

07 Settembre 2020

Uva di Puglia Igp: una storia di dolcezza

Passione e tradizione. Da secoli in Puglia si coltiva una vite speciale, la cui dolcezza ha fatto la storia



Puglia

L'**uva di Puglia Igp** è un prodotto speciale, un'eccezione della regione che non è destinata al vino, bensì alla tavola. Dolcezza, consistenza, profumo d'autunno, e tante varietà: ecco le ragioni per cui a settembre non dovrebbe mai mancare un grappolo d'uva di Puglia Igp nel cesto della frutta.

Tra le **tante tipologie** di questa tipicità pugliese si trovano le bianche, ossia le varietà **Italia**, **Regina** e **Victoria**, contraddistinte da un color giallo paglierino, con la buccia spessa, e da un'inconfondibile croccantezza. Un dolce sapore che non viene disturbato neppure dai semi. Le **Michele Panieri**, le nere, possiedono invece un sapore vellutato, più intenso ma meno zuccherino. Le **Red Globe**, per finire, sono invece famose per la loro dolcezza, e per il colore rosato-dorè.

La **Puglia**, oltre alla sua rinomata tradizione vinicola, possiede anche una storia, altrettanto antica, per l'**uva da tavola**. La produzione di quest'ultima è infatti documentata fin dai tempi della **Magna Grecia**. Delle varietà dell'uva di Puglia Igp abbiamo invece le prime tracce a partire dall'ottocento, quando il prodotto cominciò ad essere esportato sul continente. A differenza di altre tipologie, infatti, l'uva di Puglia dimostrò una grande **conservabilità e resistenza**, caratteristica che gli permise di affrontare lunghi viaggi e divenire celebre anche al di fuori dei confini, nei mercati europei più importanti del tempo.

Passione e tradizione. Le parole chiave che, a distanza di più di due secoli, hanno permesso agli agricoltori specializzati pugliesi di conservare e tramandare la coltivazione di questa **eccezione**, mantenendone tutte le qualità. La zona di produzione dell'Uva di Puglia Igp comprende tutti i comuni della regione posti al di sotto dei 330 m s.l.m., tranne i comuni che fanno parte dell'area del Subappennino Dauno. Questi terreni sono ricchi di **calcio e potassio**, caratterizzati da scarsa piovosità e dal clima mite.

La raccolta avviene solo una volta che i grappoli hanno raggiunto i **requisiti qualitativi** dettati dal

disciplinare. Un periodo che varia in base alla tipologia: da luglio ad agosto per la Victoria, da metà luglio a fine settembre per la Regina e fino ad ottobre per la Michele Palmieri (nera), mentre la Red Globe da agosto a novembre. L'uva Italia invece viene raccolta molto tardi, dalla prima settimana di settembre fino alla metà di dicembre.

Uva Italia: dalla vigna alla tavola [1]

L'uva di Puglia Igp è buona così com'è, e perfetta per adornare le tavole o concedere quel tocco di dolcezza in più ad ogni pasto. Data la sua specialità si consiglia inoltre di metterla alla prova nella preparazione di **marmellate**, **crostate**, gelati, ma anche **antipasti**. I suoi chicchi si possono anche trasformare in un ottimo **ammazzacaffè**.

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/uva-italia-dalla-vigna-alla-tavola>