



la *Midi*
Anguria



MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO WWW.ANGURIAPERLANERA.COM.

INOLTRE SUL WEB SI POSSONO TROVARE APPROFONDIMENTI, CENNI STORICI E ALTRE CURIOSITÀ LEGATE A QUESTO PRODOTTO. LA CURIOSITÀ E LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI DETTAGLI SUL BRAND E SUL PRODOTTO SONO UN ELEMENTO QUALIFICANTE DELL'INTERO PROGETTO.



C'era una volta l'anguria... e strane leggende che correvano intorno a questo frutto. "Le angurie buone sono quelle che.... Suonano!", si diceva. E ancora: "Solo i frutti con la macchia gialla sono effettivamente maturi", "Più sono grandi e più sono buone", "Le angurie piccole hanno poco sapore", "Le angurie striate sono le migliori". "Quelle tonde sono femmine quelle piccole sono maschi", "Un'anguria con più semi è più buona".

Un bel giorno arriva sul mercato una nuova anguria e l'epoca di preoccuparsi se questo frutto sia buono o meno finisce! Questa new entry si chiama **Perla Nera** ed è un'anguria "midi" - di medie dimensioni - rotonda, con la buccia verde scuro percorsa da qualche velata striatura, pesa dai 3 ai 6 chili e ha pochi semi e di colore bianco, soffici, che si possono ingerire senza problemi per la digestione. **Un'anguria 'pop' dall'immagine fresca e giovane, molto dolce e incredibilmente croccante.**

La sua origine è **100% italiana**, nasce nelle migliori zone produttive del Belpaese: Sicilia, Puglia, Basilicata, Sardegna, Emilia-Romagna e nella provincia di Mantova. È il frutto di uno straordinario sforzo selettivo, cresciuta grazie al sole e alle cure dei migliori agronomi italiani. Qualcuno la considera l'anguria del futuro. È in bella mostra sui banchi da maggio ai primi giorni di settembre, la si può trovare nei principali supermercati italiani.

I vantaggi di Perla Nera sono tanti: come già detto sopra, ha pochi semi, piccoli, bianchi e morbidi, che non danno fastidio alla digestione. È più dolce e più croccante delle angurie di taglia maggiore e comunque è più grande delle taglie mini. Meno semi significa anche più polpa da mordere. Perla Nera è più croccante e più dolce delle classiche angurie, non serve crederci, basta provare. Ed è leggera per davvero: questo vale sia per lo stomaco che per le braccia. Inoltre un'altra caratteristica che la rende unica: la sua qualità eccezionale e i suoi valori unici rimangono intatti nel tempo.



L'anguria Perla Nera è frutto della passione, del costante miglioramento e di uno straordinario sforzo selettivo che ha portato alla scelta della **varietà Fashion**, firmata **Nunhems**, brand della società sementiera BASF Vegetable Seeds specializzata nella selezione e messa a punto di nuove e innovative specie ortofrutticole.



Il progetto nasce dall'intuizione dell'azienda **Francescon**, che si è poi allargato a tre aziende leader del sistema ortofrutticolo: oltre a Francescon, ne fanno parte **Peviani** e **La Mongolfiera** del gruppo Fratelli Giardina. La collaborazione fra queste tre aziende nasce con l'ambizioso obiettivo di promuovere e qualificare l'anguria Perla Nera come eccellenza, un frutto al di sopra degli standard qualitativi che il mercato attuale offre. Per garantirne la qualità nel comparto il gruppo si è dotato di uno specifico disciplinare, supportato da un piano di controlli affidato a un'azienda di consulenza esterna, che verificherà che solo le angurie all'altezza degli elevati standard possano fregiarsi del Brand Perla Nera.

Perla Nera strizza l'occhio ai gourmand, agli sportivi e al mondo healthy; al tempo stesso è indicata anche per i bambini, non avendo i semi neri.

Frutto simbolo dell'estate, l'anguria è dissetante come pochi altri frutti e quindi adatta a combattere la calura, ma è anche capace contemporaneamente di depurare l'organismo e reintegrarlo: è ricca infatti di vitamine e sali minerali. Il suo colore rosso? È dovuto alla ricca presenza di antociani (o antocianine), pigmenti naturali dal potere antiossidante e anti-aging, preziosi per l'organismo e utili a prevenire numerose patologie.

Nell'antico Egitto l'anguria veniva deposta nelle tombe dei faraoni come mezzo di sostentamento per la vita nell'aldilà: si può intuire da questo come l'anguria fosse considerata un vero e proprio elisir di lunga vita!

Dell'anguria si legge anche nella Bibbia dove gli Ebrei, stremati nel deserto del Sinai, rimpiangevano i succosi frutti mangiati in Egitto. Nella civiltà greca l'anguria veniva



indicata con lo stesso nome del cetriolo (da qui anche il nome cocomero). Lo stesso avvenne nel mondo latino, almeno fino a Virgilio, mentre sembra che Plinio per "cucumis" intendesse proprio il cocomero. Secondo una leggenda, per la sua forma di palla, è stato uno dei primi strumenti di gioco degli dei.

Nel X secolo d.C. l'anguria era coltivata in Cina, principale produttore mondiale di questo frutto. Nel XIII secolo fece il suo sbarco anche in Europa, introdotta dall'invasione dei Mori.

Alcune curiosità legate all'anguria? Per capire se un'anguria è matura al punto giusto, bisogna abbracciare il frutto e avvicinarlo all'orecchio: percuotendone la superficie esterna con il pugno si dovrebbero udire rintocchi armoniosi e profondi, che gli esperti dicono simili a quelli di un violoncello. L'anguria più grande del mondo? Il primato va a una coppia del Tennessee, che nel 2010 ha raccolto in giardino un'anguria di 132 chili.

L'anguria nei secoli ha ispirato e continua a ispirare anche gli artisti. Questo frutto, re del colore e della forma, è uno dei più usati nell'arte dell'intaglio, per dare forma a fiori e molto altro, e celebrato in famosi quadri di grandi maestri come Caravaggio o Matisse.

