



PERA MANTOVANA IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Pera Mantovana IGP

Categoria: ortaggi, frutta e cereali

Regione: Lombardia

Provincia: Mantova

Coltivata in molti comuni della omonima provincia, la Pera Mantovana IGP viene prodotta nelle varietà William, Max Red Bartlett, Conference, Decana del Comizio, Abate Fetel e Kaiser: tutte di tradizionale presenza nel territorio. Forma e dimensione dei frutti, colore della buccia, calibro, contenuto zuccherino e sapore variano notevolmente a seconda della varietà. Per tutte queste caratteristiche, il disciplinare relativo a questa IGP fissa parametri di qualità ben definiti. Come pure indica l'obbligo, da parte dei produttori, di iscrivere i singoli pereti in un apposito "albo" che viene aggiornato ogni anno. Ha ottenuto l'IGP nel 1998.

La provincia di Mantova, in particolare la zona dell'Oltrepo' Mantovano, è nota da sempre per la produzione di pere particolarmente dolci e succose. E precisi riferimenti documentali indicano come, già alla fine del 1400, la coltivazione del pero veniva considerata di primaria importanza economica per questa zona. I primi grandi impianti specializzati - realizzati secondo i criteri della moderna frutticoltura - sono comunque molto recenti e risalgono all'immediato primo dopoguerra.

La zona delimitata presenta una grande concentrazione di produttori che inviano il prodotto in tutti i principali mercati italiani ed anche all'estero. Oltre al consumo fresco, la pera Mantovana IGP trova un largo impiego come ingrediente per dolci, macedonie e pietanze. Si abbina molto bene ai formaggi, soprattutto se stagionati.

Per saperne di più:

Ente responsabile: Consorzio Pera Tipica Mantovana, via Mazzini 16 46100 Mantova (MN), tel. 0376329747 fax 0376328041.



PERA MANTOVANA IGP

Prodotti a Denominazione d'Origine Protetta (DOP) e ad Indicazione Geografica Protetta (IGP) italiani: impariamo a conoscerli.

www.agriturist.it

Alcune ricette:

Pere Mantovane IGP al vino rosso

Le pere cotte sono un classico della cucina rurale. Per prepararle vanno bene tutte le varietà inserite nel disciplinare della Pera Mantovana. Con l'accortezza però di utilizzare frutti ancora indietro di maturazione. La ricetta? Nulla di più facile: le pere (sbucciate e intere) si fanno cuocere nel vino rosso (ottimo il Sangiovese). Raggiunta la cottura le si taglia a metà e si servono spolverandole con zucchero o (meglio) con un po' di miele di acacia.

Pere Mantovane IGP al limone

E' una macedonia molto semplice che utilizza l'ottimo abbinamento della pera con il succo di limone. La si prepara sbucciando e tagliando a fette le Pere Mantovane. In una ciotolina preparare un salsina con il succo di 2 limoni e 40 g di zucchero. Sistemate le fettine di pera in una coppa e condire.

Crostata di Pere Mantovane IGP

Dopo aver preparato la pasta frolla secondo la ricetta tradizionale, stenderla con il mattarello e foderare una teglia imburata e infarinata. Sbucciate le pere (dolci e mature) e tagliarle a fette. Stenderle sulla pasta, cospargendo con un po' di zucchero, qualche pizzico di cannella e qualche fiocco di burro. Mettere in forno a calore moderato, per circa 30 minuti.

Scheda realizzata nell'ambito del programma "DOP e IGP... AGRITURISMO... diffidate delle imitazioni!" promosso dall'Agriturist con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.