

18 Ottobre 2018

Cooperativa Agrintesa

Pera dell'Emilia Romagna Igp, dolce frutto dalla tradizione millenaria

Coltivata nelle province di Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna e Ravenna ha caratteristiche uniche che l'hanno fatta apprezzare in tutto il mondo. Ecco le sue doti



Emilia-Romagna

Dolce e profumata, la **Pera dell'Emilia Romagna Igp** è un frutto prezioso che ha conquistato anche i mercati internazionali grazie alle sue grandi qualità. Nelle campagne emiliane romagnole la sua coltivazione ha una storia millenaria. Non è un caso che l'Italia sia il primo produttore di pere d'Europa con circa **650mila tonnellate di prodotto**, il 70% del quale proviene proprio dall'Emilia Romagna. Per rispondere agli importanti quantitativi e garantire qualità costante, la **cooperativa Agrintesa** [1], da oltre trent'anni attiva sui mercati di tutto il mondo, raggruppa produttori e imprese ortofrutticole. Dal campo alla tavola del consumatore, l'azienda segue tutte le fasi della filiera di produzione della Pera dell'Emilia Romagna che, nel 1998, ha ottenuto il riconoscimento dell'Indicazione geografica protetta.

Nel Regno delle pere

L'Italia è il **1°** produttore
di pere d'Europa

170%
delle pere italiane proviene
dall'Emilia Romagna

La pera dell'Emilia Romagna

è **Igp** dal **1998**



L'Igp comprende **dieci varietà**: Abate Fetel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, William e Max Red Bartlett, Cascade, Passa Crassana, Santa Maria e Carmen. La zona di produzione è definita nel disciplinare dell'Igp e comprende le province di **Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna e Ravenna**. Come spiega il distributore Alegra si tratta di frutti coltivati con tecniche di **lotta integrata e biologica** e la produzione unitaria massima è di 550 quintali ad ettaro per tutte le cultivar ammesse.

La Pera dell'Emilia Romagna Igp ha un tenore zuccherino minimo di 13 °Brix, 12 nelle varietà William e Max Red Bartlett. **L'Abate Fetel e Conference** hanno un colore verde-giallastro e una caratteristica rugginosità attorno al peduncolo e alla calicina. La forma è allungata e ha una polpa saporita e compatta. La **Decana del Comizio**, la pera dell'Emilia Romagna dal calibro più importante (70 mm contro i 60 delle altre varietà), ha un colore verde chiaro-giallastro spesso colorato di rosa dalla parte del sole, mentre la rugginosità è sparsa. Tra le varietà comprese dall'Igp è quella con la polpa più morbida. C'è poi la **Kaiser**, varietà aromatica e dalla buccia ruvida e completamente rugginosa. Le **William e Max Red Bartlett**, dalla buccia liscia, hanno un colore di fondo verde-giallo più o meno ricoperto da sovracoloro rosato o rosso vivo, a volte striato. La **Cascade**, a forma di vaso panciuto, ha una buccia verde chiaro di sfondo con sovracoloro rosso vivo e rugginosità sul 10-25% della superficie. La polpa è croccante e succosa. Infine la **Passa Crassana**, di forma rotonda ovoidale, è di colore verde-giallo con rugginosità nella zona del peduncolo. La polpa è bianca e granulosa.

Carmen e Santa Maria sono varietà estive, già disponibili dalla metà di luglio come primissime pere Italiane. Sono accomunate da una polpa succosa e aromatica, la cui finezza prevale nella Santa Maria.

10 varietà di pera dell'Emilia Romagna



Abate
Fetel



Max Red
Bartlett



Decana
del Comizio



Red
Cascade



Passa
Crassana



William



Carmen



Conference



Kaiser



Santa Maria

Geotag



Si coltiva nelle province
di Reggio Emilia, Modena,
Ferrara, Bologna e Ravenna

“La cooperativa di produttori Agrintesa, tramite la sua business unit commerciale Alegra sca, vuole valorizzare le specie ortofrutticole tipiche del territorio, proprio come la Pera dell'Emilia Romagna Igp - spiega **Enrico Bucchi**, vicedirettore generale di Alegra - La raccolta dei frutti comincia già nel mese di luglio e la commercializzazione del prodotto continua fino al maggio dell'anno successivo. A tutela del consumatore sulle confezioni è sempre indicata le diciture 'Pera dell'Emilia Romagna', 'Indicazione geografica protetta' o l'acronimo Igp. Viene anche precisato il nome del cultivar, come ad esempio Abate Fetel o Decana del Comizio”.

Il calendario della pera



Si raccoglie
a **luglio**
Si vende fino a
maggio dell'anno
successivo



Come scegliere una buona Pera dell'Emilia Romagna Igp

È matura se la polpa
è **morbida vicino**
al picciolo



Ha il **marchio Igp**
sulla confezione

Toccare il frutto prima del consumo è importante per valutare il grado di maturazione. “Per riconoscere quando la pera è matura - spiega ancora Bucchi - basta esercitare una leggera pressione alla base del picciolo. Proprio la consistenza della polpa in questo punto ci farà capire se il momento giusto per consumarla. Se la polpa risulta cedevole il frutto ha raggiunto la piena maturazione. Se invece il frutto non è pronto al consumo basta riporlo in un sacchetto di carta e conservarlo a temperatura ambiente per 2-3 giorni. Per conservare al meglio le pere anche per 7-8 giorni è bene riporle dentro un sacchetto di carta e sistemarle in frigorifero alla temperatura di 5-7 °C”.

Con le sue caratteristiche organolettiche uniche la Pera dell'Emilia Romagna Igp è estremamente **versatile in cucina**. È ottima consumata fresca ma anche cotta o abbinata a numerosi ingredienti, sia dolci che salati come ad esempio i formaggi.

Allegati

 [infografica-pere-igp.pdf](#) [2]

Links

[1] <http://www.alegrait.com/>

[2] <http://www.territori.coop.it/sites/default/files/allegati/infografica-pere-igp.pdf>