UVA BIANCA SENZA SEMI "SUGRAONE"





UVĂ BIĂNCĂ SENZĂ SEMI "SUGRĂONE"

Il confronto, quotidiano, con una natura indomita rafforza il carattere di colture già nate forti, come l'uva da tavola, concreta come il terreno in cui ancora le sue radici, ma leggera e aerea come il cielo verso cui si eleva per offrire i suoi frutti. Le varietà oggi coltivate dall'az. Belluardo e Di Pasquale sono: la Vittoria, l'Uva Italia - apprezzata dal mercato italiano -, la Black Magic, la Sofia - dall'aroma che ricorda il moscato - e, tra le apirena, la Tra le varietà più conosciute nel mondo, la Sugraone, vitigno di recente selezione, è caratterizzata dal tipico colore verde dal sapore dolce. L'uva una volta raccolta a partire dai primi di luglio, è venduta alla grande distribuzione per l'estero, attraverso piattaforme di grossisti. La modalità di coltivazione è a tendone, anche se in origine era ad alberello. La raccolta, momento molto delicato, viene fatta esclusivamente a mano. Quel che fa la differenza con la stessa varietà di uva coltivata altrove è la composizione del terreno bianco, calcareo, argilloso, adatto a queste tipologie di uve cui regala un bel coloro biondo eccessiva. Tratti inscindibili di un contesto storico-geografico che legano, in un unicum irripetibile, il prodotto al territorio.

Nome

UVA BIANCA SENZA SEMI "SUGRAONE"- UVA DI MAZZARRONE IGP

Periodo di produzione: DA LUGLIO A SETTEMBRE

Zona di produzione: GRANIERI - CALTAGIRONE (CT)

Packaging: BAULETTO, CARTONE, CASSETTA

Rilasciato dal GAL *Kalat* Validità Settembre 2015 — Dicembre 2018

> Alessandray Foti Alenandre Foti

IL RACCONTO



La Masseria Silvestri, costruita intorno al 1885 in vista di un'imponente trasformazione agraria, diviene l'embrione di quello che sarà, alcuni decenni dopo, il borgo agricolo e rurale di Granieri. Intorno al 1925 cominciano le lottizzazioni, e la prima generazione di Belluardo coltiva uva

da vino. In un secondo momento si comprese che i terreni erano più adatti a produrre uva da tavola, e la seconda generazione, negli anni '50, comincia la commercializzazione dell'uva nelle località vicine. Le varietà allora coltivate erano: Cardinal, Alfonso La Vallee, Vigneta e 'Nzuccarata, Zuccherato, fino agli anni '80, quando presero piede l'Uva Italia e la Red Globe. Negli anni '70, il testimone passa alla terza generazione, le famiglie Belluardo e Di Pasquale, che ampliano l'azienda con nuovi terreni, fino agli attuali 40 ettari, da quest'anno certificati biologici, e coltivati quasi esclusivamente ad uva da tavola, oggi conosciuta come Uva di Mazzarrone IGP.

Gesti antichi che si ripetono da secoli, quelli della raccolta dell'uva. Cambia il metodo ma non l'emozione dell'attesa che i frutti giungano a maturazione, compensando il lavoro e la fatica di un anno intero.

TELA DI RAGNO



IL GUSTO

L'uva senza semi Sugraone dal'invitante chicco ovoidale, ha un bel colore verde tendente al dorato.

La buccia liscia e sottile, racchiude una polpa anch'essa verde, ma con delicatezza.



Al naso si avvertono intensi sentori fruttati di uva. Il gusto, dolce è armonizzato da bassa acidità e da una delicata astringenza.

La consistenza soda del frutto regala alla masticazione una sensazione di gradevole solubilità e la buona persistenza aromatica resta ancorata a lungo al ricordo.

TASTING

The seedless Sugraone grape, in its tempting oval grapes, is a beautiful green colour almost golden.

The smooth and thin skin encloses a flesh also of a beautiful delicate green colour.

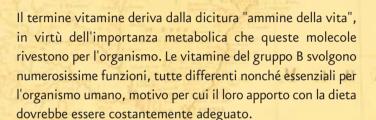
To the nose, the fruity aroma of grapes is intense. The flavour is sweet, characterised by low acidity and a delicate astringency.

The firm texture of the fruit gives to the palate a feeling of pleasant juiciness and the good aromatic persistence remains deep in the memory.



LĂ QUĂLITÀ NUTRIZIONALE

GRUPPO VITAMINICO B



L'uva è un frutto ricco di vitamine del gruppo B, contiene inoltre acidi organici, sali minerali (potassio, ferro, fosforo, calcio, manganese, magnesio, iodio, silicio, cloro, arsenico), vitamine A e del gruppo C, tannini (nella buccia) e polifenoli. Rientra tra gli alleati della salute e della bellezza, l'uva infatti è un vero e proprio concentrato di sostanze preziose che regalano benessere.

È importante sapere inoltre che buona parte dei componenti salutari sono contenuti nella buccia. Questo frutto aiuta anche in caso di stitichezza e problemi connessi alla circolazione venosa. Possibili controindicazioni riguardano, invece, i soggetti diabetici, ma anche quelli affetti da colite, poiché l'uva fermenta in maniera significativa e ha un elevato contenuto di zuccheri.

LA GARANZIA



Nell'azienda Belluardo con l'applicazione del sistema HACCP si guarda con particolare attenzione e rigore alla salvaguardia dell'ambiente ed alla tutela della salute degli operatori.
Per l'uva di Mazzarrone

Per l'uva di Mazzarrone tutelata dalla IGP (Indicazione

Geografica Protetta) l'azienda garantisce, essendo assoggettata ai controlli di un ente terzo di certificazione, che i frutti rispettino rigorosi standard qualitativi e provengano dal comprensorio regionale ben definito. In tal modo si fornisce la certezza della massima naturalità e genuinità del prodotto.

Per la maggior parte della produzione, inoltre, l'impresa si avvale dei controlli di un ente certificatore per estendere le garanzie qualitative con i restrittivi e rigorosi requisiti imposti ai prodotti bio. In tal modo si fornisce la certezza della massima naturalità e genuinità del prodotto, coerentemente con le esigenze dei produttori in Italia e all'estero.

DOVE TROVARE IL PRODOTTO

L'aziende distribuisce e vende a livello locale presso Cooperative biologiche di Siracusa e Ispica (RG).

È presente, inoltre, in Piemonte e in Veneto.

All'estero, tramite piattaforme di grossisti, distribuisce attraverso i canali della GDO.

IL PASSAPORTO

Il passaporto nasce per iniziativa dei quattro GAL della Sicilia orientale "Eloro", "Etna", "Terre dell'Etna e dell'Alcantara", "Kalat", con il GAL Alto Casertano, nell'ambito del Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile» finanziato dal P.S.R. "Sicilia" 2007-2013, Misura 421 «Cooperazione interterritoriale, interregionale, transnazionale»











Azienda Agricola Belluardo F. & Di Pasquale G. s.s.

Via Palermo, 36/b - Granieri 95041 Caltagirone (CT) Cell +39 329 9027481 Fax + 39 0933 28189 Email belluardoedipasquale@virgilio.it











A cura di Cogea Srl per il Progetto «RAMSES - Rete Aree Mercatali per lo Sviluppo dell'Economia Sostenibile»®