Pera IGP, a Bologna l’anteprima del progetto “Il perfetto Frutto Gourmet” per l’Horeca

20251203094004peraemiliaromagnaigp

Di scena a Bologna l’anteprima del progetto “Il perfetto Frutto Gourmet”, la nuova iniziativa innovativa dedicata al canale Horeca, realizzata dal Consorzio di tutela della Pera dell’Emilia Romagna IGP, con il contributo del ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

Sei talentuosi Ambassador, tra chef, mixologist e pastry chef, hanno dato vita a dodici ricette originali che esaltano le qualità delle otto varietà di Pera dell’Emilia Romagna IGP, offrendo così nuovi stimoli e 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. Da Michele Bacilieri di Cucina Bacilieri (Ferrara) a Tommaso Zoboli di Patrizia (Modena), da Jacopo Ticchidi Da Lucio (Rimini) a Stefano Guizzetti di Ciacco Lab (Parma e Milano), da Federico Zappalà di 142 Restaurant a Salvatore Amato de I Conoscenti, 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 a 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 sostenere l’awareness del frutto e promuoverne in particolare qualità, salubrità, gusto e leggerezza per intercettare un pubblico attento a salute e benessere.

PERA, UN MOMENTO DI CRISI

In occasione dell'incontro è stato fatto il punto anche sui numeri di un comparto, quello pericolo italiano, che sta affrontando una crisi senza precedenti. Secondo i dati forniti dal Comitato Direttivo UNAPera e da CSO Italy, la produzione di pere in Italia sta vivendo un momento di profonda crisi: la media produttiva si è dimezzata, passando dalle 728mila tonnellate del periodo 2015-2018 alle 365mila del periodo 2019-2025.

In questo quadro, l'Emilia-Romagna, da sempre culla produttiva per eccellenza di questo frutto, è passata da 494mila tonnellate a 226mila, 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 30mila a 19.600 ettari, in Emilia-Romagna si è registrata una riduzione da 18.300 a 10.500 ettari, per un potenziale produttivo di 300 mila tonnellate. Contestualmente, si registra un aumento di importazione da Paesi esteri che ha ormai superato le 120mila tonnellate. Diventa quindi sempre più strategica la valorizzazione del frutto tramite la certificazione IGP: dal 2016/2017, gliettari certificati IGP sono passati da 700 a circa 3.600, con un potenziale di commercializzazione di 90mila tonnellate e un raddoppio delle quantità commercializzate nel 2025/26 rispetto alla campagna precedente.

Interessanti i risultati della ricerca NielsenIQ condotta per Alegra che fotografa le abitudini degli italiani nel consumo di frutta e individua il consumatore tipo. La frutta è preferita dalle donne (54%) e particolarmente gradita dagli over 65, che rappresentano il 26% dei consumi, mentre la fascia 54-64 si attesta intorno al 16-17%. La pera è particolarmente apprezzata dalle famiglie mature senza figli e responsabili di acquisto e per il 13% del campione totale rappresenta il frutto preferito.

LA LEVA IGP

«*Un giorno molto importante dopo una annata ottima per l'IGP che ha avuto un incremento nella richiesta di certificazione e che grazie a progetti come questi presentati oggi sta rafforzando il legame con la gdo e, come abbiamo dimostrato oggi, anche con i canali della ristorazione* - ha commentato **Giuliano Donati**, Presidente del **Consorzio della Pera dell'Emilia Romagna IGP** -. *L'indicazione geografica è una leva potente e fondamentale per tutti i prodotti e anche per la pera in particolare. Dobbiamo sfruttarla al meglio, soprattutto per comunicare al consumatore finale che si trova ad acquistare un prodotto di eccellenza con determinati requisiti organolettici da un lato, dall'altro 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*».

Adriano Aldrovandi, Presidente UNAPera, ha aggiunto: «*Siamo partiti quattro anni fa con il progetto UNAPera per rilanciare la filiera della pera in Emilia-Romagna. L'IGP in particolare è il fiore all'occhiello che ci permette di raccontare un territorio, le persone che stanno dietro alla produzione e tutti i valori, non solo salutistici, che questo splendido prodotto si porta dietro. Tra gli obiettivi di queste iniziative c'è quello di consolidare i consumatori, ma anche di puntare a target fino a oggi meno coinvolti nel consumo, pensiamo ai più giovani che stanno tornando a scegliere questo frutto. L'IGP è fondamentale in questo senso per connotare la qualità estrema, fare raccontare la pera a cuochi, bartender e un mondo più vicino ai futuri consumatori ci apre la possibilità di presentarci in un modo diverso dal solito e allo stesso tempo di dare nuovi impulsi al mondo produttivo, sempre più attento a certe dinamiche di mercato*».