



“L’Europa firma i prodotti dei suoi territori” Pesca e Nettarina di Romagna IGP, regine dell’estate



Il messaggio chiave della campagna triennale europea *“L’Europa firma i prodotti dei suoi territori”* è valorizzare e dare notorietà a frutta e verdura DOP e IGP in base alla loro stagionalità. A luglio i riflettori si accendono sulla Pesca e Nettarina di Romagna IGP.

Dopo aver superato il mese di aprile, caratterizzato da un’ondata di gelo spietato, proprio in queste settimane continua la raccolta di Pesca e Nettarina di Romagna IGP, delizie simbolo dell’estate. Il clima caldo che in questo periodo caratterizza le zone tipiche di produzione delle province di Ferrara, Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena e Rimini, dà vita a un prodotto dalle caratteristiche ineguagliabili. Una storia fatta di tradizioni e passione, culminata nel 1997 con il conferimento, da parte dell’Unione Europea, dell’Indicazione Geografica Protetta. Il marchio di qualità che garantisce l’unicità dei prodotti e la loro provenienza da una specifica area di origine.

Questi frutti godono di ottime proprietà nutrizionali e possono essere un perfetto spuntino rinfrescante e leggero. Infatti, l’elevato contenuto d’acqua della Pesca e della Nettarina garantisce al nostro organismo di mantenere un giusto bilancio idrico, specialmente nelle calde giornate estive. La Pesca e la Nettarina di Romagna IGP sono perfette anche per i più attenti alla linea poiché hanno un bassissimo contenuto di calorie e sono pertanto indicate nelle diete ipocaloriche. I benefici di questi frutti della Romagna non si esauriscono qui. Infatti, sono un portentoso rimedio contro il danneggiamento della pelle tipico del periodo più caldo dell’anno, in cui si è maggiormente esposti ai raggi UV, all’azione del vento e alla salsedine. Non a caso, si usa dire “una



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL’UNIONE EUROPEA**

**L’UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.**



“pelle di pesca” per intendere una pelle vellutata e luminosa. È grazie alla polpa della pesca, dotata di una proprietà esfoliante, che questo frutto è in grado di contribuire alla nostra bellezza¹.

Le motivazioni sono parecchie, cosa aspettate ad assaggiarle? Noi le abbiamo provate in una freschissima ricetta dedicata proprio all'estate: GHIACCIOLI BICOLORE ALLE PESCHE E NETTARINE DI ROMAGNA IGP!

Ingredienti per 4-6 ghiaccioli:

Per il composto alla pesca:

- 2 pesche/nettarine gialle di Romagna IGP mature
- 50 ml di succo alla pesca
- 125 g di yogurt bianco
- 40 g di zucchero a velo
- il succo di ½ limone
- ½ baccello di vaniglia

Per il composto ai lamponi:

- 125 g di lamponi
- 40 g di miele
- 125 di yogurt bianco
- il succo di ½ limone
- ½ baccello di vaniglia

Preparazione:

Preparare i ghiaccioli bicolore alle pesche è molto semplice. Per prima cosa tagliate le nettarine a cubetti e raccoglietele nel frullatore insieme al succo alla pesca e a quello del limone, allo yogurt, ai semi di vaniglia e allo zucchero a velo.

Quando il composto diventerà omogeneo trasferitelo all'interno di 4-6 stampini (a seconda delle dimensioni) da ghiaccioli riempiendoli per 1-2 cm di altezza. Ponete i ghiaccioli in congelatore per 30 minuti e la restante crema frullata di pesche in frigorifero per l'intera durata della ricetta.

Frullate i lamponi insieme al miele, ai semi di vaniglia, al succo di limone filtrato e allo yogurt e poneteli sullo strato alla pesca. Infilzate con gli stecchini da gelato e ponete in freezer per circa 45

¹ Fonte: Costain Lynden, *Le proprietà terapeutiche degli alimenti*, ed. Tecniche Nuove.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



minuti. Trascorso questo tempo versate la crema alla pesca rimasta sul composto ai lamponi.
Livellate e ponete in congelatore per 3 ore prima di servire.
Non resta che assaggiare!



La campagna è finanziata dall'Unione Europea e per la parte italiana dai Consorzi della Pera dell'Emilia-Romagna IGP (capo fila del progetto), dell'Asparago Verde d'Altedo IGP, della Ciliegia di Vignola IGP, della Pesca e la Nettareina di Romagna IGP, dell'Insalata di Lusia IGP, del Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP e del Radicchio di Chioggia IGP.



Per maggiori informazioni: –
ufficiostampa@sopexa.com
02 86 37 444

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA
CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.

