

12 Settembre 2012

Le Conserve della Nonna

Come nasce la confettura extra

Le fasi produttive della confettura extra IGP di Amarene Brusche di Modena: dal frutteto al vasetto



Emilia-Romagna

Raccolta: le amarene vengono raccolte in modo meccanico tramite scuotimento dell'albero

Shock termico e Hydrocooling: i frutti raccolti vengono lasciati cadere in cassoni di plastica (bins) contenenti acqua fredda proveniente dal pozzo alla temperatura di circa 10 °C. I bins vengono poi portati in apposite stazioni in prossimità delle piante per un prelavaggio della frutta con acqua corrente del pozzo. L'abbassamento repentino della temperatura in acqua consente di mantenere l'integrità del frutto, evitando fermentazioni e microtraumi durante il trasporto. Se necessario, si aggiungono dei blocchi di ghiaccio

Consegna: deve avvenire al massimo entro 24 ore dalla raccolta, ma quasi sempre avviene entro poche ore

Controllo: viene verificata la qualità della materia prima e la conformità al disciplinare di produzione

Depicciolatura: dopo un ulteriore lavaggio, i frutti vengono privati meccanicamente dei piccioli rimasti

Cernita manuale visiva: le operatrici tolgono dal nastro trasportatore le amarene non idonee ed eventuali corpi estranei (foglie, rametti, insetti?)

Denocciolatura: il frutto non viene passato, ma soltanto privato del nocciolo e schiacciato; la polpa viene mandata direttamente nelle boule di cottura

Concentrazione: si elimina l'acqua contenuta naturalmente nel frutto mediante evaporazione sotto vuoto nelle boule, che consente di abbassare la temperatura di ebollizione a 60-70 °C (anziché 100 °C), lasciando inalterate le proprietà organolettiche della frutta

Cottura: per conferire al prodotto una tipica tonalità violacea più scura, segue una fase di cottura a circa 80 °C, con aggiunta di zucchero (saccarosio) e senza ulteriori ingredienti

Confezionamento/riempimento: i vasetti di vetro sono riempiti con la confettura a una temperatura di 80-85 °C, che viene mantenuta per altri 15 minuti a garanzia dell'assenza di alterazioni microbiologiche

Riposo: 15 giorni di giacenza dopo la produzione (secondo le procedure aziendali, in accordo con gli standard IFS e BRC, in modo tale da poter verificare la completa stabilità microbiologica).
