

CSO ITALY - Centro Servizi Ortofrutticoli Soc. Coop.  
Via Béla Bartók, 29/G • 44124 Ferrara (FE)  
T. +39.0532.904511 • F. +39.0532.904520  
www.csoservizi.com • e-mail: info@csoservizi.com



Reg. Imprese di Ferrara, Cod. Fisc. e P.IVA: 01433020383  
REA: FE 167418  
Albo Coop.ve n° A104134  
PEC: cso@registerpec.it

**Comunicato Stampa**  
giovedì 8 settembre 2022  
**Nella tappa ferrarese di Tramonto DiVino  
la riscoperta della pera come frutto-gioiello**

Si è tenuta ieri sera, nello scenario di Piazza XXIV Maggio, la tappa ferrarese dell'ormai celebre *Tramonto DiVino*, che da diciassette anni promuove le eccellenze enogastronomiche emiliano romagnole.

Tra i protagonisti dell'appuntamento ferrarese del tour, che prevede la degustazione di prodotti certificati messi a disposizione dai consorzi DOP e IGP, accompagnati dai grandi vini del territorio, ha spiccato la Pera dell'Emilia-Romagna IGP, tra le bandiere del made in Italy nel mondo.

A presentare questa eccellenza è stata Elisa Macchi, direttrice di CSO Italy, in rappresentanza del Consorzio di Tutela della Pera dell'Emilia Romagna IGP, che da circa venti anni svolge un importante ruolo di valorizzazione dell'identità territoriale del prodotto.

“Questo frutto è coltivato esclusivamente in aree storicamente vocate, tra le quali spicca la provincia di Ferrara, che è il primo areale d'Italia e d'Europa – ha sottolineato la direttrice Macchi –. Si tratta di un frutto particolare, dalle grandi proprietà salutistiche e molto versatile in cucina, un gioiello della frutticoltura italiana da difendere e tutelare. CSO Italy, in sinergia con il Consorzio di Tutela, lavora con grande impegno a sostegno della valorizzazione e della promozione di questa eccellenza, anche in difesa dei produttori, che si trovano a dover affrontare gravi difficoltà legate al problema del cambiamento climatico.”.

Lo show cooking della serata ferrarese di *Tramonto DiVino* è stato guidato dallo Chef Michele Bacilieri del Ristorante Cucina Bacilieri di Ferrara, oltre che dall'immane staff di Casa Artusi. La preparazione e distribuzione degli assaggi delle eccellenze gastronomiche, tra cui ha spiccato la Pera IGP, perfetta per ricette gourmet e accostamenti inediti con i vini locali, sono state curate da alunni e docenti dell'Istituto Alberghiero Orio Vergani di Ferrara.