

Scheda Tecnica



Cotogno



ZONA DI PRODUZIONE: È uno dei più antichi alberi da frutto di cui oggi rimangono pochi esemplari, spesso utilizzato come portinnesto di meli e peri, per ottenere alberelli più piccoli e produttivi. È coltivato tradizionalmente nelle zone rurali dell'entroterra marchigiano, dove trova impiego come ingrediente nella produzione di dolci, confetture, composte, gelatine, liquori, sciroppi e bevande digestive.

ASPETTO: La buccia è dura e un po' pelosa, di colore giallo intenso alla piena maturazione. La polpa, molto soda, consistente e ricca di pectine, viene generalmente consumata previo cottura e spesso viene aggiunta a confetture e composte di altri frutti, come addensante ed esaltatore del gusto e del profumo.

GUSTO: Intenso ed aromatico.

CONSERVAZIONE: Dotato di notevole serbevolezza.

PROPRIETÀ NUTRITIVE: Ha un buon contenuto di vitamine e fibre alimentari; il sapore astringente è dovuto alla forte presenza di tannini, con proprietà utili per la peristalsi intestinale. Presenta un buon contenuto in sali minerali, tra cui magnesio, potassio e fosforo. La presenza di fibre, e l'alta percentuale di pectina, rende le cotogne cotte leggermente lassative, utili nei casi di scarsa motilità intestinale.