



**Albicocche del Vesuvio (alberi storici e varietà antiche) sulla via della trasparenza**

Produzione: Az. Agr. L'Orto Conviviale

Trasformazione: Az. Agr. Antichi Sapori di Cacciola Daniele

Le albicocche, varietà "pellecchiella" e "vitillo", sono coltivate in regime di certificazione biologica (Bioagricert) e nel corso dell'anno vengono curate esclusivamente con l'uso razionalizzato di prodotti consentiti in agricoltura biologica a seconda delle avversità, attraverso accurate potature e pulizie del campo manuali e meccanizzate.

**ALBICOCCHE IN CONFETTURA**

Le Albicocche dopo essere state raccolte a mano e selezionate, vengono lavate, private del picciolo eventuale. Successivamente vengono spaccate a metà manualmente e private del nocciolo interno nonché di eventuali impurità. Vengono poi riposte in contenitori idonei, pesato il prodotto viene aggiunto lo zucchero bio in rapporto di 1 a 3 e messe a riposare affinché lo zucchero venga assorbito dalle albicocche.

Dopo questo processo di osmosi, la miscela viene immessa in un pentolone con pale raschianti e portata a cottura seguendo la consistenza desiderata, il grado di maturazione e l'acqua all'interno del frutto. A metà cottura viene aggiunto succo di limone per evitare l'ossidazione tendente all'arancione scuro. Durante questo processo viene testato la consistenza e una volta raggiunta, si procede all'invasettamento del prodotto ancora caldo. I vasetti, una volta chiusi, vengono sistemati nelle ceste per la pastorizzazione a 100°C.

**ALBICOCCHE SCIROPPATE**

Le Albicocche dopo essere state raccolte a mano e selezionate senza nessuna imperfezione evidente esternamente, vengono lavate molto delicatamente, private del picciolo, tagliate a metà (facendo attenzione che non siano troppo mature altrimenti si schiacciano) manualmente e private del nocciolo interno.

A questo punto le albicocche a "pacchette" vengono riposte nei vasetti alla rinfusa mentre viene posta sul fuoco una mistura di acqua e zucchero in uguale quantità, aggiunti aromi secondo il gusto e portata a bollore. Questa mistura una volta raggiunti i 100° viene raffreddata a temperatura ambiente e portata a 60-65°.

Il liquido di governo viene poi aggiunto ai vasetti pieni di albicocche, si tappa il vasetto e lo si ripone nelle ceste per la pastorizzazione a 100°C.

	<b>ALBICOCCHE IN CONFETTURA</b>
FORMATO	212g
PESO NETTO	190g
RESA A VASETTO	75% fresco – 50% in cottura- 490g
COSTO MATERIA PRIMA	2€/KG
COSTO MATERIA PRIMA/VASETTO	1,00€
COSTO TRASFORMAZIONE/ALTRI INGREDIENTI	3,20€ (LAVORAZIONE 2,70€, VASETTO E TAPPO 0,50€)
<b>PREZZO SULLA VIA DELLA TRASPARENZA</b>	<b>4,50€</b>

	<b>ALBICOCCHE SCIROPPATE</b>
FORMATO	580g
PESO NETTO	390g
RESA A VASETTO	75% - 600g
COSTO MATERIA PRIMA	2€/KG
COSTO MATERIA PRIMA/VASETTO	1,20€
COSTO TRASFORMAZIONE/ALTRI INGREDIENTI	6,50€ (LAVORAZIONE 6,00€, VASETTO E TAPPO 0,50€)
<b>PREZZO SULLA VIA DELLA TRASPARENZA</b>	<b>8€</b>