

## 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](http://www.tigros.it)

[divisionebusiness](#)

[divisionebusiness@varesenews.it](mailto:divisionebusiness@varesenews.it)