03.12.2025 - **La nuova Ferrara, p. 1+7** - Il progetto Un rilancio in grande stile per la pera Igp, sei chef propongono ricette speciali

Quotidiano
09-12-2025
Pagina 1+7
Foglio 1 / 2

la Nuova Ferrara

www.ecostampa.it

Il progetto

Un rilancio in grande stile per la pera Igp, sei chef propongono ricette speciali

Barbieri a pag. 7









Nella foto grande i protagonisti dell'incontro di lancio svolto a Bologna, accanto la Pera Igp e l'assessore regionale Alessio Mammi

60%

La quota produttiva della regione sul totale nazionale, la provincia di Ferrara è leader anche se il comparto è in difficoltà

Donati (Consorzio)
«Per sostenere la filiera stiamo rafforzando il legame con la Gdo e con la ristorazione»

Grandissima qualità di un prodotto che qualifica la nostra ortofrutta
Mammi (Regione)

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

Quotidiano
09-12-2025
Pagina 1+7
Foglio 2 / 2

la Nuova Ferrara

www.ecostampa.it

Pera Igp Emilia Romagna Un rilancio in grande stile

"Il perfetto Frutto Gourmet" è il progetto che punta a diffonderla Sei ambassador chef propongono ricette uniche e scenografiche

Ferrara "Il perfetto Frutto Gourmet" è la nuova iniziativa del Consorzio di tutela della Pera dell'Emilia Romagna Igp per far conoscere un frutto tra i più buoni in assoluto e di cui il Ferrarese è uno dei maggiori produttori unitamente alle province di Bologna, Modena, Ravenna e Reggio Emilia. Per centrare gli scopi che si è prefissato il Consorzio si è affidato a sei talentuosi ambassador tra chef, mixologist e pastry chef che hanno dato vita a dodici ricette originali che esaltano le qualità delle otto varietà di Pera dell'Emilia Romagna Igp, offrendo così nuovi stimoli ed ispirazioni ai professionisti della ristorazione.

Un'occasione per contribuire a promuovere e diffondere la cultura di questo prodotto e aprire al contempo nuove opportunità commerciali in un progetto di promozione che unisce creatività ed eccellenza. Tra i suoi chef ambassador figura anche Michele Bacilieri di Cucina Bacilieri di Ferrara, oltre a Tommaso Zoboli di Patrizia (Modena), Jacopo Ticchi di Da Lucia (Rimini), Stefano Guazzetti di Ciacco Lab (Parma e Milano), Federico Zappalà di 142 Restaurant (Milano) e Salvatore Amato de I Conoscenti (Bologna), affiancato dal suo bartender Mattia Tubita. Una serie di creazioni uniche e altamente scenografiche, per una mappa del gusto che tocca alcune delle aree di produzione più vocate della Pera dell'Emilia Romagna Igp. A supporto del progetto, una sezione dedicata del sito web del Consorzio arricchita da video-story sugli chef coinvolti e il ricettario completo, oltre ad una campagna di comunicazione nazionale e multicanale sui principali portali e riviste di settore in partenza a dicembre. Un'iniziativa affiancata da una parallela campagna consumer cross mediale su tv, radio, quotidiani nazionali, riviste consumer e digital sostenuta dalla Regione Emilia-Romagna e iniziata a novembre con l'obiettivo di promuoverne in particolare qualità, salubrità, gusto e leggerezza per intercettare un pubblico attento a salute e benessere.

Va ricordato che in Emilia-Romagna si produce il 60% della produzione nazionale di pera. In occasione dell'incontro di lancio del progetto, che si è svolto ai Portici di Bologna, è stato fatto il punto su un comparto che sta affrontando una crisi senza precedenti. Secondo i dati forniti dal Comitato direttivo UnaPera e da Cso Italy, (presente con il presidente Paolo Bruni), la produzione in Italia sta vivendo un momento di profonda crisi: la media si è dimezzata passando dalle 728.000 tonnellate del periodo 2015-2018 alle 365.000 del periodo 2019-2025. L'Emilia-Romagna, da sempre culla produttiva per eccellenza di questo frutto, è passata da 494.000 tonnellate a 226.000, con un calo del 54%. Se dieci anni fa rappresentava dunque il 67% del totale Italia, oggi il suo peso si è ridotto al 61%. Forte anche la riduzione delle superfici coltivate. Se in Italia, tra il 2018 e il 2025, si è passati da 30.000 a 19.600 ettari, in Emilia-Romagna si è registrata una riduzione da 18.300 a 10.500 ettari, per un potenziale produttivo di 300mila tonnellate. Contestualmente si registra un aumento di importazione da Paesi esteri che ha ormai superato le 120.000 tonnellate. Diventa quindi sempre più strategica la valorizzazione del frutto tramite la certificazione Igp.

Giuliano Donati, presidente del Consorzio, ha affermato che «la Pera dell'Emilia-Romagna Igp ha avuto un incremento nella richiesta di certificazione e che grazie a questi progetti sta rafforzando il legame con la Gdo e anche con i canali della ristorazione. Vogliamo lanciare un messaggio chiaro: scegliere la Pera dell'Emilia Romagna vuol dire anche sostenere una filiera regionale tra le più importanti a livello regionale e nazionale».

Per Alessio Mammi, assessore regionale all'Agricoltura, «la Pera Igp dell'Emilia-Romagna è un prodotto di grandissima qualità che qualifica l'ortofrutta della regione. Da sempre il nostro è stato il territorio italiano che ha prodotto più pere. Il sostegno all'Aop UnaPera nasce dalla volontà di provare a raddoppiare la produzione certificata e far certificare almeno il 35% della produzione. Come Regione abbiamo investito più di 70 milioni di euro nel progetto "Frutteti protetti"».

Maurizio Barbieri

© RIPRODUZIONE RISERVATA


la Nuova Ferrara
Grosso lupo investito da un'automobile
Si avvicina ancora alla sua ex Arrestato due volte in 24 ore
Pera Igp Emilia Romagna Un rilancio in grande stile

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

196726

L'ECO DELLA STAMPA
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE

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