

## Scheda di Prodotto



# Confettura extra di Pomodori verdi



## IDENTITÀ

Per la produzione della Confettura Extra di Pomodori verdi è utilizzato il pomodoro **Romanello**, una **varietà molto diffusa dalla forma ovoidale** e dalla buccia dura che lo rende più resistente a malattie e attacchi di parassiti. Ricco di polpa e povero di acqua, ha un sapore molto dolce ed è ideale per preparare conserve o confetture.

**I pomodori verdi sono raccolti a fine stagione** (settembre ottobre) e sono gli ultimi frutti presenti nelle piante che non riescono a raggiungere il giusto grado di maturazione.



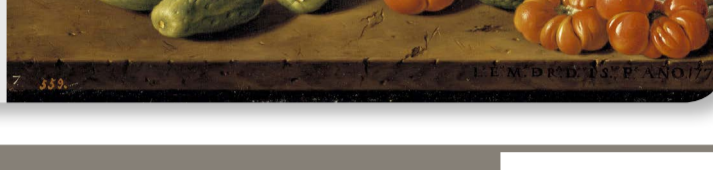
## Origini e storia

La pianta del pomodoro è originaria del Centro America ed è stata importata in Europa dagli Spagnoli. Inizialmente era coltivata a scopo ornamentale. In Italia è giunta a Napoli durante il dominio Spagnolo mentre la sua diffusione è dovuta alla spedizione garibaldina dei Mille.

Il nome fu coniato dal botanico Pietro Andrea Mattioli pomo d'oro (il colore giallo prima che maturi completamente) nel 1544.

**Luis Egidio Meléndez, Natura morta con cetrioli e pomodori, 1774**

Luis Egidio Meléndez (1716-1780) è un pittore miniaturista spagnolo. Figlio di Francisco Antonio, anch'egli miniaturista alla corte di Filippo V, nasce a Napoli sotto il dominio spagnolo. Le sue nature morte eseguite tra il 1760 e il 1772, oggi in gran parte conservate al Prado, sono una testimonianza dei prodotti che sono stati introdotti in Europa dal sud America in seguito alle scoperte geografiche e alla creazione dei primi imperi coloniali dall'inizio del Cinquecento.



## Ingredienti e Trasformazione

### 1/ Materia prima: il pomodoro

I Pomodori verdi utilizzati per la produzione di confettura extra di Bottega di Stigliano sono **prodotti da coltivatori locali della Provincia di Siena** (distanza media 48,5 km)

### 2/ Trasformazione

Il **processo di trasformazione**, presso il laboratorio di Cuoco a Domicilio, è **di tipo artigianale**. I pomodori sono dapprima lavati e messi in passatrice per 5 minuti per togliere semi e ottenere una polpa uniforme. La polpa è poi cotta sottovuoto insieme a zucchero e succo di limone in un 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

- Pomodori verdi **68%**
- zucchero semolato **31%**
- limone **1%**

#### Trasformazione c/o:

**cuoco a domicilio**  
stabilimento di  
via Cassia Nord 145  
Monteroni d'Arbia (SI)

#### Vendita c/o:

**Bottega di Stigliano**  
Località Stigliano  
Sovicille (SI)

### Calcolo delle distanze tra gli attori di multifiliera



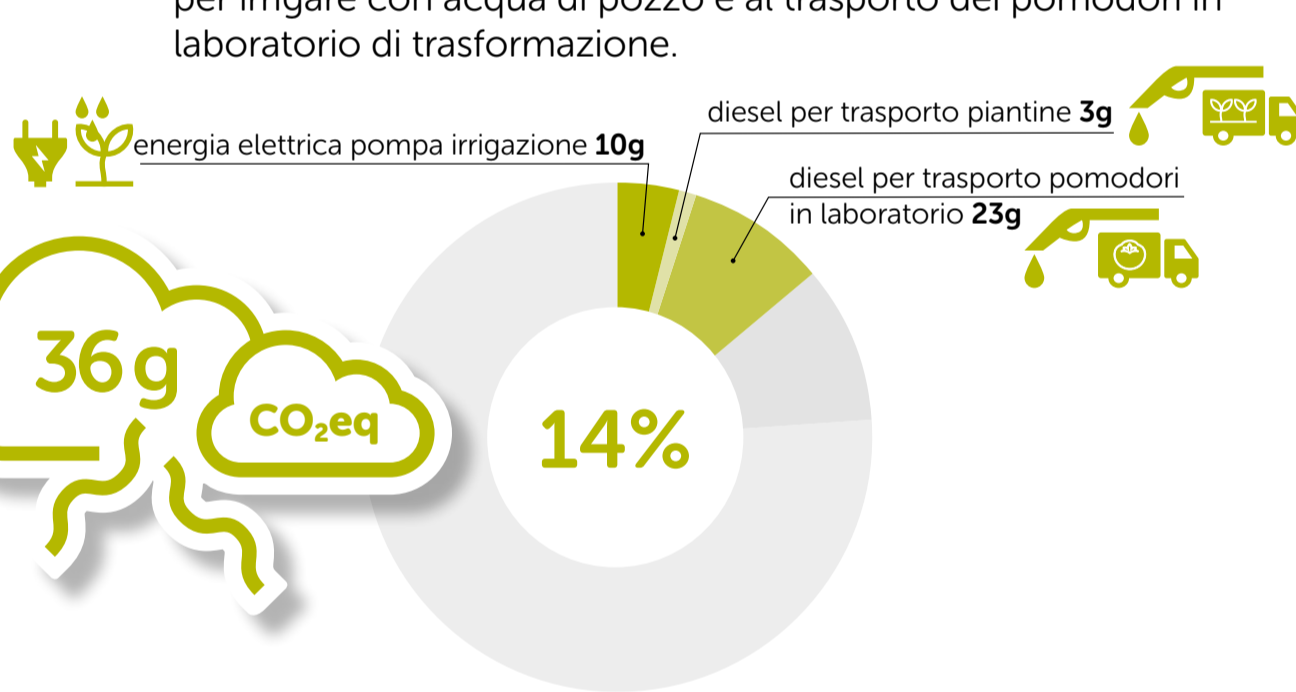
## SOSTENIBILITÀ

**Quanta CO<sub>2</sub> è stata emessa nel ciclo produttivo di un vasetto da 180g di Confettura extra di Pomodori verdi artigianale?**



### 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.



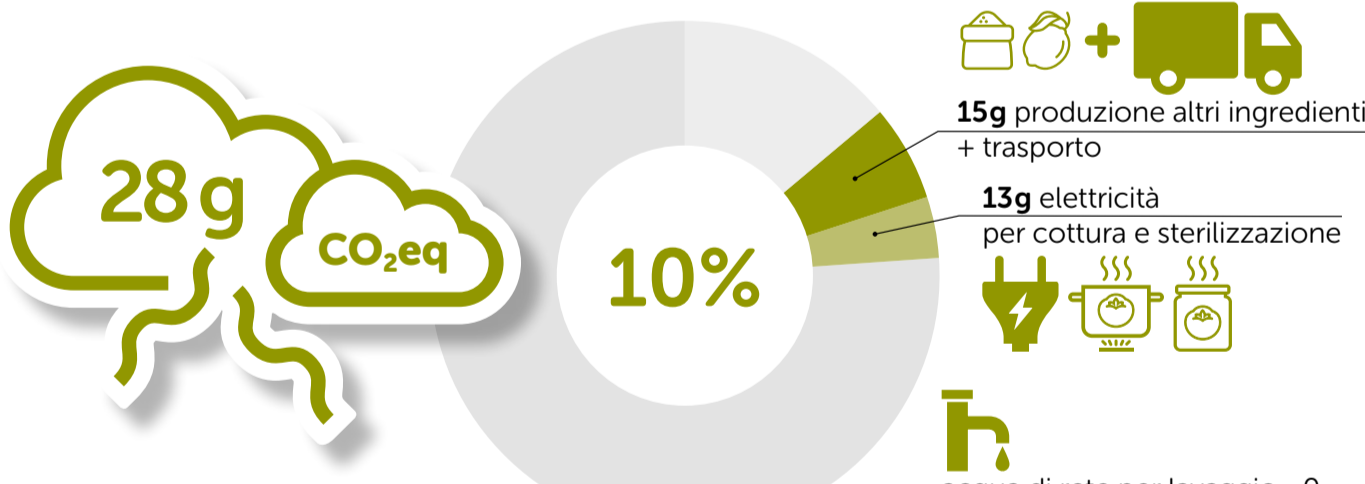
### BUONE PRATICHE

**Meno chimica, più natura!** Durante la coltivazione **non sono utilizzati fertilizzanti sintetici e fitofarmaci**, ma solo fertilizzanti di origine vegetale (alghie).



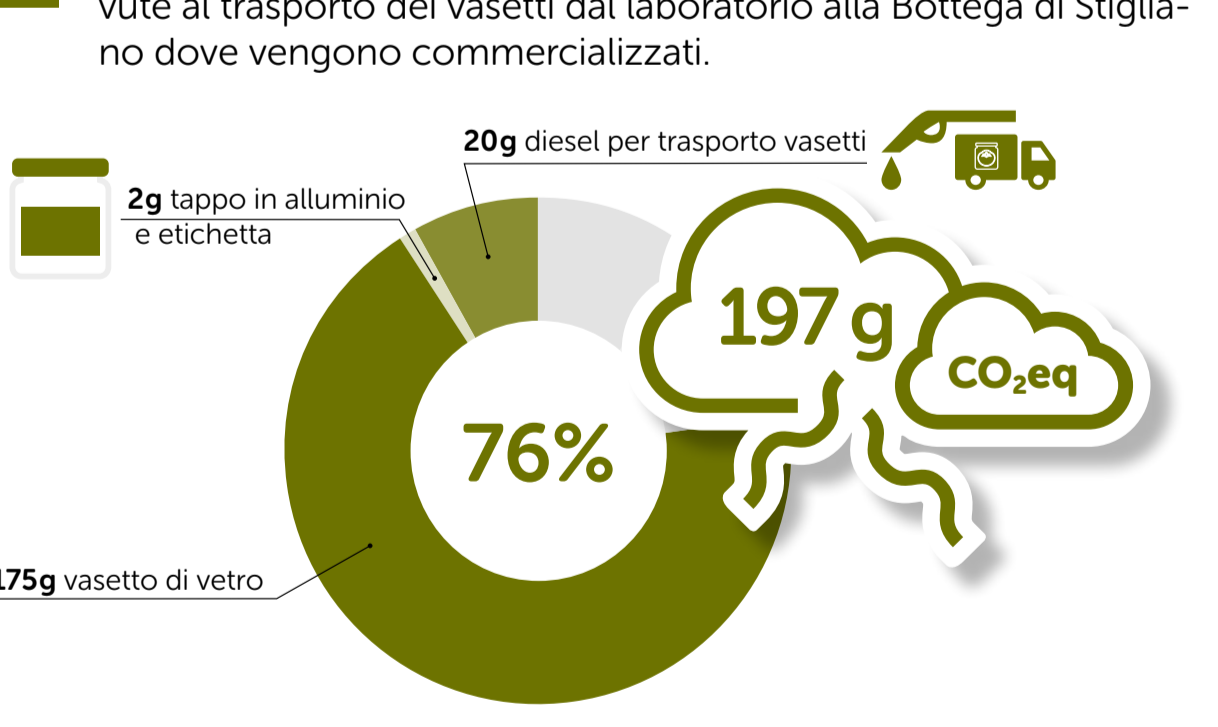
### Fase 2/ Trasformazione

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



Analisi del ciclo di vita a cura di:  
ecodynamicsgroup

UNIVERSITÀ DI SIENA

INDAQ

INDICATORI Ambientali e CO<sub>2</sub>

## QUALITÀ

**Quali sono le qualità nutrizionali della Confettura extra di Pomodori verdi?**

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori nutrizionali medi per	100 g di prodotto
VALORE ENERGETICO	516 kJ 121 kcal
GRASSI	0.13 g
di cui SATURI	0 g
CARBOIDRATI	29.43 g
di cui ZUCCHERI	28.71 g
PROTEINE	0.78 g
SALE	0.021 g

REG. CE 1169/2001

### 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.

### Quantità di Antiossidanti e Polifenoli in 1g di frutto fresco

