

I prodotti “Merita l’Assaggio” TIGROS del mese di settembre

Pubblicato: Giovedì 16 Settembre 2021



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 dove terreno e clima creano le condizioni perfette e uniche per la produzione agroalimentare. In queste settimane perciò occhi aperti nel settore frutta e verdura, perché avrete l’occasione di assaggiare due vere prelibatezze dell’offerta ortofrutticola del Belpaese: **la Pesca Bivona IGP e la Susina METIS®**

Se c’è una cosa che l’Italia dovrebbe sempre mettere al centro quando si parla di produzione agroalimentare, questo è il territorio. Un legame unico e indissolubile è quello che si crea fra l’enorme varietà di frutta e verdura di cui disponiamo e i luoghi in cui queste vengono coltivate. **Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta)** vuole essere appunto la certificazione di tale rapporto peculiare. Ci sono frutti, verdure, vini che crescono e sono prodotti solo ed esclusivamente in certi comuni, su certi suoli, 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.

La Pesca Bivona IGP

È il caso della **Pesca di Bivona IGP, detta “la montagnola”**, che cresce in terra sicula e solo nella provincia di Agrigento. Motore trainante dell’economia del piccolo comune di Bivona, a cui deve il nome, e fiore all’occhiello del reparto agroalimentare della **zona dei Monti Sicani**. Il suo areale di produzione vede il susseguirsi di terreni a volte argillosi e più permeabili nelle zone pianeggianti, con quelli invece più calcarei dei versanti collinari. Qui, e solo qui, l’incontro con le estati assolati della Trinacria permettono la nascita di un frutto dal sapore inconfondibile.



Pesche di Bivona IGP

Il sapore

Al centro del marchio “Merita l’Assaggio” campeggia **la sua prima qualità: la dolcezza**. Ricca di buoni zuccheri della frutta, dalla 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.

Eclettica

Grazie alle sue qualità la Pesca di Bivona IGP è perfetta per essere consumata secondo diverse modalità. **Ottima da sola come merenda, spuntino o colazione** si presta alla perfezione, grazie alla sua polpa “tonica”, anche per essere degustata all’interno di **macedonie**, che va ad arricchire con il suo profumo dolcissimo. Ideale compagna di gelati e yogurt, trova ampio uso anche in pasticceria per comporre torte, decorazioni e piccola pasticceria.

La Susina METIS®

Siamo nel cuore dell'Emilia Romagna, dove **le susine METIS®** sono state selezionate da TIGROS per la sua linea "**Merita l'Assaggio**" grazie alla loro dolcezza, la polpa succosa croccante e zuccherina. Quella della Susina METIS® è la storia di un frutto unico, nato dall'unione della susina e dell'albicocca. Il risultato del connubio di esperienze e competenze professionali diverse.



Susine METIS®

Sì, avete capito bene: questo frutto è **un mix perfettamente riuscito fra un'albicocca e una susina**. Ma come è possibile? Un ruolo da protagonista lo svolgono le migliori produttrici di frutta e verdura al mondo. Parliamo, ovviamente, delle api: il primo passo è l'impollinazione naturale e selettiva dei fiori di susino con il polline di albicocco. Successivamente le varietà ottenute vengono incrociate nuovamente con il susino fino ad ottenere METIS®. Un lavoro coscienzioso che si tramanda da generazioni per creare un prodotto dal gusto unico 100% naturale.

Il processo produttivo è il vero punto di forza di questo frutto: tutte le fasi sono monitorate con cura, per garantire un prodotto premium. Ma è la fase di raccolta quella che innalza lo standard qualitativo delle susine METIS®. Ogni frutto viene raccolto al momento perfetto di maturazione, il che significa che la selezione viene fatta per singola susina e non per pianta. Un lavoro meticoloso, che denota **l'attenzione per la qualità finale**.

Il sapore e le ricette

Il risultato è una susina **ricchissima di antiossidanti e vitamine, dalle molteplici sfaccettature organolettiche:** dal dolce all'acidulo, dal carnoso al succoso al croccante. Questi frutti mixano alla perfezione il meglio dei loro "genitori" (susina e albicocca) per dare vita ad un nuovo sapore unico.

Grazie a questo mix di proprietà ne risulta **un frutto versatile** che ben si presta a svariati usi in cucina, anche i meno scontati. Da un lato resta ottima gustata singolarmente o nelle più classiche versioni a cui siamo abituati: **macedonie, frullati, estratti, condimento di yogurt e gelati**. Dall'altro stupisce se si riesce ad andare oltre l'ordinario: provatela nelle insalate, come accompagnamento delle carni (ottima con il maiale), accostata ai formaggi morbidi o come elemento principale di torte e semifreddi.

Quello di METIS® è un universo sensoriale che TIGROS non poteva certo lasciarsi sfuggire e che, non a caso, "**Merita l'Assaggio**".

Per maggiori info www.tigros.it

divisionebusiness

divisionebusiness@varesenews.it

