

Pera dell'Emilia Romagna IGP, è l'inizio di una nuova P-Era

Scritto da Foglie TV | 8 Novembre 2022



Svelato alla stampa e al trade il nuovo percorso promozionale del frutto più distintivo dell'E-R

AL VIA IL NUOVO CORSO DEL FRUTTO PER ECCELLENZA

Mauro Grossi (presidente del Consorzio di Tutela): «Un lavoro importante che darà un nuovo corso a questo frutto della tradizione frutticola regionale che porta in dote anche un indotto economico-sociale di tutto rilievo».

Una nuova immagine, un nuovo progetto e un nuovo corso per la Pera dell'Emilia Romagna IGP, uno dei prodotti a Indicazione Geografica Protetta di riferimento per l'Italia che, grazie a un progetto di rilancio voluto fortemente dagli aderenti al Consorzio di Tutela, è pronto a entrare nelle case degli italiani con una consapevolezza diversa. «Un atto dovuto per uno dei frutti più importanti nella dieta degli italiani che, nonostante la sua qualità distintiva, non ha finora beneficiato di un giusto processo di valorizzazione - spiega il presidente del Consorzio di Tutela, Mauro Grossi -.



L'obiettivo di questo percorso è creare valore al prodotto attraverso l'indicazione geografica, collaborando con le marche della grande distribuzione, per esempio, ma anche arrivando direttamente al consumatore finale attraverso una adeguata campagna di comunicazione e promozione. A questo proposito - conclude - l'altra grande novità è quella di aver proposto una segmentazione del prodotto, con l'introduzione nel mercato della top quality "Selezione", in affiancamento allo standard previsto dal disciplinare IGP».

Un nuovo bollino per riconoscere l'IGP. A partire dal 6 novembre la Pera dell'Emilia Romagna IGP è in commercio con il nuovo bollino di riconoscimento. Un restyling studiato per far vivere il logo da solo e, al contempo, adattarlo a operazioni di co-branding con le principali marche di prodotto e/o di gamma della produzione e della distribuzione. Anche questo rientra nell'ambizioso progetto di valorizzazione del prodotto. «In quest'ottica è stato necessario ripensare anche al bollino di riconoscimento del frutto - spiega Roberto Della Casa, docente dell'Università di Bologna, incaricato di curare la strategia del progetto -. Il logo in questo senso rappresenta il prodotto stesso comunicato attraverso le sue peculiarità estetiche e, soprattutto, ne valorizza l'origine territoriale: tutti concetti che saranno espressi al meglio nelle campagne di comunicazione sia a livello televisivo che tabellare».

"Selezione", una soluzione per segmentare il mercato. L'introduzione della categoria di qualità "Selezione" nell'ambito della Pera dell'Emilia Romagna IGP prevede alcuni upgrade rispetto al prodotto IGP standard. Tale categoria, infatti, è disciplinata da uno specifico Regolamento adottato dall'Assemblea del Consorzio su proposta del Consiglio di Amministrazione secondo il modello adottato per la stagionatura dai formaggi DOP, Parmigiano Reggiano in testa. La categoria Selezione verrà evidenziata sul prodotto e sulle confezioni tramite una declinazione specifica del nuovo logotipo dell'IGP. Tra i caratteri che contraddistinguono questa selezione vi è la qualità gustativa, ottenuta con un livello zuccherino maggiore: 2 gradi brix in più rispetto alle prescrizioni dell'IGP standard, salvo eccezioni. La durezza, poi, sarà adeguata ad avere un prodotto pastoso mentre - per rendere la

"Selezione" identificabile in fase di acquisto - si è scelto un calibro distintivo rispetto a quello di solito usato per l'IGP finora in commercio.

Il progetto di rilancio sarà sostenuto da una intensa campagna di comunicazione che prevede un primo flight di due settimane di spot da 15 e 30 secondi sulle principali emittenti televisive Rai, Mediaset e Cairo - a partire dal 6 novembre -, una pianificazione stampa nei mesi di novembre e dicembre su una selezione di quotidiani e riviste consumer di Mondadori, Rcs, Cairo e Manzoni, e una costante e coinvolgente presenza sui canali Facebook e Instagram del Consorzio di Tutela Pera dell'Emilia Romagna IGP, attraverso l'implementazione di un ricco calendario editoriale sulle caratteristiche organolettiche del frutto, curiosità e versatilità delle otto varietà tipiche.

A questo farà seguito un secondo flight che verrà programmato all'inizio del nuovo anno per sostenere la parte centrale della campagna commerciale del frutto. La Pera dell'Emilia Romagna IGP. La Pera dell'Emilia Romagna IGP si riferisce al frutto allo stato fresco delle seguenti varietà di pera: Abate Fétel, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Cascade, Passa Crassana, William, Santa Maria e Carmen. Il sistema di coltivazione e lavorazione delle Pere dell'Emilia-Romagna è il primo al mondo per dimensione e, per la sua eccezionale qualità, nel 1998 è stato il primo frutto della Regione a ricevere il riconoscimento IGP nell'Unione Europea. L'Indicazione Geografica Protetta tutela i produttori delle zone vocate fra Bologna, Reggio Emilia, Modena, Ferrara e Ravenna. In Emilia-Romagna la Pera ha trovato il suo habitat naturale, favorita da eccellenti condizioni climatiche e di terreno.

In media il 70% delle pere italiane, infatti, proviene da questa regione: grazie al loro elevato standard qualitativo e di produzione vengono apprezzate in tutto il mondo. La coltivazione delle Pere dell'Emilia Romagna con il marchio IGP è garantita e controllata in tutte le sue procedure da un

disciplinare di produzione dettagliato che consente una produzione nel rispetto dei frutteti, dell'ambiente e della salute del consumatore. Ogni fase del processo produttivo viene monitorata da strutture di controllo che

consentono la totale tracciabilità dei prodotti, la garanzia sulla qualità e la certezza del gusto, dalla produzione alla commercializzazione. Dal maggio del 2002 il Consorzio opera per difendere la qualità delle Pere dell'Emilia-, facendo applicare il disciplinare di produzione e valorizzando, attraverso azioni di comunicazione e supporto a produttori e consumatori, i prodotti per incentivarne il consumo interno e all'estero.

Grazie al progetto avviato dalla Regione e dal Consorzio di Tutela sull'IGP si è assistito ad un incremento del 78% delle aziende con produzione IGP nella campagna 2022. Sono già 700, sulle 4.600 presenti in Emilia-Romagna, le aziende che producono l'IGP, pari al 15% delle imprese, ma in rappresentanza di oltre il 25% della superficie a pero, e controllano, in un'annata di produzione ordinaria, oltre 100.000 tonnellate di Pera, ovvero oltre il 25% della produzione regionale potenziale (era solo il 10% nel 2020). Il progetto di valorizzazione commerciale parte ora con la nascita di UNApera, la AOP di valorizzazione nata fra 25 imprese del territorio ai sensi del regolamento UE Omnibus.

Un po' di storia: dal Trecento a oggi, l'evoluzione di un frutto.

I primi dati storici sulla coltura del pero risalgono agli inizi del Trecento. Il frutto è ben conosciuto e apprezzato in Emilia-Romagna, tanto da essere raffigurato su una tavola del 1420 circa, la Madonna della pera, considerata opera di un anonimo maestro veneto e conservata alla Pinacoteca Comunale di Cesena.

Nell'Alto Medioevo l'arboricoltura non appare molto praticata; solo alla fine del Quattrocento gli agronomi cominciano a dedicare seria attenzione a questo comparto produttivo, così che, già a partire dal Seicento, la Romagna e l'Emilia presentavano colli disseminati da frutteti.

I metodi di produzione. I sestri di impianto utilizzabili sono quelli tradizionalmente usati nella zona di produzione, con possibilità, per i nuovi impianti, di avere una densità per ettaro fino a un massimo di 6.000 piante.

Per la difesa fitosanitaria si preferiscono, dove è possibile, le tecniche di lotta integrata o biologica. La raccolta avviene in modo scalare a seconda della maturazione delle diverse varietà: ad esempio, la prima a giungere a maturazione sono le varietà estive Santa Maria e Carmen, segue la William, poi la Conference, che si raccoglie nella prima metà di settembre; la Kaiser si raccoglie invece nella seconda decade di settembre mentre la Decana del Comizio e la Abate Fétel maturano a fine settembre. Le operazioni di raccolta sono generalmente eseguite a mano. La produzione unitaria massima è di 50 tonnellate per ettaro per tutte le cultivar ammesse.



Aspetto e sapore. La Pera dell'Emilia Romagna IGP nella varietà Abate Fétel è calebassiforme, piuttosto allungata e di colore verde chiaro-giallastro, con rugginosità agli estremi; la Conference è piriforme, spesso simmetrica, con buccia verde-giallo e rugginosità diffusa; la Decana del Comizio ha forma turbinata, buccia liscia verde chiaro-giallastra spesso colorata di rosa, con rugginosità sparsa; la Kaiser è calebassiforme-piriforme e ha buccia ruvida completamente rugginosa; la William e la Max Red Bartlett sono cidoniformi-brevi o piriformi, con buccia liscia dal colore di fondo verde-giallo, più o meno ricoperto da sovracoloro rosato o rosso vivo, a volte striato; la Cascade ha forma

doliforme eterogenea con asimmetria verticale e trasversale, con buccia verde chiaro di sfondo con sovracoloro rosso vivo e con rugginosità sparsa; la Passa Crassana è maliforme, spesso doliforme ed è

consistente, verde e con rugginosità lenticellare; la Santa Maria è piriforme o piriforme troncata, con buccia liscia di colore verde-giallo; la Carmen è calebassiforme, leggermente allungata e si presenta verde con sfaccettature rosate. Il sapore è per tutte dolce, a volte aromatico.

Ognuna delle otto varietà di Pera dell'Emilia Romagna IGP si distingue per le sue caratteristiche particolari, adatte a ogni gusto. La William, ad esempio, è l'ideale per chi apprezza cocktail e macedonie perché molto succosa e profumata, mentre gli amanti della dolcezza sceglieranno la Max Red Bartlett, per via del suo sapore delicato e aromatico. L'Abate Fétel si caratterizza per una polpa croccante mentre la Decana del Comizio alterna il suo gusto zuccherino con piacevoli punte acidule.

Fra le più apprezzate si trova la Conference, soda, succosa e dall'aroma inconfondibile. Sul finire dell'estate viene colta la Santa Maria, dalla polpa bianca e dal sapore fresco e zuccherino, come la Carmen, la più nutriente e golosa. Perfetta per torte e ricette in cucina è la Kaiser, dalla tipica pelle dal color bruno e un gusto deciso.