

CESARE DONDI

Nella
terra di
Secchia e
Panaro cresce
la dolce pera
di Modena.
Il Consorzio
della Pera
di Modena
rilancia
un prodotto
tipico della
gastronomia
modenese



DOLCE PERA DI MODENA

Sono dei bei tipi quelli del Consorzio della Pera di Modena! Si sono messi insieme per salvaguardare un prodotto tradizionale di Modena, e per prima cosa non rispettano la più antica tradizione che recita "non far sapere al contadino, quanto è buono il formaggio con le pere". Non solo lo vanno a raccontare al contadino, ma lo vogliono rac-

contare al mondo intero. E, per essere più convincenti, fanno congrega con i cuochi di "Modena a Tavola" e vanno in giro per il mondo a proporre ricette nuove e vecchie, sempre abbinate ad altri prodotti tipici modenesi per non sbagliare.

I commenti raccolti sono così buoni, che ci stanno provando gusto, e hanno deciso di intensificare la promozione.

Per la verità non devono fare molta fatica, il prodotto è talmente buono, che si vende da solo. Non è per fare i soliti vanagloriosi, ma

le pere che crescono nel

modenese non temono concorrenza. Sarà per il terreno che nei

millenni i fiumi Secchia e Panaro hanno

depositato che fa crescere ogni ben di Dio, sarà

per l'abbondanza di acqua

che consente una regolare irrigazione, ma qui le pere, come in generale la frutta, sono squisite.

"Certo la natura ci aiuta, ma per produrre la Pera di Modena, conta molto anche la sapienza dei contadini e degli addetti alla lavorazione e commercializzazione -sottolinea Lucio Brighenti, pre-

sidente del Consorzio".

Le pere che si raccolgono da agosto a ottobre sono infatti il frutto di decenni di esperienze, di impianti e cultivar selezionati, di decine di tecnici impegnati nei campi per consigliare le migliori tecniche e controllare la qualità delle produzioni. Ma per garantire un prodotto ottimo, anche la lavorazione e la commercializzazione devono avvenire in impianti moderni e con tecniche di avanguardia. Il Consorzio della Pera di Modena, con il suo marchio, garantisce tutta la filiera, dal campo alla confezione sul banco del supermercato.

"Possiamo dare piena certificazione del nostro prodotto - assicura Lucio Brighenti - perché nel Consorzio sono presenti tutte sette le Cooperative di trasformazione e commercializzazione della Provincia (Campofrigo di Campogalliano, Eurofrutta di Sorbara, Italfrutta di S.Felice, Cipof di S.Possidonio, Agra di Vignola, S.Adriano di S.Cesario e Emiliafrutta di Castelfranco) assieme a due grandi aziende di commercializzazione (Sinibaldi e Muratori di Vignola); siamo una grande realtà che lavora oltre il 70% del-



l'intera produzione modenese e associa la gran parte delle aziende frutticole".

All'interno della grande famiglia dei produttori della Pera Emilia Romagna - IGP, il Consorzio di Modena si è dato un proprio specifico disciplinare di produzione, che prevede le tecniche di coltivazioni e le caratteristiche necessarie per fregiare il prodotto del marchio Pera di Modena, caratteristiche di qualità che vengono controllate da un ente di certificazione terzo, il Check Fruit.

Si indicano limiti molto severi all'uso di prodotti di difesa nei frutteti all'interno delle pratiche di lotta integrata, si stabilisce il grado di maturazione che deve avere il frutto al momento della raccolta, le modalità della successiva lavorazione nei campo frigo, le caratteristiche qualitative della pera al momento della vendita.

"La pera è un frutto molto delicato - sostiene Paolo Lazzarini, della coop. Campofrigo di Campogalliano - si deteriora molto facilmente, per questo occorre grande attenzione nel momento della raccolta e della lavorazione".

Nei mesi di agosto e settembre, quando si è in piena produzione, la raccolta viene perfettamente pianificata dai tecnici: attorno al 4 agosto si raccolgono le Williams, poi a metà agosto le Conference, poi le Decana e a settembre Abate e Kaiser.

Le pere raccolte sono avviate ai campi frigo per la conservazione; ogni tipo di pera richiede una specifica temperatura, mai sotto il -1,5°, per questo vengono stivate in celle separate.

Spetta poi a tecnici specializzati e a macchinari sempre più innovativi provvedere nelle fasi successive di lavorazioni il migliore



Foto di Gianni Dotti, Modena.
Tratta dal libro
"Civiltà della cucina"
Cassa di Risparmio
di Mirandola

trattamento del prodotto.

Siamo ormai a tecniche fantascientifiche. Ad esempio nell'impianto recentemente inaugurato alla Campofrigo di Campogalliano, le pere tolte dalle celle frigorifere vengono "lette" una alla volta da un fascio di luce con la tecnologia "N.I.R." che riconosce il grado zuccherino, la durezza, l'acidità, il calibro, l'eventuale presenza di difetti all'interno del frutto e confeziona solo quelle perfette.

"Con queste tecniche innovative, verso cui i nostri associati sono

orientati, saremo in grado di garantire la totale rintracciabilità del prodotto. - sottolinea Lucio Brighenti. Noi lavoriamo molto per l'esportazione e sull'etichettatura non si transige. Ogni singola confezione indicherà il produttore, i trattamenti eseguiti, la data di raccolta, l'azienda di lavorazione, le caratteristiche della pera".

Insomma, per chi non può permettersi di staccare la pera matura direttamente dall'albero, la dolce Pera di Modena è una garanzia di genuinità.

PERE DI MODENA MANTECATE AL VINO

Ingredienti:

1 Kg. di pere di Modena
150 gr. zucchero
cannella a piacere
1 bicchiere di lambrusco di Modena abbondante

Esecuzione:

Cuocete le pere intere senza sbucciarle. Aggiungete un bicchiere di acqua, lo zucchero e la cannella. Lasciate sobbollire coperte per circa quindici minuti. Aggiungete il lambrusco di Modena continuando la cottura a tegame scoperto per ulteriori quindici minuti. Le pere dovranno quindi essere adagiate su di una compostiera a riposare. Lasciate ridurre al fuoco il sugo di cottura finché diventa uno sciroppo piuttosto fluido che dovrà risultare abbondante. Versate sulle pere e lasciatele raffreddare a temperatura ambiente.

Accorgimenti:

Le pere dovranno essere di medie-piccole dimensioni.

CROSTATA DI PERE DI MODENA AL LAMBRUSCO

Ingredienti:

300 gr. pasta frolla
6 pere di Modena
150 gr. zucchero
buccia di limone
vanillina
lambrusco di Modena
3 uova intere
2 tuorli
100 gr. panna liquida
50 gr. zucchero

Esecuzione:

Pelate le pere e tagliatele a pezzetti, cuocetele con il lambrusco di Modena, 150 gr. di zucchero e la buccia di limone. Dopo alcuni minuti di cottura a fiamma moderata si provvederà al loro raffreddamento a temperatura ambiente. A parte con la pasta frolla ben stesa, si fodererà una tortiera e successivamente si disporranno le singole pere. Sbattete le uova con la panna, la vanillina e i 50 gr. di zucchero. Quando il composto risulterà ben omogeneo dovrà essere utilizzato per coprire le pere nella teglia. Richiudere con un disco di pasta frolla la tortiera e mettete a cuocere per circa 35 min. a forno caldo a 175 gradi. Fate ridurre il vino di cottura delle pere fino ad ottenere una salsa caramellosa. Quando la torta sarà raffreddata dovrà essere spolverata con zucchero a velo e guarnita con la salsa di vino caramellata.

Accorgimenti:

i pezzetti delle pere dovranno essere di medio-piccole dimensioni in modo da cuocere senza sfaldarsi.

Ricette di Vinicio, Presidente di Consorzio Modena a Tavola