



Uva
Piacere
Viviana



**MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO WWW.VIVIANALUVAITALIANA.IT.
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.**



Puglia è il sole che fa festa nelle campagne, è l'incontro di venti, mari e culture che sul territorio hanno lasciato le loro tracce. Introdotta dai Greci, coltivata dai Fenici e dai Romani, l'uva da tavola di questa regione continua a sedurre gli assaggiatori di tutto il mondo, con la sua dolcezza carezzevole ben bilanciata da una leggera sfumatura acida che invita a rinnovare l'assaggio, chicco dopo chicco.

La IGP Puglia (Indicazione Geografica Protetta, marchio europeo che identifica i prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata) vanta le varietà di uva più apprezzate dal mercato: dall'Italia alla Victoria, fino alla Regina e alla Red Globe. Acini giallo paglierino quelli delle prime, rosati quelli dell'ultima. Il loro colore è brillante, vivido riflesso della luce solare che nelle calde estati riscalda e illumina la maturazione, grappoli grandi e opulenti, con acini croccanti e una polpa carnosa e succosa che si fa strada aprendo dolci scenari di gusto.

Uva di Puglia. Unione perfetta di ambiente, uomo e storia, frutto di tecniche colturali che si tramandano da secoli, di un attento intervento sulla pianta, su cui si selezionano germogli e acini, per consentire alla vite di dare i suoi frutti migliori. La vendemmia di queste varietà comincia dalla prima decade di agosto con la raccolta della Victoria e prosegue a settembre con l'Uva Italia, la Regina e Red Globe.

Victoria è caratterizzata da grandi acini croccanti con sfumature giallo-verdi e un sapore neutro; **Regina** nasce da uno dei vitigni più antichi del Mediterraneo e sfoggia una buccia dorata e spessa, il suo è un profumo molto intenso. L'**Uva Italia** discende invece dal Moscato, e di questo vitigno conserva l'aromaticità, definendo un profilo



Uva
Piacere
Viviana

sensoriale unico. Conosciuta in tutto il mondo e molto diffusa in Italia, la **Red Globe** sfoggia una buccia pruinosa dal colore violetto scuro che ricopre una polpa dal sapore dolce.



Irresistibile al gusto, preziosa per la salute. Oltre a un mix benefico di vitamine, l'uva è una fonte preziosa di polifenoli, potenti antiossidanti naturali, e di resveratrolo, che protegge il nostro organismo da patologie cardiovascolari e tumorali. Il resveratrolo inoltre, contenuto nella buccia delle uve nere e rosse, protegge dai raggi UV non solo la pianta, ma anche la nostra pelle. L'uva è molto preziosa anche nella cosmesi. Grazie al suo potere antiossidante viene aggiunta a molte creme anti aging.

Buonissima da sola, **sorprende sulle tavole** per la versatilità dei suoi abbinamenti. Accattivante in confettura, accompagnamento goloso di crostate, la sua dolcezza bilancia perfettamente anche portate a base di carne e pesce. L'uva ha un posto d'onore nella traduzione culinaria italiana. Lo stesso Pellegrino Artusi, padre della cucina italiana, ha dato ampio spazio all'uva nel suo libro "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene".

Non esiste un frutto che abbia segnato la storia e l'arte delle civiltà antiche e moderne come l'uva.

Simbolo di abbondanza e di gloria presso i Greci, rivestita di un significato sacro nel Vangelo, da sempre utilizzata in riti religiosi e pagani, saldamente intrecciata con la vita dell'uomo, frutto testardo anche dei terreni più avversi, l'uva è un racconto che trova nell'assaggio il suo epilogo più dolce. Grappoli dorati o neri appaiono nelle rappresentazioni pittoriche, nelle decorazioni musive e nelle cerimonie religiose di una grande quantità di popolazioni, ma è forse nell'Italia romana che l'uva diventa uno "status symbol". Non è un caso che gli scavi archeologici di Pompei abbiano riportato alla luce affreschi di sontuosi banchetti nobiliari, con uomini e donne di origine patrizia sdraiati sui loro triclini a gustare grandi grappoli d'uva. Questo dolce frutto, d'altronde, è sempre stato simbolo di abbondanza e fecondità, nonché di benevolenza divina.

E la leggenda? Racconta che la vite in origine non producesse uva. In un bel giardino cresceva una vite talmente rigogliosa da non permettere alle altre piante



Uva
Piacere
Viviana

coltivate di godere dei raggi del sole. Il contadino decise, dunque, di tagliare le foglie più grandi. Questo rattristò talmente tanto la vite che pianse fino a quando un usignolo posatosi sui suoi rami la rallegrò. Al dolce canto dell'usignolo, le lacrime si trasformarono in piccole perle che maturarono al sole fino a diventare i grappoli d'uva che conosciamo.

Una curiosità? L'uva semplifica la vita anche con il Galateo. È concesso mangiare l'uva con le mani staccando i singoli acini dal raspo. I semi possono essere depositati direttamente dalla bocca nella mano chiusa a imbuto.

Piacere Viviana, l'uva da tavola italiana. Senza semi, con semi, bianca, rossa o nera; le tante varietà di uva da tavola italiana, frutto del lavoro dei migliori produttori, coltivate con sapienza e cura nelle regioni più vocate d'Italia, si riconoscono oggi in Viviana. Viviana è il marchio che raccoglie le principali Organizzazioni di Produttori di uva da tavola, per valorizzare l'offerta di un frutto sano, gustoso e tutto italiano, cresciuto nel clima mediterraneo di Puglia, Sicilia e Basilicata.

Qui, i grappoli maturano fino a raggiungere la dolcezza ideale e il colore brillante e sono disponibili, grazie alle diverse varietà, da luglio a dicembre.

Il marchio Viviana afferma quindi a viva voce la qualità dell'uva da tavola italiana, promuovendo in maniera organica e multi-canale un prodotto prezioso per il comparto ortofrutticolo del Paese, per portare nei supermercati italiani e ai consumatori una scelta d'eccellenza. Il progetto è sostenuto anche dalla Comunità Europea.

