



**CONSORZIO DI TUTELA DELLA PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP**

Via Bela Bartok 29/G - 44124 FERRARA

Tel +39 0532 904511 • Fax +39 0532 904520

Codice Fiscale Partita IVA 01562890382

R.E.A. 178174 • PEC: consorzioperaigp@registerpec.it

Il perfetto Frutto Gourmet”: La Pera dell’Emilia Romagna IGP punta sulla ristorazione e sui consumatori attenti a salute e benessere

## **PRESENTATI IL 2 DICEMBRE A BOLOGNA UN NUOVO PROGETTO E LE CAMPAGNE DI COMUNICAZIONE, INSIEME AI DATI DELLA PRODUZIONE E UNA ANALISI SUI CONSUMATORI IN ITALIA**

*In Italia persa quasi la metà della produzione pericola, ora la minaccia import da Paesi stranieri. Cresce tuttavia l’IGP e intanto il Consorzio traccia il profilo del perfetto consumatore di pera italiana*

È stato presentato in anteprima nazionale **martedì 2 dicembre a Bologna** il progetto “**Il perfetto Frutto Gourmet**”, la nuova iniziativa innovativa dedicata al **canale Horeca**, realizzata dal **Consorzio di tutela della Pera dell’Emilia Romagna IGP**, con il contributo del Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste (D.M. n.675323 del 23/12/2024). **Sei** talentuosi **Ambassador**, tra chef, mixologist e pastry chef, hanno dato vita a dodici ricette originali che esaltano le qualità delle otto varietà di Pera dell’Emilia Romagna IGP, offrendo così nuovi stimoli ed ispirazioni ai professionisti della ristorazione. Un’occasione per contribuire a promuovere e diffondere la cultura di questo prodotto e aprire al contempo nuove opportunità commerciali in un progetto di promozione che unisce creatività ed eccellenza.

Da **Michele Bacilieri** di Cucina Bacilieri (Ferrara) a **Tommaso Zoboli** di Patrizia (Modena), da **Jacopo Ticchi** di Da Lucio (Rimini) a **Stefano Guizzetti** di Ciacco Lab (Parma e Milano), da **Federico Zappalà** di 142 Restaurant a **Salvatore Amato** de I Conoscenti, affiancato dal suo bartender **Mattia Tubita** una serie di creazioni uniche, originali, scenografiche, per una mappa del gusto che tocca alcune delle aree di produzione più vocate della Pera dell’Emilia Romagna IGP.

A supporto del progetto, una **sezione dedicata del sito web del Consorzio** arricchita da video-story sugli chef coinvolti e il ricettario completo oltre ad una campagna di comunicazione nazionale e multicanale sui principali portali e riviste di settore in partenza a dicembre.

Un’iniziativa affiancata da una parallela **campagna consumer cross mediale** su tv, radio, quotidiani nazionali, riviste consumer e digital sostenuta dalla Regione Emilia-Romagna e iniziata **a novembre** con l’obiettivo di sostenere l’awareness del frutto e promuoverne in particolare qualità, salubrità, gusto e leggerezza per intercettare un pubblico attento a salute e benessere.

**In occasione dell’incontro è stato fatto il punto anche sui numeri di un comparto, quello pericolo italiano, che sta affrontando una crisi senza precedenti.** Secondo i dati forniti dal Comitato Direttivo UNAPER e da CSO Italy, la produzione di pere in Italia sta vivendo un momento di profonda crisi: la **media produttiva** si è **dimezzata**, passando dalle 728.000 tonnellate del periodo 2015-2018 alle 365.000 del periodo 2019-2025. In questo quadro, l’Emilia-Romagna, da sempre culla produttiva per eccellenza di questo frutto, è passata da 494.000 tonnellate a 226.000, con un calo del 54%. Se dieci anni fa rappresentava dunque il 67% del totale Italia, oggi il suo peso si è ridotto al 61%. Forte anche la **riduzione delle superfici coltivate**. Se in Italia, tra il 2018 e il 2025, si è passati da 30.000 a 19.600 ettari, in Emilia-Romagna si è registrata una riduzione da 18.300 a 10.500 ettari, per un potenziale produttivo di 300 mila tonnellate in meno. Contestualmente, si registra un **aumento di importazione da Paesi esteri** che ha ormai superato le 120.000 tonnellate. Diventa quindi sempre più **strategica la valorizzazione del frutto tramite la certificazione IGP**: dal 2016/2017, gli **ettari certificati IGP sono passati da 700 a circa 3.600**, con un potenziale di commercializzazione di 90.000 tonnellate e un raddoppio delle quantità commercializzate nel 2025/26 rispetto alla campagna precedente.

**Interessanti i risultati della ricerca NielsenIQ condotta per Alegra** che fotografa le abitudini degli italiani nel consumo di frutta e individua il **consumatore tipo**. La frutta è preferita dalle donne (54%) e particolarmente gradita dagli over 65, che rappresentano il 26% dei consumi, mentre la fascia 54-64 si



**CONSORZIO DI TUTELA DELLA PERA DELL'EMILIA ROMAGNA IGP**

Via Bela Bartok 29/G - 44124 FERRARA

Tel +39 0532 904511 • Fax +39 0532 904520

Codice Fiscale Partita IVA 01562890382

R.E.A. 178174 • PEC: consorzioperaigp@registerpec.it

attesta intorno al 16-17%. La pera è particolarmente apprezzata dalle famiglie mature senza figli e responsabili di acquisto e per il 13% del campione totale rappresenta il frutto preferito.

## **VIRGOLETTATI**

**Giuliano Donati**, Presidente del Consorzio della Pera dell'Emilia Romagna IGP

“Un giorno molto importante dopo una annata ottima per l'IGP che ha avuto un incremento nella richiesta di certificazione e che grazie a progetti come questi presentati oggi sta rafforzando il legame con la GDO e come abbiamo dimostrato oggi anche con i canali della ristorazione. L'indicazione geografica è una leva potente e fondamentale per tutti i prodotti e anche per la pera in particolare. Dobbiamo sfruttarla al meglio, soprattutto per comunicare al consumatore finale che si trova ad acquistare un prodotto di eccellenza con determinati requisiti organolettici da un lato, dall'altro vogliamo lanciare un messaggio chiaro: scegliere la Pera dell'Emilia Romagna vuol dire anche sostenere una filiera regionale tra le più importanti a livello regionale e nazionale”.

**Adriano Aldrovandi**, Presidente UNAPera

“Siamo partiti quattro anni fa con il progetto UNAPera per rilanciare la filiera della pera in Emilia-Romagna. L'IGP in particolare è il fiore all'occhiello che ci permette di raccontare un territorio, le persone che stanno dietro alla produzione e tutti i valori, non solo salutistici, che questo splendido prodotto si porta dietro. Tra gli obiettivi di queste iniziative c'è quello di consolidare i consumatori, ma anche di puntare a target fino a oggi meno coinvolti nel consumo, pensiamo ai più giovani, che invece, lo dicono i numeri, stanno tornando a scegliere questo frutto. L'IGP è fondamentale in questo senso per connotare la qualità estrema, fare raccontare la pera a cuochi, bartender e un mondo più vicino ai futuri consumatori ci apre la possibilità di presentarci in un modo diverso dal solito e allo stesso tempo di dare nuovi impulsi al mondo produttivo, sempre più attento a certe dinamiche di mercato.

**Alessio Mammi**, Assessore all'agricoltura Alimentare, Caccia e Pesca della Regione Emilia-Romagna

“La Pera IGP dell'Emilia-Romagna è un prodotto di grandissima qualità che qualifica l'ortofrutta della nostra regione. Da sempre il nostro è stato il territorio italiano che ha prodotto più pere. Il sostegno all'AOP UnaPera da parte della Regione nasce dalla volontà di provare a raddoppiare la produzione certificata, e far certificare almeno il 35% della produzione. L'Associazione di Organizzazioni di Produttori, aperta anche ad altre imprese, è il cuore pulsante del progetto per sviluppare il controllo della qualità delle pere su base collettiva insieme alla gestione del prodotto sul mercato. Riteniamo sia importante che l'indicazione geografica protetta sulla pera dell'Emilia-Romagna possa fungere da catalizzatore di questo progetto: l'obiettivo è aggregare la produzione garantendo una frutticoltura di qualità, nel rispetto delle peculiarità distintive delle singole imprese. Come Regione abbiamo investito più di 70 milioni di euro nel progetto Frutteti Protetti, attraverso bandi con un'intensità di aiuto fino al 70%, per la protezione meccanica degli impianti in campo, garantendo così la produzione”.

***In allegato la cartella stampa completa***

Bologna, 2 dicembre 2025

### **Contatti per la stampa:**

Stefania Casagrande | 388 7216228

Alessandro Maurilli | 320 7668222

[press@dbadvertising.com](mailto:press@dbadvertising.com)