



“L’Europa firma i prodotti dei suoi territori”: Un antipasto autunnale con la Pera dell’Emilia-Romagna IGP



Milano, 1 dicembre 2022 - L’unione Europea rinnova il suo sostegno per il progetto triennale di comunicazione e promozione della frutta e verdura, a marchio di qualità DOP e IGP, che coinvolge ben sette prodotti in Italia tra cui la Pera dell'Emilia-Romagna IGP. Questa eccellenza sarà protagonista, insieme ad altri prodotti tutti da scoprire, del prossimo appuntamento promosso dalla campagna “L’Europa firma i prodotti dei suoi territori”. Il prossimo 4 dicembre, presso Sonia Factory, si terrà il più sfizioso social brunch di Milano dove la Pera dell'Emilia-Romagna IGP farà da apripista con una ricetta perfetta per un inaspettato antipasto autunnale.

L’Unione Europea detta regole precise per la salvaguardia dei propri consumatori, prevedendo l’istituzione di appositi regimi normativi di qualità, a tutela della buona fede dei consumatori e con lo scopo di dotare i produttori di strumenti concreti per identificare e promuovere meglio prodotti aventi caratteristiche specifiche, nonché proteggerli da pratiche sleali. Infatti, i marchi europei di tutela, DOP e IGP, stabiliscono diritti di proprietà intellettuale per prodotti specifici, le cui qualità sono direttamente legate alla zona di produzione. Proprio per questo è importante cercare il bollino IGP, marchio che attesta la qualità del prodotto e la sua provenienza.

La Pera dell’Emilia-Romagna IGP, infatti, viene coltivata solo in alcuni comuni della provincia di Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna e Ravenna. Questi territori sono caratterizzati da terreni alluvionali, presenti soprattutto nelle zone fluviali del Po, e da un clima freddo e nebbioso d’inverno e molto caldo e soleggiato d’estate. Sono questi elementi a conferire alla Pera dell’Emilia Romagna caratteristiche fenotipiche specifiche ed uniche, che la rendono un frutto buonissimo da mangiare al naturale ed un ingrediente incredibile per la ricettazione. Di seguito una ricetta tutta da gustare realizzata in collaborazione con la padrona di casa dell’evento, Sonia Peronaci.



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.



CROSTATINE SALATE CON PERE DELL'EMILIA ROMAGNA IGP CAMELLATE

PREPARAZIONE: 30 minuti - COTTURA: 30 minuti - RIPOSO: 150 minuti

INGREDIENTI PER 12 CROSTATINE DEL DIAMETRO DI 5 CM

PER LA FROLLA

- farina 00 100 g
- farina di mandorle 25 g
- burro freddo da frigo 50 g
- tuorli d'uovo 2 (40 g)
- albume d'uovo 10 g
- sale 2 g

PER LA CREMA AL PARMIGIANO

- latte intero 125 g
- amido di riso 7 g
- amido di mais 7 g
- panna fresca 35 g
- Parmigiano Reggiano grattugiato 24 mesi 35 g
- tuorli 2 (40 g)
- noce moscata in polvere q.b.
- pepe bianco q.b.
- sale q.b.

PER LE PERE CAMELLATE

- Pere dell'Emilia-Romagna IGP 135 g
- zucchero di canna 20 g
- burro 10 g
- alloro 1 foglia
- sale q.b.

PER LA DECORAZIONE

- erba cipollina 5 g

PROCEDIMENTO

PER LA FROLLA

Metti nel cutter il burro a cubetti e la farina e azionalo per qualche istante in modo da ottenere un composto dalla consistenza sabbiosa. A questo punto aggiungi la farina di mandorle, i tuorli,



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.



l'albume e il sale e frulla di nuovo fino a ottenere delle briciole più grosse. Rovescia il composto sul piano di lavoro e impastalo velocemente a mano formando una palla. Aiutandoti con un matterello, stendi la frolla tra due fogli di carta forno dandole uno spessore di 2-3 mm, quindi lasciala compattare in frigorifero per almeno mezz'ora. Trascorso il tempo di riposo, prendi gli stampini, mettili uno vicino all'altro lasciando qualche cm di spazio e stendici sopra la frolla. Passaci sopra il matterello premendo per tagliarla ed elimina gli eccessi tra gli stampini, che riutilizzerai successivamente (lasciandola prima riposare per almeno 20-30 minuti). Premi con le dita lungo la parete interna di ogni stampino in modo da formare un piccolo bordo rialzato rispetto al centro. Infine bucherella il fondo di ogni guscio con i rebbi di una forchetta e lascia riposare le formine in frigorifero per un'altra mezz'ora prima di cuocerle.

PER LA CREMA AL PARMIGIANO

Metti in un pentolino capiente il latte, la panna, la noce moscata e il pepe bianco, accendi il fornello e porta a sfiorare il bollore. Nel frattempo, metti i tuorli in una ciotola, aggiungi i due amidi e mischia tutto fino ad ottenere una crema liscia; quando il latte sarà caldo, aggiungilo sui tuorli, mescola tutto e rimetti sul fuoco ad addensare. Infine inserisci il Parmigiano grattugiato, lascialo sciogliere sempre mescolando e aggiusta di sale. Versa la crema ottenuta in un contenitore basso e largo, copri con pellicola trasparente a contatto, lasciala raffreddare a temperatura ambiente e poi mettila in frigorifero a rassodare per almeno un'ora.

PER LE PERE CAMELLATE

Sbuccia le pere, elimina il torsolo e tagliale a dadini di mezzo cm. In un pentolino antiaderente metti il burro con lo zucchero di canna e la foglia di alloro e fallo sciogliere a fuoco basso. Quando lo zucchero comincia a caramellare aggiungi le pere e lasciale dorare qualche minuto a fiamma viva, quindi togli le dal fuoco, trasferiscile su una placca rivestita di carta forno e falle raffreddare.

COTTURA e COMPOSIZIONE

Una volta preparati tutti i componenti della ricetta, estrai le crostatine dal frigorifero e infornale in forno statico preriscaldato a 175° per circa 15 minuti. Una volta sfornate, lasciale raffreddare completamente prima di estrarle dagli stampini. Metti la crema al Parmigiano ormai fredda in una ciotola, lavorala con uno sbattitore elettrico per ridarle cremosità e trasferiscila in una sac à poche



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.



con bocchetta stellata. Componi le tartellette spremendo al centro di ciascuna 20 g di crema, poi un cucchiaino di pere caramellate e una spolverizzata di erba cipollina tagliata finemente.

Non perdetevi l'evento di domenica, seguite le pagine social della campagna @fruttaeverdura_dopigg dove potrete scoprire tutte le ricette realizzate con i prodotti promossi dal progetto.

La campagna è finanziata dall'Unione Europea e per la parte italiana dai Consorzi della Pera dell'Emilia-Romagna IGP (capofila del progetto), dell'Asparago Verde di Altedo IGP, della Ciliegia di Vignola IGP, della Pesca e la Nettare 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 altre curiosità sui prodotti e sui territori d'origine potete andare sul nostro sito <https://it.pdoppi.eu/> o su quello degli enti promotori della campagna.

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.

