

Scopriamo cosa Merita l'Assaggio da TIGROS ad ottobre

Pubblicato: Mercoledì 12 Ottobre 2022



Ad ottobre nei supermercati TIGROS trovate quattro proposte “Merita l’Assaggio”, la selezione di frutta e verdura di altissima qualità che ogni mese varia a seconda della stagione, per portare sulle vostre tavole i sapori più autentici.

La protagonista assoluta di ottobre è la **Pera Williams Verde Merita l’Assaggio** coltivata principalmente nel modenese, una delle zone di elezione per la migliore maturazione di questo frutto. La Williams è stata selezionata in Inghilterra nella seconda metà del Settecento da Mr – indovinate un po’ - Williams che, dopo aver assaggiato questo frutto ed essersene innamorato, decise di acquistare la maggior parte degli appezzamenti e di conferire a questa varietà il suo nome.

Nel modenese i suoli molto permeabili garantiscono quelle condizioni di scarsa umidità perfette per la maturazione del frutto, che si presenta con una buccia verde chiaro, tendente al giallo, profumata e liscia. La polpa dolce, zuccherina e succosa ha un aroma che ricorda quello del moscato.

Da TIGROS potete trovarla in comode confezioni da 800 grammi.



Al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere...

E se il contadino non lo deve sapere, TIGROS invece ci tiene a suggerirvi di provare uno degli accostamenti più gustosi: quello del dolce con il salato. Prendete qualche fetta di pane e fatela abbrustolire su una tostiera o una padella antiaderente per qualche minuto. Una volta pronte, conditele con qualche dadino di pere e ripassate in padella. A quel punto aggiungete qualche pezzetto di gorgonzola e, se piace, un poco di rosmarino.

Tre tipi di uva bianca Merita l'Assaggio da TIGROS

Non poteva certo mancare il frutto autunnale per antonomasia, l'uva, sugli scaffali TIGROS. Che ha infatti selezionato per voi tre varietà 100% italiane: **la Pizzutella, l'Autumn Crisp e l'Uva Italia di Canicattì I.G.P.** Tutte a bacca bianca.

La prima, la **Pizzutella**, deve il suo nome alla forma degli acini "pizzuti", che in dialetto romanesco significa appuntiti. Originaria della Puglia, ha oggi infatti grande diffusione nel Lazio dove viene coltivata con successo. Ha la buccia sottile. Al gusto è dolcissima, succosa e molto aromatica, con sfumature che ricordano la vaniglia.

La **Autumn Crisp**, anche qui come ci suggerisce il nome, è una varietà "crispy", croccante. E' un'uva tardiva, che matura in autunno. I suoi acini sono dolci e grossi, molto apprezzati anche dai più piccoli perché priva di semi.

Dalle terre della Sicilia "Merita l'Assaggio" anche l'**Uva Italia di Canicattì I.G.P.**, che ha un areale di produzione limitato a pochi comuni delle provincie di Agrigento e Caltanissetta ed è tutelata dal marchio di Indicazione di Origine Protetta. Caratteristica dei suoi acini è il gusto intenso ed equilibrato, con un inconfondibile aroma di Moscato.

Merende golosissime, con la frutta "Merita l'Assaggio" di ottobre

Un altro suggerimento per i più golosi e per scaldare le prime giornate d'autunno: in un pentolino fate fondere un po' di cioccolato al latte o fondente (a seconda dei gusti) e poi immergetevi gli acini di uva. Una vera dolcezza.

Le pere potete provare prima a cuocerle al vapore e poi a sbucciarle , per ricoprirle infine di cioccolato fuso spolverando con scaglie di mandorle pelate. Accostatevi una pallina di gelato al fiordilatte o alla vaniglia e avrete un dessert perfetto anche per una cena con gli ospiti.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it