

# ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

[www.origineonline.it](http://www.origineonline.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



# Una pera per tutte le stagioni

STEFANIA CIANI

## SEI VARIETÀ PER UNA IGP

La Pera Mantovana igp conta sei varietà coltivate a partire dal Medioevo e conservate fino a oggi grazie a sapienti innesti e incroci: Abate Fétel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett e William. Hanno in comune un sapore dolce, più o meno aromatico, e si distinguono per il colore e la rugosità della buccia. Ad esempio,

le pere William hanno una buccia liscia, di colore giallo-rosato, le Max Red presentano un colore di fondo giallo, quasi completamente coperto da un sovraccolore rosso vivo, spesso striato, ed entrambe si contraddistinguono per la polpa dolce e aromatica. La varietà Conference è verde-giallastra con una caratteristica rugginosità diffusa. La Decana del Comizio è liscia, di colore verde chiaro-giallastro e rosa e ha un gusto dolce-aromatico. Le Abate Fétel sono caratterizzate da un sapore dolce, buccia verde chiaro-giallastra e da una rugginosità intorno al peduncolo, che si accentua ancora di più nella buccia ruvida della succosa Kaiser. Il calibro minimo dei frutti varia a seconda della varietà da 60 a 70 mm e il peso da 158 (Conference) a 260 grammi (Abate). Ogni varietà ha

**T**ra le numerose ricchezze di cui il ciclope Polifemo si vantò con la bella ninfa Galatea per conquistarla, secondo la leggenda, vi erano terreni, boschi, spiagge e greggi, ma il pezzo forte era un frutteto di pere. E la bontà di questo frutto era conosciuta fin dall'antichità anche a Mantova, in particolare nel suo Oltrepò, un'area comprensiva di 32 comuni che oggi vanta una produzione di eccellenza con tanto di riconoscimento igp (indicazione geografica protetta).

*La coltivazione del pero nel Mantovano è molto antica: nel 1475 era la coltura più diffusa e importante anche se esclusiva di nobili ed ecclesiastici.*

*Questa vocazione del territorio è stata suggellata nel 1998 dall'indicazione geografica protetta per la Pera Mantovana*

un proprio periodo di coltivazione e ciò fa sì che si possano trovare in commercio molti mesi dell'anno.

## LA TERRA DELLE PERE

Tutto l'Oltrepò mantovano, insieme a un lembo di terra confinante con la provincia di Parma, fa parte dell'area della Pera Mantovana igp. La pericoltura è qui una tradizione nobile e antica, sviluppata negli orti delle abbazie e delle casate gentilizie, dove un tempo ci si dedicava a coltivare e innestare varietà diverse per ottenere frutti sempre più gustosi. A causa delle difficoltà che sussistevano in passato per la conservazione e il trasporto, la pera rimase un frutto elitario per molti anni. Solo agli inizi del Novecento la pericoltura si diffuse per trovare una effettiva valorizzazione dopo l'unità d'Italia e nel primo Dopoguerra, anche grazie alle innovazioni tecnologiche nel settore della conservazione e dei trasporti.

Per quanto le varietà coltivate in zona siano quelle più gradite al mercato, sono stati sviluppati anche il recupero e la valorizzazione di varietà locali e tradizionali per conservare un importante patrimonio di biodiversità dell'agricoltura locale. Si tratta di un'attività nata con la Cooperativa Ortofrutticola Mantovana (C.Or.Ma.) nel 1963 e poi proseguita con la fondazione nel 1992 del Consorzio della Pera Tipica Mantovana e la creazione di Perwiva, marchio di C.Or.Ma. con cui si è iniziato a commercializzare (e ancora lo si fa) la Pera Mantovana. Il percorso è poi proseguito con il riconoscimento europeo dell'indicazione geografica protetta nel 1998.

«Ci adoperiamo da anni per consentire ai nostri soci di ridurre al minimo l'uso di pesticidi – spiega Gabriele Marchini, direttore della Cooperativa – tanto che i residui rilevati sono inferiori di almeno il 50% a quelli permessi dalla legge. Grazie all'impegno degli agricoltori, al supporto dei nostri agronomi e alla natura del territorio, siamo in grado di ottenere un prodotto di alta qualità, molto apprezzato soprattutto all'estero, commercializzato sia con il marchio Perwiva che con l'igp».

Per inciso, i frutti possono essere raccol-



La Pera Mantovana igp si coltiva in 32 comuni della provincia di Mantova (alcuni segnalati nella cartina) che delimitano un'area continua nell'estrema punta della Lombardia verso il Veneto

ti solo quando hanno raggiunto un certo grado di maturazione e commercializzati solo in presenza di un certo grado zuccherino.

La Cooperativa conta un centinaio di soci e una produzione di 80.000 quintali di pere in totale, di cui 2.000 vengono marchiati igp. «Ci stiamo accorgendo – prosegue Marchini – che l'igp prevede un disciplinare eccessivamente rigoroso, specie per la pezzatura, cosa che porta all'esclusione di troppi frutti. Questo aspetto è in fase di revisione».

In commercio la Pera Mantovana si può trovare in tutta Italia (anche nei circuiti della Grande distribuzione) ed è apprezzatissima all'estero – dove spunta anche prezzi più elevati – specie in Francia,

Germania, Libia e Russia, quest'ultimo il Paese più esigente, a quanto pare, rispetto a qualità.

Il prezzo varia con la pezzatura e in Italia va mediamente da 1 euro/kg per la pezzatura 65-70 grammi a 1,30 euro per quella da 75-80. Il prezzo delle pere a marchio igp è simile e nella media di mercato, quindi sono decisamente da prediligere per le garanzie che offrono.

## BUONA, SANA, RISPETTOSA DELL'AMBIENTE

Se è vero che le varietà di pere coltivate sono le stesse di altre aree di produzione – il 70% della produzione di pere in Italia è localizzato in Emilia-Romagna –

## RICETTA

### *Pera Mantovana igp al Lambrusco mantovano*



Le pere cotte sono un classico e tutte le varietà inserite nel disciplinare della Pera Mantovana igp vanno bene per questa preparazione. Il connubio migliore è quello con un vino rosso della zona, come il Lambrusco mantovano doc, ma anche altri vini rossi si prestano molto bene.

Mettete le pere sbucciate e intere – ma alcuni le preparano anche tagliate a metà e private del torsolo – in una casseruola, coprendole con zucchero e vino e lasciate cuocere per 10-20 minuti a seconda della loro dimensione. Raggiunta la cottura potete servirle intere o a fettine cosparse con il fondo di cottura (eventualmente concentrato dopo aver tolto le pere) o con miele di acacia o ancora, se preferite, con zucchero a velo.

## LE CARATTERISTICHE DELLE VARIETÀ



**Decana del Comizio** ha buccia liscia di colore verde chiaro-giallastro e rosa; il gusto è dolce-aromatico e leggermente acidulo

**Max Red** ha buccia liscia con colore di fondo giallo, quasi completamente coperto da un sovraccolore rosso vivo, spesso striato, la polpa è dolce e aromatica



**William** ha buccia liscia di colore giallo-rosato; la polpa è dolce e con aroma tipico



**Kaiser** ha buccia marrone ruvida e completamente rugginosa; la polpa è succosa, dolce e fondente



**Conference** ha buccia dalla caratteristica rugginosità diffusa e colore verde-giallastro; la polpa è soda e succosa, l'aroma è delicato



**Abate Fétel** ha buccia verde chiaro-giallastra e rugginosità intorno al peduncolo; la polpa è succosa e croccante

## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

La pera è innanzitutto un eccellente regolatore dell'intestino; contiene infatti una buona quantità di fibre idrosolubili (la più importante è la pectina) che consentono di risolvere la stitichezza. Le fibre idrosolubili svolgono tuttavia anche altre funzioni: tonificano e disinflammmano la parete intestinale, limitano i fenomeni putrefattivi e modulano l'assorbimento delle sostanze nutritive. La pera è quindi assai utile per limitare l'innalzamento della glicemia dopo il pasto e per contrastare l'eccessiva presenza di colesterolo nel sangue. Anche la funzione drenante dell'apparato urinario è delicatamente sollecitata da questo frutto, favorendo l'eliminazione degli acidi urici. La pera, dunque, può essere utile per chi è predisposto a patologie vascolari e per chi soffre di reumatismi, dolori articolari e gotta.

**Paolo Pigozzi** - Medico nutrizionista

la differenza la fa l'elevata vocazione alla coltura del pero di questo territorio, sia dal punto di vista climatico che pedologico. Va segnalata la perfetta coincidenza di varietà con quelle previste dal disciplinare della Pera dell'Emilia-Romagna igp. I pereti insistono sui suoli della piana alluvionale, situati in posizione morfologica e altimetrica favorevole allo sgrondo delle acque. I terreni sono caratterizzati da una tessitura media, gli impianti presentano una densità massima pari a 5.000 piante per ettaro e la produzione unitaria massima è di 350 quintali per et-

taro. Questi aspetti consentono non solo di ottenere frutti dalle ottime caratteristiche organolettiche, ma anche di limitare al massimo gli interventi di concimazione e di difesa fitosanitaria, ottenendo così un prodotto sano per il consumatore e rispettoso dell'ambiente. Le pere contrassegnate con il marchio igp vengono commercializzate secondo un'indicazione precisa del disciplinare, che stabilisce anche un limite per la frigoconservazione, tra il 1° agosto e il 31 maggio a seconda della varietà. Sul mercato potremo trovare la William dal 1° agosto al 30 novembre, la Max Red Bartlett dal 20 agosto al 30 novembre, la Conference dal 15 ottobre al 31 maggio, la Decana del Comizio dal 30 settembre al 30 marzo, l'Abate Fétel dal 10 settembre al 15 marzo e la Kaiser dal 15 settembre al 15 marzo.

## COME CONSUMARLA

La Pera Mantovana igp è ottima fresca, ma anche cotta. Ha proprietà diuretiche,

## Consorzio Pera Tipica Mantovana

c/o Coop. C.Or.Ma. - Via Cantone, 20  
46020 San Giovanni del Dosso (MN)  
Tel. 0386.757323 - Fax 0386.757290  
coop.corma@tin.it



depurative, regolatrici intestinali e grazie al fatto che gran parte della sua percentuale di zuccheri è costituita da fruttosio è possibile consumarne anche un quantitativo elevato senza introdurre troppe calorie. Per gustarla in tutta la sua fragranza è consigliabile tenerla 4-5 giorni a temperatura ambiente prima del consumo. Ottima è anche come ingrediente per la preparazione di dolci e sciroppi. Nella cucina tradizionale è ingrediente principe della mostarda. Oppure sempre eccellente l'abbinamento con il miele e, come facevano i contadini, con i formaggi, specie quelli locali: Provolone, Parmigiano-Reggiano e pecorini.

**Stefania Ciani**