



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE

Presenta:

## La Rubrica di Pier Luigi

### “PERE IGP EMILIA-ROMAGNA”

L'Unione Europea, con un delibera del 1998, ha rilasciato il riconoscimento IGP - Indicazione Geografica Protetta - a sei tipologie di pere coltivate in Emilia-Romagna.

Le pere, evidenziate col bollino IGP, sono quelle coltivate esclusivamente secondo le normative del relativo disciplinare di produzione, il cui scopo è di esaltarne i requisiti qualitativi e di salubrità, in quanto peculiarità della specifica area geografica fruttifera.

Un apposito organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Risorse Agricole, ne salvaguarda e certifica i requisiti. In Emilia-Romagna si produce il 70% delle pere prodotte in Italia, nelle province di Bologna, Modena, Ferrara, Ravenna e Reggio Emilia. Inoltre, anche a livello europeo, tale produzione è il 40% sul totale continentale.



#### Caratteristiche delle specifiche tipologie riconosciute.



ABATE FETEL

- **ABATE FETEL** - Si produce solo in questa regione ed è la più pregiata. La forma è tipicamente allungata a fiaschetto con la buccia gialla rugginosa: è da sempre considerata la “Regina delle pere!”



CONFERENCE

- **CONFERENCE** - La si coltiva anche nel nord Europa, ma la emiliano-romagnola ha l'aspetto molto diversificato: la netta rugginosità della buccia ed il gusto delicato la rendono accattivante e gustosa.



DECANA DEL COMIZIO

- **DECANA DEL COMIZIO** - Dall'aspetto poco ... pera, in quanto è quasi rotonda, ma decisamente dolcissima e profumata!



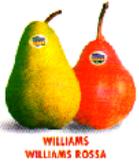
KAISER

- **KAISER** - Buccia evidente e completamente rugginosa con sfumature tendenti al bruciato, la cui sodità della polpa è ottimale per le lavorazioni culinarie: non eccessivamente dolce, è riscontrabile la piacevolmente acidità.



# la tagliatella accompagnata

ASSOCIAZIONE ENOGASTRONOMICA BOLOGNESE



- WILLIAMS - WILLIAMS ROSSA - Perfette per elaborazioni di cucina quali trasformazioni in succhi, macedonie, infusi e distillati, ma è soprattutto in confettura che esprimono il massimo del sapore e piacevolezza.

La tipologia "rossa" è una mutazione gemmaria della tradizionale il cui sapore è più deciso, molto soda e col formato più corto ed allargato.

## SALUTARI!

La riscontrabile presenza di "*levulosio*", lo zucchero naturale a più elevato potere dolcificante tra tutti gli zuccheri vegetali, permette alle pere di essere dolci senza contenere alte percentuali zuccherine. Ideali per diete ipocaloriche e per i diabetici, in quanto un frutto contiene, mediamente, solo 100 calorie, inoltre, dà un ottimo rapporto di potassio, per cui è adatta come integratore per chi pratica attività sportiva, poiché in una pera di media dimensione, ve ne sono circa 127 g.

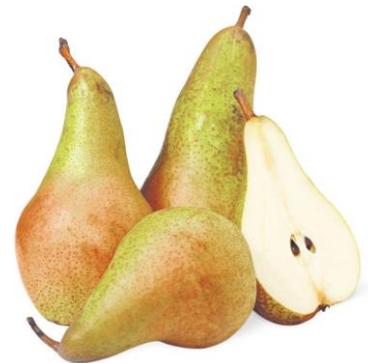
La pera è un frutto dall'epidermide estremamente delicata, in quanto è sufficiente una pressione o una manipolazione poco accurata, per incidere gravemente la buccia: è per tale causa che questo vegetale viene spesso commercializzato avente la fase di maturazione non troppo avanzata. Per riconoscerne il momento ideale per essere mangiato, occorre esercitare una leggera pressione alla base del picciolo: se la polpa interessata risulta cedevole, ha raggiunto la perfetta maturazione.

Se si acquistano questi frutti dell'Emilia-Romagna non ancora pronte al consumo, occorre riporli in un sacchetto di carta a temperatura ambiente per 2-3 giorni, ottenendo così la gustosa maturazione.

Per conservare le pere più a lungo, anche fino a 7-8 giorni, riporle nella parte bassa del frigorifero, 5-7 °C, sempre nell'ottimale sacchetto di carta.

Un intermezzo semplice e gustoso:

- Tagliare a fette di medie dimensioni una pera "*abate fetel*", ricoprirle con scaglie di parmigiano reggiano ed irrorare il tutto con qualche [meglio abbondare!] ottima goccia di aceto balsamico: piacevolissimo e stuzzicante attimo culinario!



**Pier Luigi Nanni**

La rubrica di Pier Luigi

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