"L'Europa firma i prodotti dei suoi territori": al Ferrara Food Festival con la Pera dell'Emilia-Romagna IGP

La campagna "L'Europa firma i prodotti dei suoi territori" con il Consorzio della Pera dell'Emilia Romagna IGP sarà presente al "Ferrara Food Festival" che si terrà dall'1 al 5 novembre 2023 a Ferrara. Per il terzo anno consecutivo il progetto europeo, che coinvolge ben sette prodotti in Italia, sosterrà le attività del Ferrara Food Festival 2023.

In particolare sono due gli appuntamenti da segnare in agenda: nella giornata di mercoledì 1 novembre alle ore 12 presso il Cortile del Castello, la Pera dell'Emilia Romagna IGP sarà protagonista del "Processo alla Pera dell'Emilia Romagna", per l'occasione sarà allestita un'aula di tribunale dove alla sbarra comparirà nella veste di un'imputata eccezionale. Sarà solo il verdetto del giudice e della Corte a proclamare, al termine del dibattimento processuale, la sentenza che ne stabilirà definitivamente la colpevolezza o l'innocenza.

Il 4 novembre invece il noto volto televisivo, celebre critico gastronomico e scrittore in ambito food Edoardo Raspelli intervisterà e presenterà lo Chef Alessandro Panichi di Villa Aretusi di Bologna, che delizierà il pubblico con una ricetta a base di Pera dell'Emilia Romagna IGP della tradizione ferrarese all'insegna del gusto e del divertimento.

Da annotare anche il fatto che per tutti e 5 i giorni della manifestazione verrà distribuita la pera dell'Emilia Romagna IGP ai consumatori, un ottimo modo per assaggiare un prodotto unico e specifico di questo territorio.

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 IGP le caratteristiche fenotipiche specifiche ed uniche, che la rendono un frutto buonissimo da mangiare al naturale ed un ingrediente incredibile per tante ricette.

Il panorama varietale porta l'Italia a distinguersi rispetto alle altre nazioni produttrici europee: in Italia prevale infatti Abate Fetel (circa il 40% del totale) di cui l'Italia fra l'altro detiene pressoché l'esclusiva, seguita da William B.C. (circa il 25%), Conference (al 7%) e Kaiser (al 6% del complesso) che insieme a

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.

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Decana, Max Red Bartlett, Carmen, Santa Maria rappresentano proprio le varietà inserite nel disciplinare IGP.

L'IGP come strumento di promozione e di valorizzazione. Il sistema di certificazione di qualità europeo

I prodotti DOP e IGP rappresentano l'eccellenza della produzione agroalimentare europea e sono ciascuno il frutto di una combinazione unica di fattori umani ed ambientali caratteristica di un determinato territorio.

Solo quelle produzioni che dimostrano una tradizione produttiva consolidata e codificata, un legame inscindibile con il territorio di provenienza, un tessuto socio-imprenditoriale adeguato e che riescono a raggiungere elevati standard qualitativi, certificati da organismi terzi di controllo, possono aspirare ad ottenere e conservare l'ambito riconoscimento comunitario e la contemporanea iscrizione al registro europeo dei prodotti DOP e IGP.

Perché scegliere prodotti che beneficiano della firma di qualità:

- Perché offrono ai consumatori la garanzia di acquistare prodotti tipici, autentici e di qualità che fanno parte del patrimonio alimentare dei Paesi dell'Unione Europea.
- Perché valorizzano il lavoro dei produttori grazie alla creazione di un valore aggiunto che costituisce una tutela per gli stessi produttori, proteggendoli da imitazioni, contraffazioni e concorrenza sleale.
- Perché incoraggiano il mantenimento e lo sviluppo dei territori, delle economie locali e della diversità agricola e alimentare

Maggiori informazioni sul Ferrara Food Festival sono disponibili al sito www.ferrarafoodfestival.com

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 di Altedo IGP, della Ciliegia di Vignola IGP, della Pesca e la Nettarina 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.pdopgi.eu/ o su quello degli enti promotori della campagna.

Per maggiori informazioni: –
ufficiostampa@sopexa.com
Foto LINK

Il contenuto di questa campagna promozionale rap ni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea pe :ano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle

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.