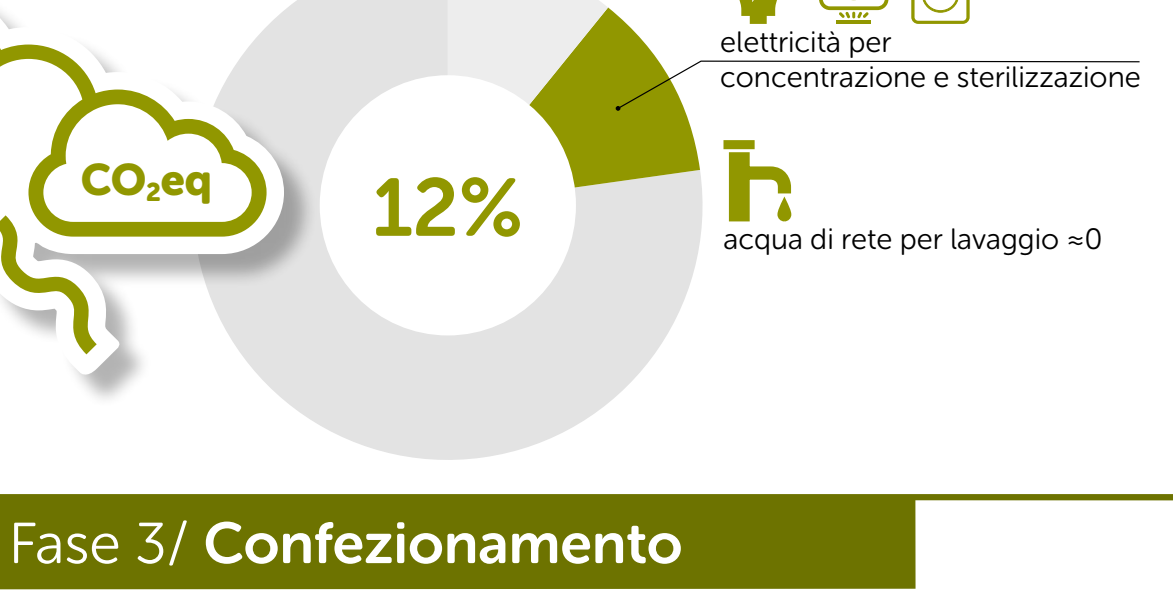
Fase 1/ Coltivazione e trasporto pomodori

I pomodori sono **coltivati secondo il disciplinare biologico** e non sono utilizzati prodotti chimici. Le emissioni della coltivazione sono dovute all'utilizzo di fertilizzanti di origine vegetale (alghie), al consumo di combustibili per i macchinari, all'elettricità usata per irrigare con acqua di pozzo e al trasporto dei pomodori in laboratorio di trasformazione.



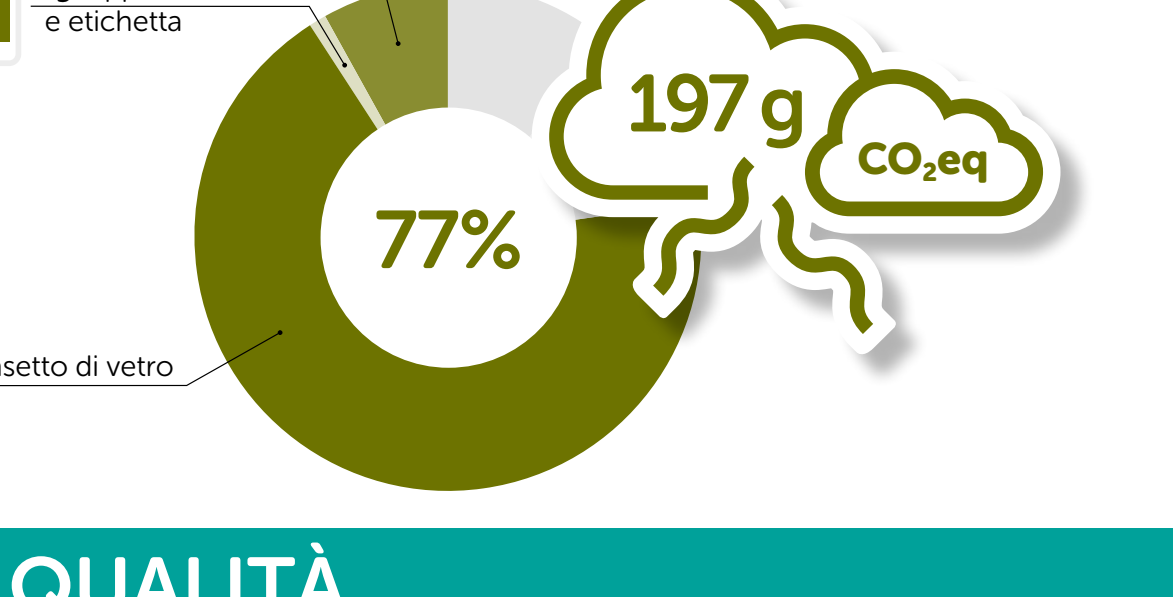
Fase 2/ Trasformazione

In questa fase le emissioni sono dovute all'utilizzo di corrente elettrica per il macchinario che concentra il succo di pomodoro e sterilizza i barattoli. L'acqua utilizzata per il lavaggio dei pomodori ha impatti trascurabili.



Fase 3/ Confezionamento

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



QUALITÀ

Quali sono le qualità nutrizionali della Passata di Pomodoro Quarantino?

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 nota 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. I **flavonoidi** (dal latino *Flavus* giallo) sono dei composti polifenolici che possiedono 15 atomi di carbonio, derivano dal flavone. Essi agiscono come antiossidanti rompendo la catena di reazione dei radicali liberi. Hanno molte proprietà benefiche quali: antinfiammatoria, antiallergica, antivirale, antiaritmica, antitumorale e antipatogenica.

Quantità di Antiossidanti e Polifenoli in 1g di passata di pomodoro



Analisi multiresiduale/ residui pesticidi e micotossine

Con l'**analisi multiresiduale** è possibile rilevare la presenza della maggior parte dei **principi attivi potenzialmente tossici per la salute umana immessi nel ciclo produttivo mediante pesticidi**. La normativa europea per la sicurezza alimentare prevede dei 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 potenzialmente tossiche per l'uomo e sono considerate pericolose quanto quelle dei pesticidi.

Nei pomodori utilizzati per la produzione di passata non si rilevano residui di pesticidi e tenori di micotossine quantificabili (valori inferiori ai limiti di rilevabilità strumentale)

