

Uni-ATENeO “Ivana Torretta”  
Anno Accademico 2014/15  
28 NOVEMBRE

MARMELLATE E CONFETTURE

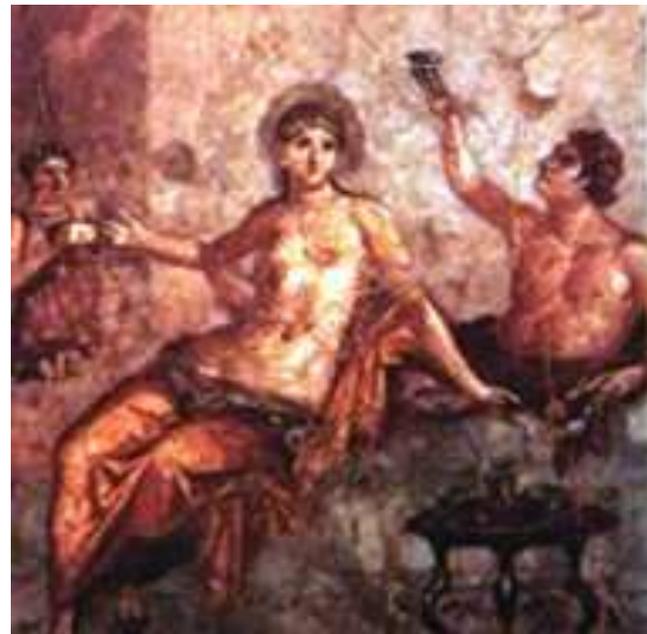
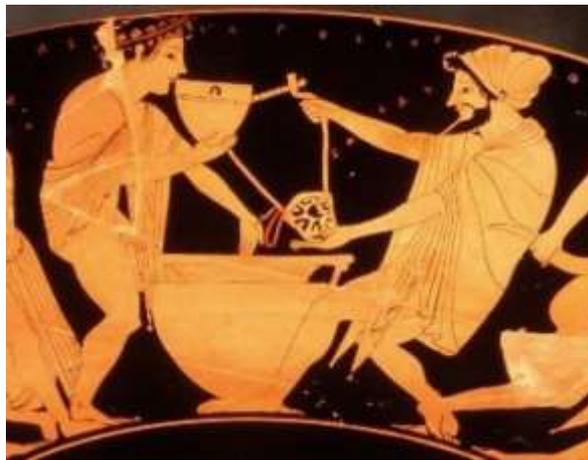


**a cura di Patrizia Frisoli**  
**Docente Dolci Master of Food**  
**Slow Food**

# STORIA

## GRECIA

mele cotogne  
e miele cotte lentamente  
“melimelon”



## ROMA

Frutta intera immersa  
in vino passito  
Vino cotto  
Mosto  
Miele

Apicio

IV-V sec d.C.

Riporta una ricetta del I sec  
pesche conservate nel miele



# Miele e vino Dolcificanti

Miele molto costoso  
Utilizzato dai ceti poveri  
come merce di  
scambio per avere  
prodotti essenziali  
NO uso diretto



## MEDIO EVO

Zucchero Crociate

Confetture composte  
canditi marmellate  
solo aristocratici e  
ricchi mercanti

Zucchero ingrediente  
molto costoso

Documenti attestano  
metodo molto simile  
all'attuale



# FRANCIA

XVI sec

Trattato sulle  
confetture

Michel de Notre-Dame

Medico astronomo

Caterina de Medici

1555 scrive “segreto”  
... trasformazione e  
conservazione delle  
sostanze periture”



## Numerose ricette

Conservazione della frutta con lo zucchero e NON  
per essiccazione come si usava



XVIII sec

Diffusione in tutta Europa  
con l'affermarsi dello  
zucchero grazie alle  
colonie

Riduzione del costo

“confiture” (confettura)

“confettare”

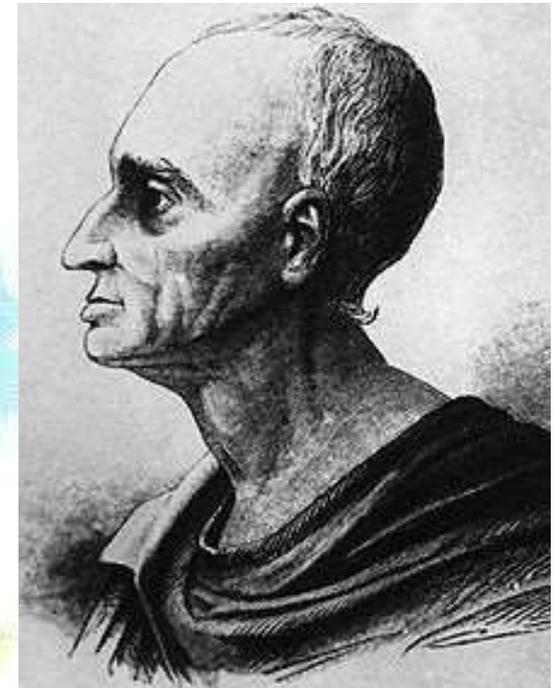
Preparazione alimentare  
destinata alla  
conservazione

Poi il termine solo significato  
“ricoprire un alimento di  
zucchero”



Declino zucchero di canna  
Abolizione della schiavitù

Utilizzo barbabietola da zucchero  
Ortaggio europeo  
1747 Andrea Marggaf  
Chimico prussiano  
Procedimento chimico estrazione  
cristalli di saccarosio



Esigenza di conservare  
la frutta raccolta in  
stagione e gustarla in  
periodi senza  
produzione

Cottura e sostanza  
zuccherina  
garantivano  
conservazione in  
assenza di  
refrigerazione



Zucchero di canna

Zucchero di barbabietola



# MARMELLATA o CONFETTURA

Portogallo

Conserve di frutta  
“marmelada”

Marmelo = mela  
cotognata, mela dolce



Maria de Medici  
Moglie Enrico IV di  
Francia (1600)  
Forte carenza vitaminica  
Agrumi Sicilia  
“...per Maria Ammalata”  
por marie ammalate...  
por marimalade...  
marmelade!



Parlamento Strasburgo ha decretato la differenziazione già adottata da secoli nelle lingue d'origine anglosassone

Marmelade

agrumi e dolcificante

Jam

altri frutti e dolcificante



## MARMELLATA

Soli agrumi



## CONFETTURA

Tutti gli altri frutti  
(tranne agrumi e marroni)



Una volta preparate esclusivamente a casa  
Ora maggior parte industriale  
sistema conservazione industriale  
riprende e ripete su grande scala procedimenti casalinghi  
dopo averli smontati ed analizzati  
per ridurre il successo casuale (empirico)  
successo scientifico costante che permette

Trasporto

Commercializzazione

Consumo



# Dal secondo dopoguerra produzione di conserve di frutta

## **DOMESTICA**

Solo per uso familiare

Ripetizione ricette  
tramandate raramente  
modificate

Lunghe cotture

Tempi lunghi

Grandi quantità zucchero

Bontà del prodotto abilità  
cuoca (scelta frutta,  
abilità in cucina, ecc)

**NO** interesse economico

## **INDUSTRIALE**

Quantitativi maggiore  
distribuzione territorio  
nazionale

Ricetta costante ed uguale nel  
tempo

Cotture più rapide

Tempi più brevi

Meno zucchero presenza  
sostanze gelificanti

Standard di produzione

**SI** interesse economico

Contenimento spesa per  
ingredienti, manodopera,  
impianti ecc

Prezzo contenuto concorrenza





# ULTIMO DECENNIO

Maggiore attenzione dei  
consumatori

Scelta alimenti

Esigenze dietetiche

## ARTIGIANALI

Produzioni che ridanno  
dignità alle conserve  
esprimono tradizione  
italiana

Protagonista frutta e sapere  
dell'uomo

Filiera produttiva esprime  
diversità e tipicità  
territoriali



MIELE

ZUCCHERO DI  
CANNA

ZUCCHERO  
SEMOLATO

FRUTTOSIO

DOLCIFICANTI

**DOLCIFICANTE**



Dal 1811 ad oggi il saccarosio della barbabietola è lo  
zucchero per eccellenza  
40% mercato dei dolcificanti



Diffusione zucchero  
barbabetola  
motivazione politica

Napoleone 1811  
fine dipendenza colonie  
inglesi  
incoraggia sviluppo  
industria saccarifera



# MARMELLATA

Prodotto a base di agrumi

Frutta almeno 20%

Sostanza zuccherina

Zucchero

Zucchero canna

Miele

Fruttosio

Altri



# MARMELLATA D'ARANCE

Caterina d'Aragona (1485-1536) moglie Enrico VIII

Cuochi di corte inventarono conserva d'arance

GB Marmellata = arance



Arancia dolce

Arancia amara

Limone

Mandarino

Clementina

Pompelmo giallo

Pompelmo rosa

Cedro

Bergamotto

Chinotto



Diverse varietà

Periodo maturazione

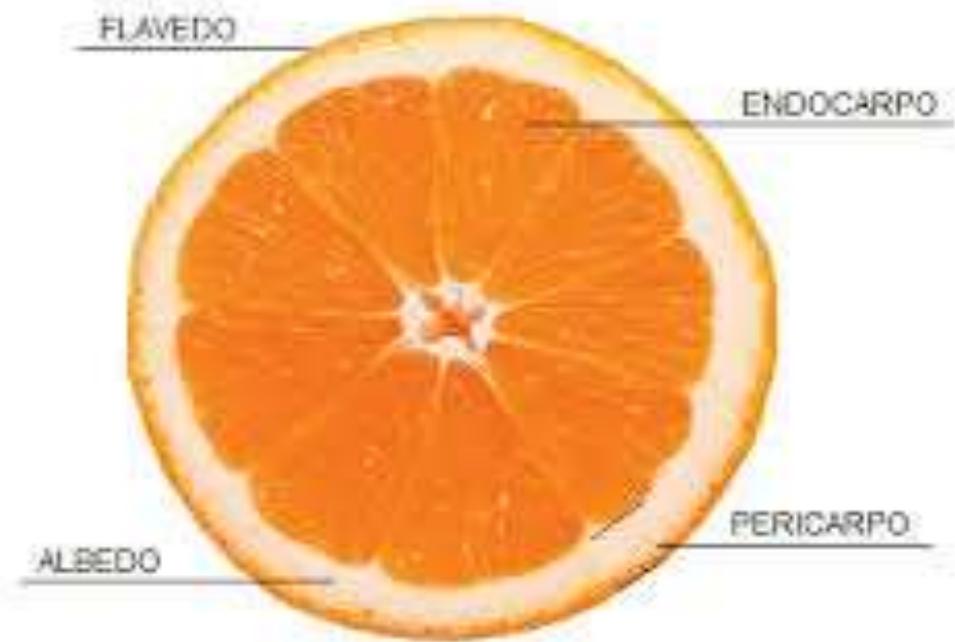
Colore buccia

Colore succo e polpa

Consistenza

Spessore e consistenza  
albedo

Maggiore conoscenza di  
queste variabili permette al  
produttore scegliere le  
migliori cultivar e  
trasformarle in un ottimo  
prodotto



Industria scarsa o nulla considerazione queste variabili  
Scelta in base disponibilità merce al prezzo più basso possibile

Frutta scartata destinazione consumo fresco

Non corrispondente agli “standard” commerciali

Dimensioni e diametro frutto

Colore buccia

Eventuali danni atmosferici buccia

Attacchi parassiti solo parte esterna frutto

Raramente frutta raccolta è destinata alla trasformazione



# SICUREZZA

Vasetti di vetro

Doppio processo

Sterilizzazione

Vuoto

Conservazione fuori dal  
frigo se sigillate

Aperte frigo consumate  
entro 3 settimane



## SE NOTIAMO

Rigonfiamenti tappo

Alterazione colore

Muffe

Buttare via marmellata  
e vasetto



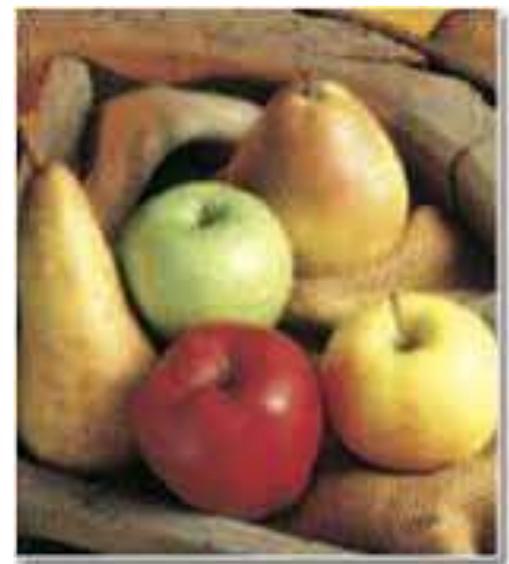
# CONFETTURA

Qualsiasi altro tipo di  
frutta- verdura

Frutta almeno 35%  
45% extra



Pomacee  
Drupacee  
Piccoli frutti  
Orto  
Fiori



# FRUTTA PARTICOLARE



# VERDURA



# FIORI



# BACCHE



# AROMATIZZATE



# VALORI NUTRIZIONALI

Alimento glucidico

130Kcal - 260Kcal

100g

Zuccheri totali

dovrebbero essere

35-40 g 100g prodotto



# ETICHETTA

OBBLIGATORIAMENTE

Quantità zucchero presente in 100g

% frutta presente

20 marmellata

35 confettura

45 confettura extra

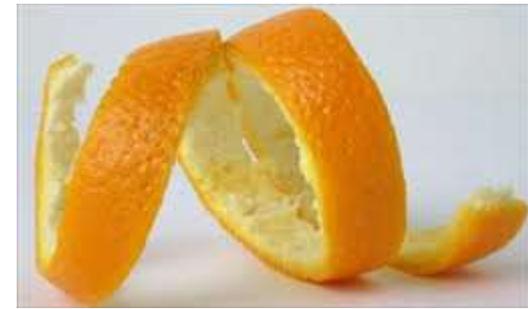
NO coloranti e conservanti

PECTINA

# PECTINA

Enzima presente nella  
frutta

Fondamentale per la  
gelificazione



### GRUPPO 1

Frutti che, maturati al punto giusto, e non un secondo di più, contengono il perfetto ammontare di pectina e acidi per la gelatificazione con la sola aggiunta di zucchero.

### GRUPPO 2

Frutti che hanno un basso contenuto sia di pectina che di acidi. L'aggiunta di entrambi, e dello zucchero, è quasi sempre necessaria per la gelatificazione della frutta.

### GRUPPO 3

Frutti che hanno sempre assolutamente bisogno dell'aggiunta di pectina e acidi.

GRUPPO 1	GRUPPO 2	GRUPPO 3
Mele aspre	Mele mature	Albicocche
More aspre	More mature	Mirtilli
Mele selvatiche	Ciliege aspre	Fichi
Mirtilli rossi	Prugne	Uva (western concord)
Ribes	Bacca di sambuco	Guava
Uva spina	Pompelmo	Pesche
Uva	Succo d'uva in bottiglia (western concord)	Pere
Limoni	Uva	Prugne
Susine (non prugne)	Nespole	Lamponi
Mela cotogna	Arance	Fragole
Loganberries		

# CONTENUTO PECTINA %

MELA	1-1,5
ALBICOCCA	1
CAROTA	1,4
CILIEGIA	0,4
ARANCIA	0,5-3,5
BUCCIA AGRUMI	30

## INGREDIENTI:

85% prugne di nostra produzione,  
15% zuccheri aggiunti.  
Senza pectina.

Utilizzati 200 gr. di frutta matura  
per ogni 100 gr. di prodotto finito.  
Zuccheri 35% di cui: 20% zuccheri  
della frutta, 15% zuccheri aggiunti.

Lotto e scadenza: vedi  
incisione sulla capsula

Una volta aperto  
conservare in frigorifero

Confezionato da: Punto Verde  
via Mincio - Savignano S.P. (Mo)



società agricola  
*La Fattoria  
di Nonno Nando s.s.*

via XXV Aprile, 505/L  
41056 Savignano s. P. (MO)

Marmellata  
di PRUGNE

[www.lafattoriadinonnonando.it](http://www.lafattoriadinonnonando.it)

Peso Netto  
**320 g e**



# Confettura extra di ciliegie

dell'azienda agrigola Testoni Andrea, via Salarolo 3  
Castelfranco E. (Mo) - T. 335 7703248 - andreatestoni.wordpress.com  
confezionata nel laboratorio di via Mincio 105, Savignano s.P. (Mo)

Ingredienti: ciliegie bio e zucchero di canna bio  
200 gr. di frutta per ogni 100 gr di prodotto

valori nutrizionali (per 100 gr):  
valore energetico: 170 Kcal - 711 Kj  
grassi totali: 0%  
zuccheri 42 g  
proteine 1 g  
fibra alimentare 1,4 g

La data di scadenza  
e' impressa sulla  
capsula

Conservare in luogo  
fresco dopo  
l'apertura



## PRODOTTO BIOLOGICO

Preparazione di limoni.

**Ingredienti:** succo di mela\*, limoni 30%\*,  
gelificante: pectina. \*biologico.

Conservare in frigorifero, dopo l'apertura, alla  
temperatura di 4° C. e consumare in tempi brevi.

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF	OPERATORE CONTROLLATO N.
<b>IT BIO 007</b>	<b>054701</b>
	

Prodotto da **Rigoni di Asiago**, 36012 Asiago (VI)  
Laboratorio di Via Gecchelini, 36010 Foza (VI)

**260 g e** NON DISPERDERE IL  
VETRO NELL'AMBIENTE

Da consumarsi preferibilmente entro:

**PRODOTTO  BIOLOGICO**  
contiene solo  
**ZUCCHERI DELLA FRUTTA\***

**Fiordifrutta®**  
**LIMONI**

IT - BIO - 007

Agricoltura UE/non-UE



**Rigoni  
di Asiago**



SENZA GLUTINE



VALORI NUTRIZIONALI MEDI del prodotto su:	100g	20g   porzione	% GDA**
	per 20g		max. GDA**
VALORE ENERGETICO	829 kJ 195 kcal	166 kJ 39 kcal	2 2
PROTEINE	0,1 g	0,02 g	<1
CARBOIDRATI di cui zuccheri	47,9 g 46,6 g	9,6 g 9,3 g	4 10
GRASSI di cui saturi	0 g 0 g	0 g 0 g	0 0
FIBRE ALIMENTARI	2,1 g	0,4 g	2
SODIO	0,047 g	0,009 g	<1

20 g = 4 cucchiaini

\* Contiene naturalmente zuccheri

\*\*GDA la quantità giornaliera  
raccomandata per un adulto è basata  
su una dieta che prevede un apporto  
medio giornaliero di 2000 kcal.

SERVIZIO ASSISTENZA  
CONSUMATORI

Numero Verde  
**800-851-451**

[www.rigonidiasiago.com](http://www.rigonidiasiago.com)

E-mail: [info@rigonidiasiago.com](mailto:info@rigonidiasiago.com)



Prodotta  
esclusivamente  
con succo della  
frutta senza polpa  
o buccia

**GELATINA**



Dessert tradizionale inglese  
Crema per farcire o  
spalmare sul pane tostato  
o sui scones

Uova zucchero burro frutta

Lemon curd o “lemon  
cheese”

Limoni, arance,  
lamponi, passion  
fruit, mango, cranberry

Piccoli vasetti non può  
essere conservato a  
lungo

# CURD



Conserva tipica India

Molto diffuso in Inghilterra

Frutta-verdura zucchero aceto  
spezie

Apple chutney

Cocco, datteri, frutta autunnale,  
pere, cipolla, tamarindo,  
sesamo



# CHUTNEY







**IN CUCINA**











