

Le pere IGP dell'Emilia-Romagna e il Sudan

Acquistare le pere IGP dell'Emilia-Romagna può contribuire ad aiutare le popolazioni dell'area di Rumbek, in Sudan, a sconfiggere la fame e raggiungere l'autosufficienza alimentare in maniera duratura. Un'iniziativa di responsabilità sociale che coinvolge i produttori, i distributori e i consumatori, messa in campo dal consorzio Pera IGP dell'Emilia-Romagna, dalla Onlus CEFA il Seme della solidarietà e da Coop. Il progetto di solidarietà non comporta nessuna maggiorazione sul costo del prodotto per i consumatori ai quali è richiesto di contribuire unicamente acquistando due chili di pere IGP, nei 400 punti vendita in Emilia-Romagna, Veneto, Marche,

L'Emilia-Romagna è la più importante regione d'Europa per la produzione di pere e contribuisce per oltre il 60 per cento al mercato di questo frutto in Italia. Ogni anno vengono commercializzate in media in Italia 22.500 quintali di pere IGP, di cui circa il 15% sono destinate al dettaglio tradizionale e l'85% alla grande distribuzione organizzata. Le aziende produttrici coinvolte sono attualmente circa 234. La pera dell'Emilia-Romagna IGP è stato il primo frutto italiano insieme ad arancia rossa e pesca e nettarina ad ottenere dall'Unione Europea nel 1998 il riconoscimento di IGP (Indicazione Geografica Protetta), mentre nel 2001 i maggiori produttori dell'Emilia-Romagna hanno costituito un consorzio di valorizzazione. Sono marchiate col bollino IGP registrato dal Consorzio le varietà Abate Fetel (che copre oltre il 50% dell'offerta IGP), Decana del Comizio, Conferenze, Kaiser, William e Max Red Barlett.

La **pera** veniva consumata dai greci (è ricordata da Omero) e in seguito dai romani, che ne conoscevano quarantuno specie diverse ma il **pero** era una pianta coltivata già da più di 4.000 anni in Asia e in Europa. Durante il Medio Evo questo frutto perse la sua popolarità, riconquistata a partire dal diciottesimo secolo. Attualmente le varietà coltivate sono oltre cinquemila, soprattutto in Cina e in Europa (Francia, Germania, Italia, Spagna). Le pere sono disponibili tutto l'anno, con varietà diverse, da quelle estive come la William (selezionata in Inghilterra alla fine del Settecento), la Coscia, la Guyot (succosa e zuccherina), la Santa Maria, la Max Red Bartlett (William rossa, molto profumata), a quelle autunnali, come l'Abate Fetel (una delle preferite dai consumatori), la Decana del Comizio (grossa e tondeggiate, particolarmente adatta alla cottura), la Conference (dolce e succosa), la Kaiser. Le diverse varietà di pere disponibili oggi non si discostano molto fra loro per quanto concerne la composizione e l'apporto calorico, molto simili a quelli delle mele. Si tratta di un frutto estremamente digeribile, apprezzato per il suo gusto zuccherino che si conserva bene a bassa temperatura, ma va consumato a temperatura ambiente. Può accompagnarsi al formaggio piccante (in questo modo si ottiene un piatto bilanciato in grassi, proteine e carboidrati), a varie pietanze oppure può essere utilizzata per la preparazione di dolci, macedonie, confetture e succhi. Un altro modo tipico di consumare la pera è cuocendola in acqua, con l'aggiunta di zucchero e di aromi. La pera è uno dei frutti più adatti all'alimentazione dei bambini, fin dallo svezzamento.