

UVA DA TAVOLA DI MAZZARRONE (IGP)



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

La zona di produzione dell' Uva da Tavola di Mazzarrone" comprende il territorio della Sicilia Orientale così individuato: Provincia di Catania - territorio delimitato in apposita cartografia 1:25000, carta I.G.M. 273 III N.O. "Mazzarrone"; 273 IV S.E. "Grammichele"; 273 III N.B. "Licodia Eubea" dei seguenti comuni: Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone. Provincia di Ragusa - territorio delimitato in apposita cartografia 1:25000, carta I.G.M. 273 III S.E. "Chiaromonte Gulfi"; 273 III S.O. "Acate"; 276IV N.B. "Comiso". dei seguenti comuni: Acate, Chiaromonte Gulfi e Comiso.

Si hanno le prime tracce di vigneti nell'areale di Mazzarrone tra la fine del 1800 e l'inizio del 1900, grazie alla scoperta di alcuni atti pubblici di compravendita stipulati proprio in quel periodo. Altra testimonianza dell'epoca ci viene dal libro "La civiltà della vite in Sicilia" di Bruno Pastena, che evidenzia come alla fine del XIX secolo la produzione di uva da tavola rappresentasse il 5% della produzione viticola del "Mandamento di Caltagirone".

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

La forma di allevamento è il tendone. Può essere utilizzata, anche, la forma di allevamento a contropalliera

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Oltre all'aspetto accattivante, i grappoli di quest'uva sono anche particolarmente resistenti: l'Uva di Mazzarrone può essere, infatti, conservata per oltre un mese in ambiente a temperatura molto bassa e con un tasso elevato di umidità. I frutti di "Uva da Tavola di Mazzarrone", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere, oltre alle norme comuni di qualità, alle seguenti caratteristiche: "Uva da Tavola di Mazzarrone" Varietà di uva nera: • forma del grappolo: la forma del grappolo deve essere quella tipica della varietà, esente da difetti. « dimensioni del grappolo: minimo 400 gr. Al fine di completare le confezioni è consentito il 10% di grappoli di dimensioni inferiori. • peso medio dell'acino: minimo 3 gr per varietà ad acino piccolo e 5 gr per varietà ad acino grosso; • caratteristiche della buccia: colore nero - blu intenso, vellutato con riflessi

perlacei, ricoperti di pruina; • contenuto di solidi solubili totali: minimo 13,00 espresso in gradi Brix; • caratteristiche del rachide: non deve presentare imbrunimenti da invecchiamento né sintomi di oidio. "Uva da Tavola di Mazzarrone" Varietà di uva rossa • forma del grappolo: la forma del grappolo deve essere quella tipica della varietà, esente da difetti; • dimensioni del grappolo: minimo 350 gr.; Al fine di completare le confezioni è consentito il 10% di grappoli di dimensioni inferiori. • peso medio dell'acino: minimo 3 gr. per varietà ad acino piccolo e 5 gr per varietà ad acino grosso; • caratteristiche della buccia: colore rosso - palissandro, blu - rosso, ricoperti di pruina; • contenuto di solidi solubili totali: minimo 13,00 espresso in gradi Brix;. • caratteristiche del rachide: non deve presentare imbrunimenti da invecchiamento né sintomi di oidio. "Uva da Tavola di Mazzarrone" Varietà di uva bianca • forma del grappolo: la forma del grappolo deve essere quella tipica della varietà, esente da difetti. • Dimensioni del grappolo: minimo 400 gr.

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. Fuori tavola, viene impiegata in cosmesi: il suo succo ha potere di ammorbidire e schiarire la pelle. Disinfettante ed antivirale, diuretica e lassativa, l'uva esprime appieno le sue proprietà benefiche per l'organismo se consumata di mattina a digiuno.

L'ALIMENTO IN CUCINA

Oltre al consumo fresco, entra come ingrediente nella preparazione di dolci, marmellate e succhi.

