UVA BIANCA "VICTORIA"

ruralità mediterranea

UVA BIANCA "VICTORIA"

Raccontare un luogo, un'isola.
Un'"*isola plurale*", per dirla con Bufalino, molteplice e tutta da esplorare. Un'isola dominata da colori forti: il nero denso della lava, il giallo arso delle colline di grano appena raccolto, il verde brillante dei vigneti; tutto sotto un cielo blu cobalto che abbraccia e accoglie maternamente. Una Sicilia da raccontare attraverso il cibo e il vino, per scoprire luoghi, tradizioni, storia. Gli ultimi grappoli di *Uva Victoria*, più ricchi e profumati che mai, pendono silenziosi dalle viti, nell'ultimo scorcio di stagione estiva. La Victoria, è un'uva da tavola a bacca bianca molto valida per la sua precocità, la produttività, l'aspetto del grappolo e l'acino con pochi semi. Ma soprattutto per il profumo e il gusto singolare, dovuto alle specifiche condizioni pedoclimatiche del territorio collinare di Mazzarrone: caldo secco e terreni argillosi che consentono il drenaggio dell'acqua, un'ottima conservabilità sulla pianta e una buona resistenza durante i trasporti. È una varietà di uva molto apprezzata all'estero, soprattutto in Francia, dove ne riconoscono il "carattere" dolce e intenso, che appartiene alla Sicilia.
L'uva Victoria diventa ambasciatrice di una Sicilia calda e profumata di sole, e soprattutto di una secolare tradizione agricola che racchiude in sé non solo la dolcezza del gusto, ma anche la fatica di chi quel gusto ha saputo "raccoglierlo" dalla terra.

Nome

UVA BIANCA "VICTORIA"- UVA DI MAZZARRONE IGP

Periodo di produzione:

DA GIUGNO A AGOSTO

Zona di produzione:

MAZZARRONE (CT)

Packaging:

BAULETTO, CARTONE, CASSETTA

Rilasciato dal

GAL *Kalat*

Validità Settembre 2015 – Dicembre 2018

Il Presidente

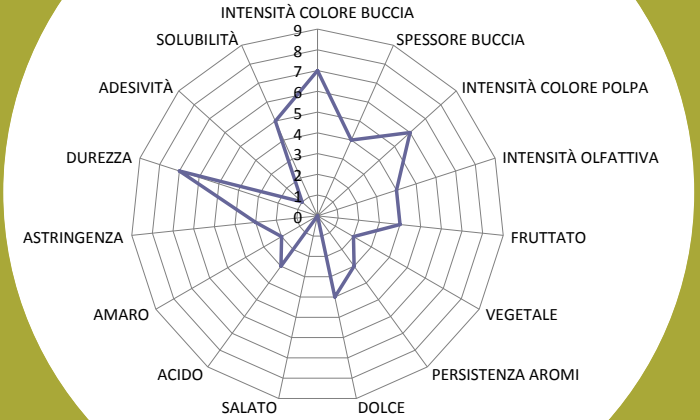
ALESSANDRA FOTI

Alessandra Foti

IL RACCONTO

Distese di verde a perdita d'occhio e di tendoni che proteggono, premurosi, magnifici grappoli di uva bianca, rosata, nera, che ricoprono gli armoniosi pendii dell'altopiano Ibleo con Mazzarrone. Camminando tra i filari, complice il caldo acceso dei giorni d'agosto, la fragranza intensa delle uve Victoria, Italia, Red Globe e Black Magic è concentrata e intensa. L'*Azienda Agricola Spata*, nata nel 1988 dall'azienda paterna, è specializzata nella produzione di uva da tavola, l'Uva di Mazzarrone IGP. Negli anni è stata ampliata acquistando altri terreni fino a raggiungere gli attuali 12 ettari, in cui *Giovanni Spata* lavora supportato dal figlio. Il prodotto è raccolto manualmente con l'aiuto di operai stagionali e viene in parte commercializzato direttamente, in parte conferito ad aziende terze che ne curano la distribuzione in Italia e all'estero. L'azienda è stata dotata di nuove strutture produttive e attrezzature per la conservazione e la commercializzazione. Il miglioramento degli standard qualitativi di produzione mira a offrire non solo il meglio dell'uva da tavola siciliana, ma anche un connubio perfetto tra storia e tradizione di un territorio che ha, intrinseca, la vocazione all'eccellenza.

TELA DI RAGNO



IL GUSTO

L'uva Victoria dal chicco allungato, ha un colore verde tendente al dorato.
La buccia liscia e di medio spessore, racchiude una polpa anch'essa di un bel verde delicato.

Al naso si avvertono intensi sentori fruttati di uva, accompagnati da note vegetali d'erba. Il gusto dolce è armonizzato da bassa acidità con una leggera nota amarognola e una delicata astringenza.
La consistenza soda del frutto regala alla masticazione una sensazione di gradevole solubilità e buona persistenza aromatica.

TASTING

Vittoria grape, with its elongated berries, is a light green colour almost golden.

The skin is smooth and medium thick, enclosing a flesh also of a beautiful delicate green colour.

To the nose, an intense fruity aroma of grapes, accompanied by vegetal hints of grass. The flavour is sweet, characterised by low acidity and a slight astringency.

The firm texture of the fruit offers to the palate a feeling of pleasant juiciness and good persistence of the aroma.

LA QUALITÀ NUTRIZIONALE

GRUPPO VITAMINICO B

Il termine vitamine deriva dalla dicitura "ammine della vita", in virtù dell'importanza metabolica che queste molecole rivestono per l'organismo. Le vitamine del gruppo B svolgono numerosissime funzioni, tutte differenti nonché essenziali per l'organismo umano, motivo per cui il loro apporto con la dieta dovrebbe essere costantemente adeguato.

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 di Giovanni Spata con l'applicazione del sistema HACCP e con la certificazione Global GAP (Good Agricoltural Practice), si guarda con particolare attenzione e rigore alla salvaguardia dell'ambiente ed alla tutela della salute degli operatori, assicurando nel contempo il rispetto dei requisiti di sicurezza e qualità imposti dalla GDO in Italia e all'estero. Tali sistemi impegnano gli operatori ad applicare rigorosamente, in tutti gli aspetti e le fasi (fertilizzazione, difesa antiparassitaria, tempi di maturazione e raccolta, conferimento, condizionamento, stoccaggio, confezionamento e spedizione) le precauzioni e le buone pratiche che oggi consentono di ottenere un prodotto che si presenti bene, conservi le sue caratteristiche nutritive e di genuinità e sia assolutamente privo di residui. 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.

DOVE TROVARE IL PRODOTTO

L'aziende vende:

- in Sicilia attraverso i canali della GDO
- nel resto d'Italia a Torino
- in Europa, attraverso i canali della GDO in Francia e in Belgio

INFORMAZIONI UTILI:

Su prenotazione,
è possibile partecipare a
Visite aziendali e, in estate,
alla *Raccolta dell'uva*.

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»

Per saperne di più
www.ilpassaportodelgusto.it

Azienda Agricola Spata

di Spata Giovanni
C. da Giurfo
95040 Mazzarrone (CT)
Tel e Fax + 39 0933 29124
Email aziendaspata@tiscali.it
Facebook Azienda Agricola Spata Giovanni

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