

Il gusto unico della pera emiliana IGP

scritto da goditilavita.it | 11 Settembre 2024



Se pensi che la pera sia solo un frutto da mangiare così, al volo, beh... preparati a cambiare idea! La **Pera dell'Emilia Romagna IGP** è molto più di una semplice pera: è la regina della frutticoltura italiana, e a Grand Tour Italia, nei mesi di settembre e ottobre, avrà tutto lo spazio che merita. Immagina di essere accolto all'ingresso del parco agroalimentare con un maxi videowall che ti mostra le 8 meravigliose varietà di pere, da ammirare, gustare e – perché no – portare a casa!

Le 8 regine del frutteto: le varietà della pera dell'Emilia Romagna IGP

La **Pera dell'Emilia Romagna IGP** non è una, ma [ben otto varietà diverse](#), ognuna con un carattere unico. C'è la **Conference**, croccante e succosa, perfetta per uno spuntino fresco; la **Carmen**, dolce e perfetta per le marmellate; la maestosa **Kaiser**, con la sua buccia rustica e il sapore intenso. E come dimenticare la regina delle tavole, la **Abate Fetel**, dalla forma allungata e il gusto raffinato, o la **Williams**, la più succosa di tutte, ottima per i cocktail. Non mancano poi la morbida **Decana**, la rossa e affascinante **Max Red Bartlett** e la

dolce **Santa Maria**, tutte pronte a farsi conoscere e assaporare.

Passione, innovazione e tradizione: il segreto dietro la qualità

Dietro a ogni morso di pera c'è il lavoro appassionato degli agricoltori emiliani, che nonostante le sfide (meteo bizzarro, sto parlando con te!), continuano a coltivare queste meraviglie con cura e dedizione. E non è solo una questione di tradizione: negli ultimi anni **l'innovazione** ha giocato un ruolo fondamentale nel mantenere alta la qualità senza mai perdere di vista l'identità del prodotto.

Dalla terra alla tavola: il gusto gourmet della pera

Se pensi che la pera sia solo per i dolci, aspetta di scoprire quant'è versatile in cucina! Puoi abbinarla ai formaggi per un aperitivo chic, usarla in insalate autunnali o addirittura inserirla nei [risotti](#) per dare quel tocco di dolcezza. E, come dice il famoso detto, **“al contadino non far sapere quanto è buono il formaggio con le pere”**. Un'accoppiata perfetta che ha fatto storia! Il suo gusto ricco ma leggero si sposa perfettamente con ingredienti sapidi, creando piatti gourmet che stupiranno tutti.

Degustazione e vendita: un'occasione imperdibile per i visitatori

Settembre e ottobre sono i mesi perfetti per chi vuole fare scorta di pere di qualità direttamente dal produttore. Al parco agroalimentare, oltre a imparare tutto sulle varietà di

pere grazie alle informazioni interattive, potrai partecipare a degustazioni, dove ogni morso sarà un'esperienza sensoriale unica. E, ovviamente, potrai anche acquistare le tue preferite da portare a casa.

Per i piccoli esploratori: imparare giocando con la pera dell'Emilia Romagna

E per i più piccoli? Niente paura, Grand Tour Italia pensa anche a loro! Saranno organizzate attività ludiche che permetteranno ai bambini di scoprire divertendosi tutto sul mondo della pera. Con laboratori creativi e giochi interattivi, i cuccioli d'uomo diventeranno piccoli esperti di frutteti in men che non si dica.

Ricetta golosa: torta di pere e cioccolato per grandi e piccini

E per concludere in bellezza, ecco una ricetta che farà impazzire tutti: **Torta di pere e cioccolato!** Basta qualche ingrediente semplice per trasformare le pere in un dolce soffice e cioccolatoso, perfetto per una merenda in famiglia.

Ingredienti:

- 3 pere Williams o Abate Fetel
- 200g di cioccolato fondente
- 200g di farina
- 100g di zucchero
- 3 uova
- 100g di burro
- 1 bustina di lievito per dolci

Preparazione:

Sciogli il cioccolato e il burro a bagnomaria, poi aggiungi lo

zucchero e mescola bene. Unisci le uova una alla volta, la farina setacciata con il lievito e, infine, le pere tagliate a cubetti. Versa il tutto in una teglia imburrata e infarinata, inforna a 180°C per circa 40 minuti... e il gioco è fatto!

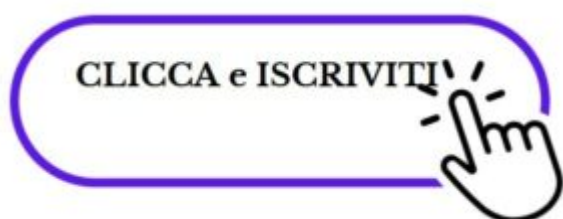
Un frutto da scoprire: tradizione e futuro della pera dell'Emilia Romagna

La **Pera dell'Emilia Romagna IGP** è un frutto che racconta una storia fatta di passione, tradizione e futuro. Con eventi come questo, dedicato a valorizzare le sue caratteristiche uniche, sempre più persone potranno scoprire quanto sia importante per la nostra cultura e per la nostra tavola. Allora, cosa aspetti? Vieni a gustare questo tesoro della frutticoltura italiana e... **goditi la vita**, una pera alla volta!

Di Geco Gaudenzio

Contributo in liberalità di 0,15 centesimi di euro al giorno per l'annualità, per l'iscrizione al Club di Gaudenzio e per nucleo familiare (oppure 0,07 centesimi di euro per i singoli) **CLICCA** per connetterti e avere tutti i vantaggi riservati agli iscritti

[Tutte le info le trovi sul "Chi Siamo" alla sezione "FAQ"](#)



– Vuoi una video intervista su misura per il tuo esercizio o

solo per far conoscere e condividere la tua passione?
Gaudenzio ha tantissimi amici a cui piacerebbero.

– Cerchi idee per il tuo tempo libero?– Non trovi il tuo spettacolo o concerto?

– Vuoi trovare ciò che cerchi ad un prezzo “esclusivo” per te e tutti i tuoi amici?

– Vuoi un pacchetto tutto incluso: viaggio, biglietto, hotel?

[Chiedilo a Gaudenzio: info@goditilavita.it](mailto:info@goditilavita.it)