

Tre diverse uve bianche nei prodotti “Merita l’assaggio TIGROS” del mese di ottobre

Date : 13 Ottobre 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 reparto frutta e verdura, perché avrete l’occasione di assaggiare **tre varietà prelibate di uva bianca**, tutte provenienti dalla Puglia: **Italia Extra, Pizzutella e Autumn Crisp**.

Da sempre l’uva accompagna la vita degli esseri umani. Fra le prime figure che troviamo raffigurate 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**. Coi i grappoli si era anche soliti effettuare **dei veri e propri trattamenti (ampeloterapia)**, consapevoli già da allora delle numerose proprietà benefiche di questo frutto, ricchissimo di preziose vitamine.

Uva Italia Extra

C’è una zona della provincia di Bari dove il **terreno calcareo** consente alle uve di **arricchirsi di sali minerali** e di andare a sviluppare quella croccantezza e quella aromaticità capaci di farsi racconto di un territorio. È il caso dell’Uva Bianca Italia Extra. Dolce e dalla **bassa acidità**, questa varietà sprigiona all’assaggio anche un **delicato aroma di moscato**.

Uva Autumn Crisp

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** che conquista, a ragione, il cuore di grandi e piccini. Un continuo invito all’assaggio a cui è difficile resistere, perché la dolcezza del frutto **non risulta mai stucchevole**. È una varietà tardiva, succosa e dagli acini grandi.

Uva Pizzutella

Il nome è da cercarsi nell’ampelografia, la scienza che studia le varietà di vite. “Pizzuto” significa infatti “allungato” e il rimando è alla forma che i chicchi di questa varietà assume crescendo. La

curiosità è che questo vocabolo proviene dal dialetto laziale, più precisamente dalla zona di Tivoli, dove anche è coltivata da decenni. In Puglia 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, la polpa succosa ed aromatica. Il suo uso in cucina è versatile: **sfiziosa e rinfrescante** da mangiare chicco dopo chicco, si presta anche ad usi meno 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 sapore dolce è l'ideale per stemperare i sapori forti della **carne di maiale o della selvaggina**.

Quello delle uve bianche pugliesi 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