

MATERIALE PER LE SCUOLE

Le **materie prime** (ingredienti) necessarie per la preparazione della confettura sono la **frutta**, lo **zucchero**, la **pectina** e per alcuni gusti il **succo di limone**. La frutta arriva allo stabilimento già lavata, pulita e pronta per essere utilizzata.

Qui viene immagazzinata in una **cella frigorifera** dove viene conservata alla temperatura di -20°C fino al momento del suo utilizzo. Il freddo ci aiuta a preservare al meglio tutte le **proprietà nutritive** (zuccheri, vitamine, sali minerali..) e **sensoriali** (colore, sapore, aroma..) della frutta fino al momento del suo impiego. Ci permette, inoltre, di produrre in ogni stagione dell'anno tutti i gusti richiesti dal mercato, anche se in quel particolare momento la frutta fresca non è disponibile.

Ancora surgelata la frutta viene riversata su di un apposito tavolo dove gli addetti controllano che sia sana e ben pulita. Se trovano foglioline, sporco o parti troppo mature e/o acerbe le eliminano con la massima attenzione.

A questo punto la frutta viene riversata in appositi **cuocitori/miscelatori** dove si scongelerà e, insieme allo zucchero, diventerà una massa omogenea e calda.

Questo semilavorato viene trasferito, attraverso delle condotte chiuse poste sul fondo dei cuocitori, in quello che è il cuore dell'impianto, ovvero i concentratori sottovuoto (boules). Le boules funzionano sfruttando un principio fisico: **la temperatura di ebollizione di un qualsiasi liquido dipende dalla pressione**. All'interno delle boules si crea il vuoto (la pressione è molto bassa) e questo permette al prodotto di bollire a temperature nell'ordine dei 60°C . In più, dei grossi aspiratori eliminano velocemente il vapore acqueo che si forma all'interno. Tutto ciò permette di concentrare (ovvero togliere parte dell'acqua naturalmente presente nella frutta e portare il prodotto al giusto livello di zucchero) mantenendo al meglio i principi nutritivi, il colore, l'aroma e il sapore della frutta.

Nella preparazione domestica delle confetture questa concentrazione corrisponde alla cottura ed è molto lunga essendo condotta a 100°C (nelle comuni pentole). Ecco, perché la confettura domestica a volte non risulta così attraente nell'aspetto e nel gusto anche se si utilizza la migliore frutta.

Quando il prodotto ha raggiunto il giusto livello di concentrazione, che per le nostre confetture è stabilito nel 45% di zucchero, si aggiunge la pectina e in alcuni gusti anche il succo di limone. **La pectina** ha la funzione di rendere il prodotto ben gelificato. E' un ingrediente naturale estratto dalla frutta ed in particolare dagli strati più esterni di mele ed agrumi.

Ora la confettura, ancora calda, è pronta per essere invasata. Dalle boules viene trasferita in un grosso contenitore in acciaio e, da qui, passa alla **dosatrice** che trasferisce in ogni vasetto la giusta quantità di prodotto.

Altre macchine disposte **"in linea"** provvedono a chiudere il vasetto con una **capsula metallica** (coperchio) ed a pesarlo automaticamente scartando i vasetti con peso insufficiente.

Da qui i vasetti chiusi entrano in un **tunnel** di pastorizzazione-raffreddamento dove vengono spruzzati con acqua calda al fine di garantire una conservazione prolungata nel tempo. Anche in questa fase il calore subito dal prodotto è tenuto sotto controllo ed è limitato allo stretto indispensabile per garantire una conservazione sicura. Fortunatamente **lo zucchero** presente nella confettura e **la naturale acidità della frutta** ci aiutano ad ottenere una lunga conservazione del prodotto e per questo non è necessario aggiungere conservanti o sterilizzare il vaso finito con alte temperature come avviene invece per altre conserve (ex. tonno e carne in scatola, legumi ecc.).

Il vasetto esce dal tunnel già raffreddato e pronto per essere etichettato. Sempre su di una linea il vasetto subisce un ulteriore controllo: un apposito sensore controlla che il coperchio metallico abbia una tenuta ermetica perfetta e se individua vasetti che fanno "click-clack" li scarta in quanto non sono sicuri.

A questo punto i vasetti passano al **reparto confezionamento** dove una macchina provvede ad etichettarli ed a riportare su ogni singolo vasetto la **scadenza** e il **lotto** (è un numero per individuare la data di produzione). Da qui i vasetti vengono imballati con film plastico o messi nei cartoni ed immagazzinati pronti per essere spediti.

DOMANDE & RISPOSTE:

La marmellata e la confettura sono la stessa cosa ?

No, solo se si utilizzano agrumi (limone, arance ecc.) si può chiamare il prodotto marmellata. Tutti gli altri gusti (albicocche, pesche, mirtilli..) sono denominate confetture.

Cosa vuol dire confettura extra ?

La confettura, per essere definita **extra** deve avere almeno il 45% di frutta e per la sua preparazione non si possono utilizzare conservanti, coloranti e aromi.

Inoltre non si possono utilizzare puree di frutta ma solo polpe di frutta e/o frutta in pezzi..

Che cosa distingue la confettura extra VIS dalle altre ?

Prepariamo le nostre confetture con tanta frutta (fino al 75 %) e poco zucchero e scegliamo con cura gli ingredienti.

La frutta è di prima qualità e evitiamo di usare polpe e puree industriali preferendo la bella frutta intera e a pezzi.

Ciò permette di avere sempre sotto controllo la qualità di ciò che utilizziamo.

Inoltre, usiamo solo zucchero comune (saccarosio), lo stesso che usate voi a casa, senza ricorrere ad altri dolcificanti più economici ma meno pregiati e buoni (come ad ex. il glucosio).

Quali gusti sono preferiti dai consumatori italiani?

In Italia i gusti più noti e venduti sono l'albicocca, la fragola, la pesca e la ciliegia.

Vis, oltre a produrre questi gusti classici, si è specializzata nel preparare buonissime confetture ai frutti di bosco (mirtilli, more, ribes ecc..) oltre che a vere e proprie specialità come la mela cotogna, il sambuco, la crema di castagne...