

Come raggiungerci

Via Torazzo - Sorbara di Bomporto (MO)



Per informazioni:

Mario Savorelli
Centro Ricerche Produzioni Vegetali
Tel. 0547-313514
e-mail: msavorelli@crpv.it



Organizzano

Incontro Tecnico

Aspetti produttivi e valorizzazione della pera tipica IGP

Mercoledì 31 Ottobre ore 10,00

Sala Fruit Modena Group via Torazzo, 2/G Sorbara di Bomporto (MO)

PROGRAMMA

10.00 ✦ **Saluto autorità**

10,15 ✦ Introduzione e coordinamento lavori
Daniele Missere - CRPV Cesena

10.30 ✦ Aspetti agronomici e produttivi della pericoltura emiliano romagnola
Giuseppe Pallotti - Apo Conerpo Bologna

11.00 ✦ La pera IGP: qualità sensoriali e giudizi dei consumatori
Stefano Predieri - Ibimet CNR Bologna

11.30 ✦ Azioni di valorizzazione della pera IGP in Emilia Romagna
Alessandra Ravaioli - CSO Ferrara

12.00 ✦ **Interventi e discussione**



L'Emilia Romagna è considerata la culla europea della produzione di pere, in quanto vanta il primato di coltivare oltre il 65% delle pere italiane, vale a dire circa 600.000 tonnellate/anno. Tale contesto presenta inscindibili valori di carattere economico, sociale e di promozione dell'immagine, tanto da elevare questo frutto a prodotto a marchio "Pera dell'Emilia Romagna IGP". Attualmente le esportazioni a livello nazionale, oscillanti tra le 120.000 e le 180.000 tonnellate a seconda del livello produttivo, sono stabili da qualche anno ma assistiamo ad una crescita delle importazioni, che negli ultimi 10 anni sono salite da circa 97.000 t (inizio anni 2000) alle attuali 124.000. Si conferma, inoltre, una forte concentrazione dell'offerta regionale di pere (circa il 63%) in sole due varietà: William che detiene il 23% e Abate Fetel che raggiunge il 40%.

Le azioni di ricerca attuate dai programmi regionali vanno dalla vocazionalità del territorio regionale alla coltivazione del pero, alle ricerche sul post-raccolta, passando per la messa a punto delle tecniche colturali (scelta del portinnesto, sistemi d'impianto, nutrizione e irrigazione delle piante), fino ai profili sensoriali e note sintetiche di valutazione qualitativa relativamente alle principali varietà di pere a marchio IGP.

Le ricerche in merito dimostrano che esiste una certa "duttilità" nella gestione agronomica e nel post-raccolta, con la garanzia di ottenere un prodotto finale comunque di elevata qualità.

I diversi operatori della filiera hanno quindi ampie opportunità di scelta per un prodotto, capace di soddisfare le diverse esigenze aziendali, senza penalizzarne la qualità. Questi risultati sono un'ottima garanzia della competitività della produzione regionale a marchio, che trova nel prodotto tipico un'importante risorsa economica da tutelare e valorizzare.