



Uva da mensa a chilometro zero

Come la maggior parte della frutta e degli ortaggi, l'uva da mensa offerta oggi sulle bancarelle dei mercati rionali e sugli scaffali dei supermercati, soggiace alle regole della perfezione estetica, del gusto non particolarmente entusiasmante (anche per via della lunga conservazione e della raccolta anticipata) e dell'assoluta monotonia varietale: i grandi acini giallo verdastri e di sapore vagamente moscato dell'Italia, quelli più allungati e rugginosi della Regina, gli enormi chicchi violacei e insipidi della Red Globe quando si avvicina il Natale e l'occhieggiare di uve ad acini di piccola taglia ma senza semi, sovente dall'esotica provenienza.

La specializzazione della coltura dell'uva da mensa in alcune aree ben definite del sud ha spazzato via le produzioni tipiche basate sulle cultivar del posto, che un tempo arricchivano di colori disparati e sapori decisi i mercati locali. Se ci fossimo aggirati tra i banchi degli ambulanti di Torino, diciamo tra metà Ottocento e metà Novecento, avremmo notato che ad agosto cominciava a comparire la bianca Luglienga, per lasciar posto al giallo oro della Favorita proveniente dal Roero e magari del Moscato bianco, usato all'epoca anche come uva da mensa; ecco poi il rosso corallo della Barbarossa astigiana e infine il viola più o meno intenso del Cari della collina Torinese. A Saluzzo si consumava Quagliano, a Chieri l'Uva carne (che altro non è che Chasselas rouge), a Susa l'Ivernasso o Grisa, ad Alessandria la Verdea; ogni regione italiana, ogni città, si può dire, aveva le sue uve da tavola prodotte e smerciate in loco.

Sapori irrimediabilmente perduti? Direi di no, considerando il recente interesse di qualche piccolo produttore locale per queste uve del passato e la domanda che cresce presso molti consumatori per i "sapori ritrovati" e per i prodotti "a chilometro zero". Ecco dunque una breve rassegna di uve da mensa che ben potrebbero prestarsi a questa logica di mercato.

La già citata Luglienga, il Lignan francese, nota da noi anche come Lugliatica, Luigese, Lignenga, Lugliola, è un'uva di illustre lignaggio ed origini antiche: dal XVI secolo già ornava i muri dei palazzi signorili, si snodava lungo scale e balconi, formava ampie e ombrose pergole nei cortili di tutta l'Italia settentrionale; ancora oggi se ne vedono esemplari centenari, maestosi, dai tronchi scavati come vecchi ulivi, dare infaticabilmente grappoli di media taglia, ma ben resistenti e di aspetto e sapore gradevoli. Di maturazione appe-

na più tardiva ma di produzione generosa è lo Chasselas, una delle cultivar da tavola più diffuse un tempo in Europa: anche se generalmente adottata nelle zone fresche, dove altre uve non maturano, la si ritrova anche nelle regioni meridionali affacciate sul Mediterraneo. L'uva, anch'essa con grappoli resistenti di media dimensione, non ha forse sapore così entusiasmante nella sua forma normale, ma ne esistono svariate mutazioni del colore e anche del sapore, che può virare al moscato.

Il Grec rouge (Ivernasso o Grisa in Valle di Susa e Barbarossa, per errore, in Liguria) era definita l'"uva meravigliosa" per la forma e la stupenda colorazione dei suoi grandi grappoli, che sfumano tra il verde tenero, il rosato chiaro e il rosa acceso: difficile trovare un'uva più bella e con le stesse doti di rusticità. Chi invece è impareggiabile quanto a sapore, moscato e speziato al tempo stesso, è il Moscato d'Amburgo, tanto apprezzato da esser presente con almeno qualche pianta in ogni proprietà agricola. Il nome, se non proprio

la provenienza geografica, ne indica la discendenza dalla Schiava grossa, chiamata un tempo Black Hamburg in Centro Europa; l'altro genitore è il Moscato di Alessandria o Zibibbo, storico vitigno tipico dei Paesi caldi e soleggiati, ma spesso trapiantato al nord, al riparo dei muri meglio esposti dei palazzi nobiliari. Un fine sapore moscato e una gradevolissima croccantezza



degli acini rotondi, minuti, portati da grappoli grandi e allungati di un bel viola deciso, si hanno dal Brachetto coltivato nel Roero. Questo vitigno, di origine oscura e limitatissima coltivazione, è ben diverso da quello di Acqui noto per il vino.

Delle tante Barbarosse italiane (quasi ogni regione ne vanta una propria locale) quella dell'Astigiano stupisce per il colore brillante dell'uva, che vira dal verde pallido al rosso corallo; il sapore è dolcissimo e la buccia un po' spessa ne assicura la conservabilità per un certo tempo. Serbevole è pure la Verdea, dai grappoli ramificati e dagli acini che da verdi si fanno rapidamente d'oro, e, tra le uve nere, l'Uva rara, chiamata Bonarda nel nord Piemonte e Balsamina nell'Astigiano: il vino che se ne ottiene in purezza non entusiasma, ma l'uva, saporita e speziata, è gradevolissima. Non può mancare infine un accenno ad uve tardive, come la Cipriana, dai curiosi acini appuntiti, che hanno polpa così soda da essere ideali per finire sotto grappa o acquavite e dare un tocco di... spirito ai desserts invernali.