

UVA DA TAVOLA DI CANICATTI' (IGP)



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La zona di produzione comprende tutti i Comuni ricadenti nelle province di Agrigento e Caltanissetta che si caratterizzano per la coltivazione dell'uva "Italia" individuati come segue: Provincia di Agrigento: Canicattì, Castrofilippo, Racalmuto, Grotte, Naro, Camastra. C.Bello di Licata, Ravanusa, Favara, Agrigento, Licata, Comitini, Aragona, Palma di Montechiaro. Provincia di Caltanissetta: Caltanissetta, Serradifalco, Montedoro, Butera, Sommatino, Delia, Mazzarino, Riesi, Gela, S.Cataldo, Milena.

L'Uva da tavola "Italia" si affermò agli inizi degli anni '70 nella zona di Canicattì. La coltura si sviluppò rapidamente ed in pochi anni sostituì quella dei cereali, delle leguminose e dei mandorli, che fino ad allora avevano costituito la colonna portante dell'economia locale. Nuove tecniche di produzione e buone capacità imprenditoriali alla fine degli anni '80 portarono ad una selezione naturale delle aziende viticole, inserite in un programma di assistenza tecnica qualificata.

Fra le numerose varietà da tavola, distinte, in base al colore, in bianche e nere, sono da ricordare la Regina (bianca e nera), l'Italia (bianca e dolce), la Turchesca (bianca) l'uva di Corinto e la sultanina, utilizzate per l'essiccazione.

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

I vigneti sono coltivati a tendone con 1.100 piante per ettaro; per le produzioni medio-tardive, essi sono ricoperti con materiale plastico per evitare che i grappoli si bagnino durante le piogge. Tre sono i metodi di coltivazione: il "sistema convenzionale", largamente utilizzato, che consente di ottenere grappoli uniformi eliminando quelli non idonei già a giugno, il "sistema biologico", che dà un prodotto meno perfetto dal punto di vista estetico, l'insacchettamento dei grappoli, una tecnica questa a metà fra il sistema convenzionale e quello biologico.

La raccolta comincia dalla terza decade di agosto nelle zone costiere e prosegue fino a settembre (dicembre nelle zone più fresche, come Canicattì e Delia).

L'Uva da tavola di Canicattì, ottenuta dalla fecondazione della cultivar "Bicane" con polline di Moscato d'Amburgo, presenta grappoli del peso di circa 1 kg., acini spargoli medio-grossi, turgidi, dorati e croccanti.

L'Uva da tavola di Canicattì viene conservata in ambienti freddi ed in celle frigorifere ad una temperatura compresa tra 0° e -1°, con una umidità dell'85-90% e per un periodo massimo di 90 giorni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Questo prodotto presenta grappoli medio grandi, di forma conico-piramidale, giustamente spargoli, senza acinellature, di dimensioni, forma e colore uniformi con raspi armonicamente sviluppati, peduncolo lignificato; Acini: medio grossi di forma sferoidale ellissoidale; polpa carnosa e croccante, dolce con delicato aroma di moscato di gusto gradevole; Colore epicarpo: da giallo tenue a giallo paglierino dorato; Grado zuccherino: non inferiore a 15 gradi babbò.

EFFETTI SALUTISTICI

L'uva fresca contiene fra il 12 e il 16% di zuccheri fra cui fruttosio e glucosio, piccole quantità di minerali e di vitamine. Ha proprietà diuretiche, leggermente lassative e disintossicanti che la rendono consigliabile, soprattutto se consumata in stagione (fine estate, autunno) in caso di sovrappeso, stitichezza e ritenzione idrica. Molto diffusa la produzione biologica.

L'ALIMENTO IN CUCINA

Viene consumato fresco o come ingrediente in secondi piatti e macedonie.



