

Atlas of Gourmet Food Valley

ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**



MELE e PERE - APPLES & PEARS

STORIA e PRODUZIONE

Con il termine "pomacee" si intendono quelle piante che producono una particolare tipologia di frutto detta "pomo". In realtà si tratta di un falso frutto, poiché il frutto vero è il torsolo contenente i semi, mentre la parte edule, ovvero la polpa, della mela o della pera deriva dalla trasformazione del ricettacolo del fiore. Oltre a melo e pero, vi sono anche altre specie minori che rientrano nel novero delle pomacee, come ad esempio il cotogno, il nespolo, il sorbo, l'azzeruolo.

A partire dagli anni '90 ci si è resi conto dell'importanza di mantenere viva la biodiversità agricola e fortunatamente l'affezione di alcuni agricoltori per i frutti del passato ci ha consentito di riappropriarci di sapori e consistenze del passato.

Un esempio di successo del recupero di queste vecchie varietà di frutta, in Emilia-Romagna, è sicuramente dato dalla mela Campanina, tipica dell'areale della Bassa modenese. Ma ci sono ancora persone che coltivano la pera Spadona con cui si possono realizzare marmellate inarrivabili.

Per quanto riguarda l'estensione della coltivazione di melo e pero, in Italia abbiamo circa 1000 ettari di melo e circa 2000 di pero, di cui un 70% in Emilia-Romagna.

Nel 2009 è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica Protetta (IGP), grazie anche al lavoro del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Pera dell'Emilia Romagna IGP, per le pere delle varietà Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana e William prodotte in un areale ben definito tra le province di Modena, Ferrara, Bologna, Reggio Emilia e Ravenna.

La pera, oltre che per il consumo fresco, viene impiegata per produrre succhi, confetture e piatti vari. Per quanto riguarda gli aspetti salutistici, basta ricordare come in America la pera sia stata inserita al primo posto tra i frutti ricchi di fibra (Dietary Guideline for americans): le fibre hanno funzione regolatrice per l'intestino, limitano l'assorbimento delle calorie, apportano benefici al cuore, al sistema digestivo e ai livelli di colesterolo. Le pere, inoltre, sono ricche di zuccheri semplici e quindi ottime per diete ipocaloriche ed anche per i diabetici. Infine la pera è interessante per il buon contenuto di potassio, nonché di vitamina C e acido folico (sostanze ad azione antiossidante).

La mela può essere consumata tal quale, se ne possono ottenere succhi, confetture, pezzi di frutta disidratati e può essere ampiamente impiegata in cucina. La mela contiene molta acqua (circa l'85%), quindi apporta senso di sazietà senza troppe calorie (45-55 calorie/100 g). Gli zuccheri contenuti nel frutto (essenzialmente fruttosio) sono una fonte di energia adatta anche a chi ha problemi di glicemia elevata. La mela, poi, contiene una percentuale rilevante di fibre (pectina soprattutto), che favoriscono la peristalsi intestinale e riducono i livelli di colesterolo nel sangue, nonché di vitamina C.



HISTORY and PRODUCTION

The term "Pomacea" refers to those plants that produce a particular type of fruit named "pome". It is actually a false fruit, since the real fruit is the core that contains the seeds, whereas the edible part of both apples and pears (the flesh) derives from the transformation of the flower receptacle. The best-known example of a pome is the apple. Then comes the pear. Other examples of plants that produce fruit classified as a pome are minor species such as the quince, the medlar, the sorb and the azarole.

Starting from the '90s, there has been a constant rising of awareness in agricultural biodiversity; luckily, the affection of some farmers for historic fruit varieties has allowed a renewed interest in the return of the same flavors of the past.

An example of the success of the comeback of these old varieties in Emilia-Romagna is the Campanina apple, which is typical of the Bassa-Modenese area. But there are still people who grow the Spadona pear which is particularly suitable to make superb jams.

For what concerns the Italian production of apple and pear trees, 1,000 hectares are dedicated to the cultivation of apple trees, and 2,000 to pear trees, of which 70% are produced in Emilia-Romagna.

In 2009, the following pear varieties gained the Protected Geographical Indication (PGI) label: Abate, Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana and William, all produced in a very specific area among the provinces of Modena, Ferrara, Bologna, Reggio-Emilia and Ravenna.

Pears, besides being eaten fresh and raw, are also used to prepare juice, jams and several dishes. Regarding their health benefits, it is sufficient to remind that, in America, pears have been placed first in the top fiber-rich fruit list (Dietary Guideline for Americans): fibers prevent constipation, limit the absorption of calories, are good for the heart and the digestive system and decrease blood cholesterol levels. Moreover, pears are rich in simple sugars, so good for low-calorie diets and for diabetics. Finally, pears are a good source of potassium, vitamin C and folic acid (important antioxidants).

Apples can be eaten fresh and raw, but they can also be used to produce juice, jams, dried pieces as well as for many other uses in the kitchen. Apples contain a lot of water (about 85%), so they bring a good feeling of satiety even without a high caloric intake (44-55 calories per 100g). Sugars contained in this fruit (mainly fructose) are a good energy source also for those who suffer from high glycemic levels. Apples, then, contain a high percentage of vitamin C and fibers (above all, pectine) which stimulate intestinal motility and reduce blood cholesterol levels.



dal **PRODOTTO** ai **SENSI**

La valutazione olfattiva, ma soprattutto quella gusto-olfattiva, che va ad apprezzare gli "aromi di bocca", sono decisamente più importanti per l'uso a crudo dei frutti. I sapori percepiti al gusto sono dati da molecole che si sciolgono in acqua e la frutta si caratterizza per il binomio dolce e acido, due categorie che si annullano a vicenda.

Nella mela la sensazione dolce è data dalla presenza del sorbitolo, mentre l'acidità è imputabile soprattutto all'acido malico, che induce un'abbondante salivazione.

Fra le mele dal punto di vista sensoriale, tre varietà sono abbastanza differenti tra loro, ma che tendono tutte ad esprimere immediatamente una buona sensazione acida, anche se nella varietà Fuji l'acido è più mitigato dal dolce.

DURELLO. Il nome deriva dalla longevità di questo frutto in post raccolta. La polpa è abbastanza soda, succosa e leggermente acidula.

STAYMAN. Più acida e più dura rispetto a Durello, ma alla masticazione offre poca resistenza e si frantuma abbastanza facilmente.

FUJI. Probabilmente è la varietà più dolce, o per lo meno è quella in cui la sensazione acida viene molto mascherata dalla dolcezza del frutto.

Le pere, per la loro dolcezza prevalente su altri aspetti, tendono ad essere valutate soprattutto con la parte anteriore della lingua, mentre le mele, più ricche anche in acidità, tendono ad essere percepite un po' in tutta la cavità orale, per questo si dice che riempiono di più la bocca.

Alcune varietà di pere reperibili sul territorio dell'Emilia-Romagna, sono sottoposte a valutazione sensoriale tenendo in considerazione le caratteristiche che più di altre possono condizionare l'uso in cucina.

ABATE FETEL, è la pera dell'Emilia-Romagna per eccellenza e si può fregiare della IGP. Calebassiforme, con buccia giallo-verde con punteggiature rugginose e polpa chiara, fondente, molto fine, poco acida e molto caratterizzata. Aromaticamente si caratterizza per intense note di lievito, della pasta del panettone prima di cuocere.

L'acidità è piuttosto bassa, quindi complessivamente abbiamo un impatto gustativo piuttosto dolce.

MORA DI FAENZA è un'antica pera tipica del Ravennate, apprezzata per la buona conservabilità. Presenta sclereidi evidenti e anche una

certa astringenza. Abbastanza croccante rispetto alle due precedenti, presenta una struttura quasi gelatinosa. Leggero amarognolo di fondo. Si potrebbe abbinare bene con cibi salati.

SANTA MARIA è una pera ormai poco coltivata. Presenta una masticabilità decisamente superiore alle precedenti ed è molto succosa. La sensazione uditiva ci attesta la sua croccantezza e la forte salivazione la sua acidità. Pera con tempo di masticazione prolungato ed elevata acidità. Degustata a naso chiuso, situazione che impedisce di apprezzare gli aromi di bocca, potrebbe sembrare una mela, vista la bassa presenza di sclereidi, l'elevata masticabilità e la croccantezza. Queste caratteristiche la rendono utilizzabile anche per uno strudel di pera.

DECANA, anch'essa varietà di pera che si può fregiare dell'IGP, ha una polpa molto fine con sentori floreali e la masticazione è piuttosto prolungata. Vista l'acidità, potrebbe essere accompagnata alle carni grasse, come il maiale, al pari di una mela acidula come la Granny Smith.



Mele e Pere	
Categoria	Ortofrutta
Stagionalità	Tradizionale: a seconda della precocità della varietà, da giugno a marzo. Attuale: tutto l'anno
Territorialità	Soprattutto nelle aree di pianura delle province di Modena, Ferrara, Ravenna. Prodotti particolari, di nicchia, si trovano anche in collina e montagna
Conservabilità	Tradizionale in fruttajo: da brevissima a medio-lunga a seconda delle varietà. Attuale in celle frigorifere: medio-lunga



From the **PRODUCT** to the **SENSES**

The gustatory-olfactory evaluation, which allows us to appreciate “the mouth aromas”, is essential in determining the use of raw fruits. Flavors perceived by taste originate from molecules that solve into water. A fruit is characterized by a balance between sweetness and tartness, two categories overriding each other. The sweetness of the apple is given by the presence of sorbitol, while the tartness is mainly due to malic acid which induces an abundant salivation.

From a sensorial point of view, there are three varieties of apples which are quite different from each other. Even though they all tend to immediately express a good tart sensation, in the Fuji variety sweetness prevails over tartness.

DURELLO. The name derives from the longevity of this fruit after being harvested. The flesh is fairly firm, juicy and mildly tart.

STAYMAN. This apple is firmer and tarter than the Durello variety, so you can enjoy a crisp snap with every bite.

FUJI. Probably the sweetest variety, or at least the one where tartness is hidden by sweetness.

Because of their prevailing sweetness, pears tend to be evaluated above all on the anterior part of the tongue whereas apples, richer in tartness, are perceived almost all over the oral cavity; that’s why it is said that apples ‘fill the mouth’.

Some pear varieties grown in the Emilia-Romagna region are subject to a sensorial evaluation which focuses on the features responsible for their particular use in the kitchen.

ABATE FETEL, a PGI product, is the pear from Emilia-Romagna ‘per excellence’. This large size, curved, elongated-shaped pear has a yellowish-green skin with a slight russeting. Its white flesh has a slightly crisp texture and a sweet flavor. Aromatically, it is characterized by intense notes of yeast that recall the one of raw panettone dough. Slightly tart, it has an overall sweet taste.

MORA DI FAENZA is an ancient pear, typical of the Ravenna area, very appreciated for its long shelf life. It shows evident sclereids. It is crunchier than the previous two, and presents an almost gelatinous texture. Due to its slight bitterness, it is the perfect match for savory foods.

SANTA MARIA is barely cultivated nowadays. It is much more pleasant

at mastication than the other two, and is very juicy. The uditive sensation is a proof of its crunchiness while the strong salivation is a proof of its tartness. When tasted with closed nostrils (a condition that inhibits the “mouth aromas” to be perceived), it may seem an apple, because of the low presence of sclereids, the long mastication and crunchiness. Those features make it also perfect for a pear strudel.

DECANA is another PGI product. It has a very fine flesh with floreal sensations, and mastication is prolonged. Due to its tartness, it can be matched with fatty meat, like pork, as much as a tart apple like Granny Smith.



Pears and Apples

Category	Fruit and vegetables
Seasonality	Traditionally: depending on the earliness of each variety, from June to March. Currently: all year long
Territoriality	Concentrated above all in lowland ares of the provinces of Modena, Ferrara, Ravenna. Special, niche products can be found also in hill and mountain areas
Shelf life	Traditionally, in fruit store: from very short to medium-long, according to the variety. Currently, in cold rooms: medium-long



dal **PRODOTTO** alla **CUCINA**

Mela Fuji farcita di foie-gras d'oca, salsa al miele, aceto, uva e mela selvatica, pane brioche

Paolo Teverini

Chef Ristorante "Paolo Teverini", Bagno di Romagna (FC)

Il cuore del piatto è la mela Fuji scavata per contenere il fegato d'oca: le note tendenzialmente amare del fegato, vengono mascherate dagli elementi dolci della mela Fuji, ma anche la sua acidità gioca un ruolo abbastanza importante nell'economia complessiva del piatto.



La caccia si tuffa in un risotto e fa brrr...

Igles Corelli

Chef Ristorante "Atman" a Villa Rospigliosi, Lamporecchio (PT)

Per il piatto è stato pensato per il riso Carnaroli Acquerello (7 anni). Il condimento è un ragù di cacciagione, accompagnato da gelato di pera Mora di Faenza. La cacciagione ha sapori molto forti, quindi l'abbinamento con un gelato di pera Mora di Faenza, aromatico e dolce, permette di riequilibrare l'amaro e il salato.



Lombetto di cervo con pera Decana cotta al Sangiovese

Umberto Cavina

Chef Ristorante "Monte del Re", Dozza (BO)

La scelta della pera Decana è legata alle sue caratteristiche. La sua struttura consente anche la cottura. L'acidità e la dolcezza del frutto tendono a bilanciare il sapore forte e intenso della carne, insaporita dall'uso del vino.



Tortino di mele Campanine al profumo di cannella e crema inglese

Giovanna Guidetti

Chef Osteria "la Fefa", Finale Emilia (MO)

Il tortino non prevede una qualche pasta, ma è costituito quasi esclusivamente da mela. La cannella deve essere usata sapientemente, in modo da non prevaricare la delicatezza aromatica della mela Campanina.



Pere Abate semicandite all'anice con crema caramello

Mauro Gualandi

"Dolceria Mazzini", Argenta (FE)

La sensazione dolce del piatto è prevalente, ma la crema al caramello apporta quel quid di amaro che serve per non rendere stucchevole il piatto. L'anice apporta freschezza.



Dove... in Emilia-Romagna

Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Pera dell'Emilia Romagna IGP

Chiesul del Fosso (FE)
Tel. 0532 904511

Claudio Biondi

Pere Angelica. biondigiuulosrl@libero.it

Ghetti Domenico e Stefano

Marzeno di Faenza (RA)
Pere e mele antiche di diverse varietà.
az.ghetti@alice.it

Azienda Agricola Serpieri

Sala di Cesenatico (FC)
Pere Scipiona.
Tel. 0547 88779

Az. Benedetto Bonomi

San Possidonio (MO)
Mela Campanina. benedettobonomi@msw.it

Le Tamerici

San Possidonio (MO)
Mostarde. marcella@letamericisrl.com



from the **PRODUCT** to the **KITCHEN**

Fuji apple stuffed with goose foie-gras, honey sauce, vinegar, grape and wild apple, pan brioche

Paolo Teverini

Chef Restaurant "Paolo Teverini", Bagno di Romagna (FC)

The heart of the dish is a Fuji apple, scooped out and filled with foie-gras: the bitter notes of the liver are mixed with the sweetness of the Fuji apple, and the tartness of the latter completes the whole harmony of the dish.



Hunting dives into a risotto and says brrr...

Igles Corelli

Chef Restaurant "Atman" a Villa Rospigliosi, Lamporecchio (PT)

The dish has been conceived for Acquerello Carnaroli rice (aged 7 years). The seasoning is a game ragout, paired with Mora di Faenza pear and mousse. Game has very strong flavors, so the matching with Mora di Faenza pear ice cream, aromatic and sweet, allows to rebalance the delicate equilibrium between bitterness and saltiness.



Deer loin with Decana pear cooked in Sangiovese

Umberto Cavina

Chef Restaurant "Monte del Re", Dozza (BO)

The choice of the Decana pear is mainly due to its characteristics. Its particular texture makes the fruit perfect for cooking. Its tartness and sweetness tend to balance the strong meat flavor, also enriched by wine.



Campanina apple and cinnamon tarte with English custard

Giovanna Guidetti

Osteria la "Fefa," Finale Emilia (MO)

This tarte doesn't include any pastry, as it is made up almost exclusively with apples. Cinnamon has to be wisely employed, so not to cover the delicate flavor of the Campanina apple.



Almost-candied Abate pears with anise and caramel cream

Mauro Gualandi

"Dolceria Mazzini", Argenta (FE)

The sweet sensation of the dish prevails, but the caramel custard gives that 'plus' of bitterness needed to make the dessert sweet, but not overwhelmingly so. Anise, finally, gives freshness.



Where... in Emilia-Romagna

Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Pera dell'Emilia Romagna IGP

Chiesul del Fosso (FE)
Tel. 0532 904511

Claudio Biondi

Angelica pears. biondiguliosrl@libero.it

Ghetti Domenico e Stefano

Marzeno di Faenza (RA)
Ancient pears and apples of different varieties az.ghetti@alice.it.

Azienda Agricola Serpieri

Sala di Cesenatico (FC)
Scipiona pears.
Tel. 0547 88779

Az. Benedetto Bonomi

San Possidonio (MO)
Campanina apples. benedettobonomi@msw.it

Le Tamerici

San Possidonio (MO)
Mustards. marcella@letamericisrl.com





Atlas of Gourmet Food Valley

ATLANTE GASTRONOMICO della **FOOD VALLEY**

