



La Pera dell'Emilia Romagna IGP , perfetta per le feste anche in un cocktail

Prosegue la campagna di comunicazione “L’Europa firma i prodotti dei suoi territori” con la Pera dell’Emilia Romagna IGP che si presta ad essere impiegata in tante ricette dolci e salate, è un ottimo ingrediente da utilizzare in tante preparazioni e dà il suo meglio in questa stagione.

Ci sono tante varietà di Pere dell’Emilia-Romagna Igp, ognuna ha un sapore specifico e una diversa consistenza della polpa che la distingue e la rende unica e in grado di soddisfare i consumatori più esigenti.

Questo frutto eccezionale, la Pera dell’Emilia-Romagna, detiene il marchio IGP dal 1998

La Pera dell’Emilia-Romagna Igp si può gustare dalla metà di settembre, per tutto il periodo invernale fino alla tarda primavera e gode di tutte le specificità di un prodotto di qualità. Le varietà riconosciute nel disciplinare IGP sono:

la William: succosa, fondente e zuccherina;

la Max Red Barlett: succosa, dolce e rinfrescante;

la Decana del Comizio: compatta, dolce-aromatica ma nel contempo acidula;

la Kaiser: fine, dolce-acidula e granulosa al palato;

la Conference: soda ma contemporaneamente succosa, dolce e delicata;

l’Abate Fetel: fine e consistente, succosa e zuccherina.

La varietà Abate, regina delle pere, è riconoscibile per la forma allungata a fiaschetto di grossa dimensione (anche superiore ai 250 gr), con una bella buccia liscia e sottile di colore giallo rugginoso. La polpa succosa, bianca e fine, ha un sapore dolce-acidulo, ed è estremamente profumata e gradevole.



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.





La Pera dell'Emilia Romagna IGP , perfetta per le feste anche in un cocktail

La pera dell'Emilia-Romagna IGP è un frutto molto importante per l'alimentazione e un suo consumo ottimale quotidiano è consigliabile per l'apporto di fibre, vitamine e sali minerali. Da sola costituisce circa il 16 % del fabbisogno giornaliero.

Si tratta di un frutto di grande versatilità in cucina, è ottima consumata fresca ma anche cotta o in abbinamento con altri ingredienti, dolci e salati. Non a caso è noto da sempre l'abbinamento con i formaggi. La pera è un frutto dall'epidermide estremamente delicata. E' sufficiente una pressione troppo forte o una manipolazione non troppo accurata per segnare pesantemente il frutto che per questo viene spesso commercializzato in una fase di maturazione non troppo avanzata.

Per riconoscere quando è matura basta esercitare una leggera pressione alla base del picciolo, la polpa deve risultare cedevole e ciò significa che il frutto ha raggiunto la piena maturazione.

Se si acquistano pere dell'Emilia-Romagna non ancora pronte al consumo, si possono riporre in un sacchetto di carta a temperatura ambiente per 2-3 giorni. Dopo questo tempo si otterranno pere a perfetta maturazione.

Per conservare le pere per qualche giorno in più (anche 7-8 giorni) riporle nella parte bassa del frigorifero (5°-7° C) sempre dentro un sacchetto di carta.

Come fatto per tutti i protagonisti della campagna "L'Europa firma i prodotti dei suoi territori anche alla Pera dell'Emilia Romagna IGP abbiamo dedicato una ricetta di mixology. L'autore del cocktail è **Enrico Scarzella**, proprietario del locale Velluto Bologna. Classe 1986, veneto d'origine, coltiva la vocazione da Jerry Thomas e trova a Bologna il palcoscenico ideale in cui esprimersi, arrivando a cambiare la scena dell'aperitivo cittadino. Nel 2019 il primo locale di Enrico, "Bizzarre", entra a far parte dei migliori 10 cocktail bar d'Italia secondo Gambero Rosso, mentre nel 2023 Enrico è stato insignito del titolo Best Barman in Italy dalla Guida 2023 di Identità Golose.



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.





La Pera dell'Emilia Romagna IGP , perfetta per le feste anche in un cocktail

Per la ricetta occorrono:

2 Pere dell'Emilia Romagna IGP, 30 ml vodka , 60 ml di cordial con scarti pera, 40 ml estratto pera chiarificato, 20 ml soda al cioccolato

Bicchiere: Collins

Decorazione: dadino di pera

Ghiaccio: cubo

La prima parte del cocktail prevede la preparazione dell'estratto di pera chiarificato. È un procedimento che ci permette di levare tramite colla di pesce, quindi un collagene, le parti solide della pera e ammorbidirne il succo. Il secondo step prevede la preparazione di un cordial agli scarti di pera e agrumi. I cordial sono sciroppi delicati dolci acidi che danno consistenza e aroma al drink utilizzando la tecnica sottovuoto. In questo modo non stresseremo il prodotto e ne estrarremo gli aromi più nobili. Infine, prepareremo una soda al cioccolato, che otterremo, tramite l'uso di un gasatore, inserendo gas in un infuso di cioccolato.

Il video completo della ricetta lo trovate a questo link <https://www.instagram.com/p/Czbu3QzsbvS/>

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 Lusina 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.

Contatti ufficio stampa: ufficiostampa@sopexa.com

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.

