03.12.2025 - **Il Resto del Carlino, p. 18** - Pera, il piano di rilancio dell'Igp «Ecco il nostro frutto gourmet»

Quotidiano
03-12-2025
Pagina 18
Foglio 1

il Resto del Carlino

www.ecostampa.it

Pera, il piano di rilancio dell'Igp «Ecco il nostro frutto gourmet»

Il Consorzio dell'Emilia-Romagna punta sulle ricette di noti chef e comunicazione ad hoc

di **Giovanni Di Caprio**
BOLOGNA



I sostenitori dell'iniziativa, primo tra tutti il Consorzio Pera dell'Emilia-Romagna Igp

Un frutto, tanti spicchi. Grazie al Consorzio della Pera dell'Emilia-Romagna Igp, il prodotto più importante del territorio in termini di volumi torna protagonista con una doppia strategia. Dal debutto nel canale Ho.re.ca (hotellerie-restaurant-café) con Il perfetto frutto gourmet, pensato per coinvolgere chef e professionisti della ristorazione, al ritorno di una comunicazione incentrata su salute, benessere e stile di vita attivo. Due progetti diversi ma accomunati dalla stessa missione: valorizzare un'eccellenza che nasce da una filiera corta, sostenibile e Igp. «Negli ultimi anni abbiamo avuto un percorso in salita, ora cerchiamo di dare un messaggio positivo», apre Giuliano Donati, presidente Consorzio Pera dell'Emilia-Romagna Igp.

Il concetto principale è la distintività della pera, che offre grande versatilità in cucina. Le varietà coinvolte sono otto: Abate Fétel, Decana del Comizi, Carmen, Kaiser, Conference, Santa Maria, Williams, Max Red Bartlett. «I produttori sono degli eroi, perché di fronte a tutto quello che è successo in questi cinque anni chiunque sarebbe fuggito, loro invece sono rimasti», ringrazia Alessio Mammi, assessore regionale all'Agricoltura. Con Il perfetto frutto gourmet, la pera dell'Emilia-Romagna entra nell'alta ristorazione e nella mixology. Un concentrato di talento che ha creato una mappa di gusto che tocca le aree produttive in cui la pera regionale è più presente. «Qualcuno ci vede solo una pera», come recita il motto del progetto, in realtà è un invito a scoprire le potenzialità di un frutto capace di diventare protagonista di piatti sorprendenti. Gli Chef Ambassador sono Michele Bacilieri (Cucina Bacilieri, Ferrara), Tommaso Zoboli (Patrizia, Modena), Jacopo Ticchi (Da Lucio, Rimini), Salvatore Amato e Mattia Tubita (I Conoscenti, Bologna), Stefano Guizzetti (Ciacco Lab, Milano e Parma), Federico Zappalà (142 Restaurant, Milano). Un'iniziativa che rappresenta «l'arte di utilizzare il cibo per rendere felici», dice Paolo Bruni, presidente Cso Italy.

Il secondo progetto è la campagna pubblicitaria che vede la pera «coltivata dove il gusto ha le sue radici». Quindi il focus «è su salute, leggerezza ed energia», annuncia Luca Pagliacci, coordinatore comunicazione del Consorzio. Manuel Manfredi, direttore Opera e nel comitato direttivo UNAPera, ha presentato la fase complessa che sta attraversando il settore pericolo italiano. «Una tempesta perfetta», dice Manfredi. Le cause: cambiamenti climatici, eventi estremi, nuovi insetti, difficoltà nei mezzi di difesa fitosanitaria. Questo ha portato a un peggioramento del 54% della media produttiva dell'Emilia-Romagna: da 494mila tonnellate (2015-2018) a 226mila tonnellate (2019-2025) con una perdita di superficie di produzione da 18.300 a 10.500 ettari. Allora, il rilancio passa dalla pera Igp. Dal 2016-17 ad oggi gli ettari certificati igp sono quintuplicati da 700 a 3.600. Sono stati riportati anche i risultati della ricerca Nielsen. Presentata da Claudia Iannarella, responsabile marketing Valfrutta Fresco, emerge dal report che il consumo di pere cresce con l'età: il 26% dei consumi è degli over 65. Inoltre, il 13% degli italiani ha indicato la pera come frutto preferito.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

198726

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION
Via Cesare Correnti, 12,
20123 Milano
www.alessiarizzetto.com