

VareseNews

Ecco cosa “Merita l’Assaggio” da TIGROS a settembre

Pubblicato: Venerdì 16 Settembre 2022



Se c’è una cosa che l’Italia dovrebbe sempre mettere al centro quando si parla di produzione agroalimentare è il territorio. Un legame unico che si crea fra l’enorme varietà di frutta e verdura di cui disponiamo e i luoghi in cui queste vengono coltivate. Ci sono frutti e ortaggi che crescono e sono prodotti solo ed esclusivamente in certi comuni, in aree delimitate entro pochi chilometri dove clima, composizione del terreno e temperature creano quel mix (irripetibile altrove) che solo in quel preciso territorio garantisce poi le qualità organolettiche del prodotto.

In questi giorni, come durante tutto l’anno, nei supermercati TIGROS è possibile trovare i **prodotti della selezione Merita l’Assaggio**: frutta e verdura di stagione di altissima qualità, eccellenze italiane coltivate appunto dove il terreno e il clima creano le condizioni perfette.

Tre uve bianche per tutti i gusti

Da sempre l’uva accompagna la vita degli esseri umani. Fra le prime figure che troviamo rappresentate nelle pitture egiziane, nei vasi greci e in altre testimonianze delle civiltà mediterranee ai loro albori, ci sono proprio le uve e alcune scene di vendemmia. TIGROS ne ha selezionate tre varietà, fra quelle bianche, da portare in tavola a settembre.

Uva Pizzutella Merita l’Assaggio



Il nome “*pizzuto*” significa “appuntito” e il rimando è alla forma allungata che i chicchi di questa varietà assumono crescendo. La curiosità è che questo vocabolo proviene dal dialetto romanesco: quest’uva, infatti, pur essendo originaria della Puglia, è molto diffusa nella zona di Tivoli. Quella selezionata da TIGROS trova la sua **terra di elezione nella provincia di Barletta-Andria-Trani**, con una predilezione per quest’ultima. Perfetta **per i veri amanti della dolcezza**, ha la buccia sottile e la polpa succosa, il suo aroma ricorda quello della vaniglia. L’uso in cucina è versatile: **sfiziosa e rinfrescante** da mangiare chicco dopo chicco, si presta anche ad usi più inaspettati. Ottima da impiegare **nella realizzazione di dolci** quali crostate e piccola pasticceria, l’Uva Pizzutella sorprende quando impiegata **nella preparazione di primi piatti**, quale può essere un risotto dove il suo sapore si possa sposare con quello di un formaggio più sapido, usato per mantecare. Provatela anche **nella preparazione di salse**: il suo gusto dolce è l’ideale per stemperare i sapori forti della **carne di maiale**.

Uva Autumn Crisp Merita l’Assaggio



Letteralmente “*autunno croccante*”. Ci spostiamo in provincia di Taranto, dove questa varietà trova le condizioni ideali di crescita. Due sono le **caratteristiche che la distinguono**: da un lato la praticità del suo acino “pronto all’uso” perché **completamente privo di semi**, dall’altra la croccantezza. Un continuo invito all’assaggio a cui è difficile resistere, perché la dolcezza del frutto **non risulta mai stucchevole**. È una varietà tipica del periodo autunnale, succosa e dagli acini grandi.

Quello delle uve bianche pugliesi è un universo sensoriale che TIGROS non poteva certo lasciarsi

sfuggire e che, non a caso, “Merita l’Assaggio”.

Uva Bianca Italia di Canicattì I.G.P. Merita l’Assaggio TIGROS



Prodotta a Canicattì e in pochi altri comuni delle province di Agrigento e Caltanissetta a partire dagli anni ‘30 del XX secolo, quest’uva bianca “Merita l’Assaggio” per la sua **dolcezza ben bilanciata e l’aroma ricco, che ricorda quello del Moscato**. I grappoli e gli acini sono di media pezzatura, mentre il loro aspetto è caratterizzato da un colore brillante che va dal giallo tenue al paglierino-dorato. **Dal 1997 è un prodotto ad Indicazione Geografica Protetta**. l’Uva Bianca Italia di Canicattì I.G.P. deve il suo successo al sole, che in questo territorio certo non manca, e che coi suoi raggi permette alle piante di portarla alla perfetta maturazione.

Pesca Bivona I.G.P.



Restando nel mondo dei marchi I.G.P. della Sicilia, incontriamo anche la **Pesca Bivona I.G.P.**, che cresce nei frutteti intorno a Bivona. Motore trainante dell’economia del piccolo comune siciliano, a cui deve il nome, e fiore all’occhiello del reparto agroalimentare della **zona dei Monti Sicani**. Qui, e solo qui, l’incontro delle estati assolate con le peculiarità geografiche del territorio permettono la nascita di un frutto dal sapore inconfondibile. Indiscusse le sue qualità: **dolcezza, profumo inebriante e persistente**. E’ ricca di buoni zuccheri della frutta, ha la polpa bianca e soda. Peculiarità di questa pesca è il riuscire a mantenere inalterate le sue caratteristiche organolettiche anche nella sua versione “tardiva”, quella che matura cioè nelle settimane a cavallo fra estate e autunno. **E’ ottima da sola ed è anche ideale compagna di gelati e yogurt**. Trova ampio uso anche in pasticceria per comporre torte, decorazioni e piccola pasticceria.

Susina Metis Merita l’Assaggio TIGROS



Spostandoci invece nel cuore dell’Emilia Romagna incontriamo **la Susina Metis, che** è stata selezionata da TIGROS per la linea “Merita l’Assaggio” grazie alla sua dolcezza, la polpa succosa, fragrante e zuccherina. Quella della Susina Metis è la storia di un frutto unico, nato dalla curiosa unione della susina e dell’albicocca, per dare vita ad un nuovo sapore unico. Un mix perfettamente riuscito. Il **processo produttivo è il vero punto di forza di questo frutto**: tutte le fasi sono monitorate con cura, per garantire un prodotto premium. Il risultato è **un prodotto versatile** che ben si presta al consumo al naturale come in cucina.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it