

LE ECCELLENZE

Cambio della guardia per le pere Igp Aldrovandi nuovo presidente

Ha 54 anni, di Carpi. È anche il presidente della Fruit Modena Group e di Opera, l'organizzazione di frutticoltori specializzata nella promozione e commercializzazione



I primati dell'Italia nel mondo agricolo

In totale, in Italia, ci sono 299 specialità Dop/Igp riconosciute a livello comunitario e 415 vini Doc/Docg, 5155 prodotti tradizionali regionali censiti lungo la Penisola e, in Europa, ha la leadership nel biologico con oltre 60mila aziende agricole bio. Nel mondo, invece, ha il primato della sicurezza alimentare con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari. Secondo Coldiretti, l'agricoltura italiana è tra le più sostenibili a livello comunitario, con appena il 7,2% di tutte le emissioni a livello nazionale con 30 milioni di tonnellate di Co2 equivalenti in Italia, contro 176 milioni di tonnellate della Francia, 166 milioni di tonnellate della Germania, 141 milioni del Regno Unito e 139 milioni della Spagna. L'Italia è anche il quarto produttore mondiale di biogas con oltre duemila impianti di cui ben il 77% con residui di origine agricola, per un totale di oltre 1.440MW elettrici installati. Secondo l'ultimo rapporto Eurostat 2011-2018 è arrivata, inoltre, a tagliare del 20% l'uso dei pesticidi, aumentato invece del 39% in Francia. «I primati del made in Italy a tavola realizzati grazie a 730mila imprese agricole sono un riconoscimento del ruolo del settore agricolo per la crescita sostenibile del Paese» commenta il presidente di Coldiretti Ettore Prandini, che spiega come occorra «salvaguardare un settore chiave per la sicurezza e la sovranità alimentare soprattutto in un momento in cui con l'emergenza Covid-19 il cibo ha dimostrato tutta la sua strategicità».

È Adriano Aldrovandi il nuovo presidente del Consorzio pera Igp dell'Emilia-Romagna. Eletto all'unanimità, sostituisce Piergiorgio Lenzerini. 54 anni, di Carpi. Aldrovandi è anche il presidente della cooperativa Fruit Modena Group di Bomporto e di Opera, l'organizzazione di frutticoltori specializzata nella promozione e commercializzazione di pere a marchio.

«Voglio ringraziare di cuore Piergiorgio Lenzerini per i 18 anni ai vertici del Consorzio, nel corso dei quali ha saputo consolidare la notorietà della pera Igp Emilia-Romagna sui mercati nazionali ed esteri. Stiamo vivendo una fase molto difficile della pericoltura emiliano-romagnola che, come sappiamo, è la pericoltura italiana - spiega il neopresidente - Credo che sia fondamentale oggi trovare soluzioni concrete per portare valore ai produttori attraverso tutte le strategie più efficaci da mettere in campo, dalla ricerca e sperimentazione, alla logistica e valorizzazione del prodotto».

Ma quali sono le pere originali? Secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione, con l'indicazione «Pera dell'Emilia Romagna» si



Adriano Aldrovandi



designa solo il frutto di 8 cultivar di pera: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, William.

In Romagna viene coltivata in Provincia di Ravenna, nei Comuni di Alfonsine, Bagnacavallo, Conselice, Cotignola, Castelbolognese, Faenza, Fagnano, Lugo, Massalombarda, Ravenna, Russi, S. Agata sul

PERA DELL'EMILIA ROMAGNA

Solo 8 cultivar: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, William

LA PERA DELLO SCRITTORE

La passa crassana ha origine in Francia e Marcel Proust racconta come il suo gusto sia profumato come una rosa

Santeramo e Solarolo. Al massimo possono essere prodotti 450 quintali di pere per ogni ettaro. Ma quali sono le differenze delle diverse cultivar? L'Abate Fetel (il cui nome deriva da un abate francese che l'avrebbe selezionata intorno al XV secolo) è allungata e a forma di giaschetto. La si riconosce da una buccia gialla, un po' rugginosa. Ha la polpa bianca ed è molto dolce. La cascade ha una buccia rossa, non brillante, con un fondo giallo. La buccia è particolarmente sensibile. La conference la si riconosce dal colore verde giallastro con quelle che il disciplinare chiama rugginosità. Ha la polpa bianca e un sapore aromatico. La decana del comizio, in-

vece, ha la buccia verde chiara e giallastra, con un sapore dolce e aromatico. La Kaiser è ruvida e dalla buccia rugginosa, con una polpa fine e succosa. Le William e le Max Red Bartlett, invece, hanno un fondo giallo ricoverto da un sovracoloro rosato o rosso vivo, a volte striato. Il loro sapore è dolce aromatico. La passa crassana, invece, è tondeggianti e ha una buccia spessa. Ha la sua origine in Francia e lo scrittore Marcel Proust racconta come il suo gusto sia profumato come una rosa.