



Il presidente della Camera di Commercio Carlo Alberto Roncarati

COMPOSIZIONE CHIMICA E VALORE ENERGETICO PER 100g DI PARTE EDIBILE

(Fonte: Tabelle di Composizione degli Alimenti, INRAN)

	ACQUA (g)	PROTEINE (g)	LIPIDI (g)	GLUCIDI DISPONIBILI (g)	ENERGIA (kcal)
PERE fresche senza buccia	87.4	0.3	0.1	8.8	35

	SODIO (mg)	POTASSIO (mg)	FERRO (mg)	CALCIO (mg)	FOSFORO (mg)	TIAMINA (mg)	RIBOFLAVIN (mg)	NIACINA (mg)	VITAMINA A Ret. eq. (ug)	VITAMINA C (mg)
PERE fresche senza buccia	2	127	0.3	11	15	0.01	0.03	0.10	tr	4

Domani il convegno nelle sale di Ferrara fiere

Pera, una risorsa

La pera rappresenta uno dei fiori all'occhiello dell'agricoltura ferrarese, dato che nel nostro territorio essa trova le condizioni ottimali per raggiungere una riconosciuta eccellenza qualitativa.

Di qui, una doverosa, particolare attenzione riservata a questa coltura nei progetti di sviluppo del nostro territorio. Che fare allora per preservare il valore e l'importanza di quella che a Ferrara è considerato il frutto per eccellenza? In che modo contrastare gli effetti di una concorrenza sempre più allargata, qualificata ed al contempo cercare di aumentare i consumi? Se ne parlerà domani durante il convegno che, a tre anni di distanza dal precedente, si terrà presso il Centro Congressi di Ferrara Fiere, in via della Fiera 11, organizzato dalla Camera di Commercio di Ferrara e dal Dipartimento di Colture Arboree dell'Università di Bologna, con la collaborazione della Fondazione CaRiFe, di Bayer CropScience e del Centro Ricerche Produzioni Vegetali (CRPV) che curerà la mostra pomologica delle principali cultivar di melo e pero, per fare il punto sulla situazione del comparto, con particolare riguardo alle più recenti innovazioni tecnologiche ed agronomiche. Negli ultimi anni, infatti, la tecnica colturale del pero ha registrato una notevole

evoluzione, che ha portato anche ad un aumento della produzione e delle rese unitarie. «Quella del pero è una coltura che ha caratterizzato fortemente la storia frutticola ed, in senso più ampio, agricola della nostra provincia - rileva il Presidente della Camera di Commercio, Carlo Alberto Roncarati - E' una storia prestigiosa, unanimemente rico-

nosciuta ed apprezzata, da ascrivere in particolare a caratteristiche pedoclimatiche peculiari, che consentono ineguagliabili caratteristiche organolettiche ed estetiche del prodotto, e alle grandi capacità dei nostri frutticoltori che hanno saputo adeguarsi al profondo cambiamento, intervenuto negli ultimi venti anni rinviando una tradi-

zione fatta di competenze tecniche e di avanzato spirito di impresa». Nell'area che comprende, oltre alla provincia di Ferrara, quelle vicine di Modena, Bologna, ed in parte anche di Ravenna, la coltura del pero ha trovato in effetti l'habitat ideale, come inequivocabilmente sancito dallo stesso responso del mercato, che anche per queste

produzioni, si è andato fortemente globalizzando negli ultimi anni, con lo sviluppo di una concorrenza internazionale sempre più aggressiva, e con una progressiva intensificazione degli scambi, atta a soddisfare la richiesta, ormai sempre più destagionalizzata, del consumatore. Tutto questo impone evidentemente di non "abbassare la guardia",

anche se le nostre produzioni continuano ad eccellere sul piano qualitativo. Il convegno di domani, sarà articolato in due distinte sessioni. Nella prima, che si svolgerà nel corso della mattinata, studiosi ed esperti italiani ed internazionali illustreranno le principali acquisizioni scientifiche trattando altresì gli aspetti della commercializzazione, dell'impiantistica e delle tecniche colturali, e toccando anche argomenti di carattere economico produttivo afferenti i costi di produzione, i portinnesti, la pericoltura di precisione, le analisi dei suoli più adatti ad una pericoltura di qualità. Nella sessione, pomeridiana, gli esperti tratteranno altri temi di grande interesse, quali l'irrigazione, la nutrizione, le tecniche non distruttive per la valutazione dello stato di maturazione del frutto, il colpo di fuoco ed i più moderni sistemi di contenimento delle malattie fungine, nonché gli aspetti commerciali e le caratteristiche nutrizionali delle pere IGP dell'Emilia - Romagna. Sabato 15 novembre dalle 9 alle 13 sarà infine possibile visitare il frutteto dimostrativo realizzato presso la Fondazione F.lli Navarra di Malborghetto di Boara: una sorta di laboratorio a cielo aperto, nel quale vengono costantemente testate differenti tipologie di impianto e di coltivazione.



Dalla Kaiser alla Abate sono tantissime le varietà proposte dalla nostra regione

La pera dell'Emilia Romagna include le seguenti cultivar: Abate Fétel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, William. Il frutto della pera presenta forma variabile: rotondeggiante ed appiattita, simile alla mela; a forma di fiasco; di trottoia; allungata in modo più o meno regolare. L'epicarpo, liscio o ruvido, è variamente colorato, secondo le cultivar ed il grado di maturazione: giallo, macchiato di rosso, con lenticelle ocracee più o meno evidenti (William), ma anche verde-giallastro (Decana del Comizio), o grigiastro, o paglierino dorato (Abate Fétel), o rosso vinoso (Max-Red Bartlett). In alcune varietà la buccia è uniformemente rugginosa (Kaiser) o presenta rugginosità nella zona peduncolare (Passa Crassana). La polpa è costituita da cellule rotondeggianti e succose, frammiste a piccole granulazioni sclerificate, localizzate principalmente al centro del frutto o all'apice. Si può presentare variamente fondente, anche liquescente (Kaiser), o variamente croccante, e più o

meno aromatica, talvolta leggermente acidula (Passa Crassana). Le differenze varietali influenzano poco il profilo nutrizionale: le pere sono frutti polposi caratterizzati da un elevato contenuto idrico (oltre l'85%) ed un modesto contenuto zuccherino (circa il 9% del peso): per 100 g di pro-

dotto apportano 35 kcal. I principali zuccheri utilizzabili dall'organismo umano sono il fruttosio, il glucosio ed il saccarosio, che conferiscono il gusto dolce ed apportano la quota calorica. La prevalenza del fruttosio sugli altri componenti rende il consumo di questi frutti più favorevole

Nutriente, gustoso e sano frutto sempre piacevole

per i diabetici: rispetto al glucosio, infatti, l'ingresso del fruttosio nelle cellule non necessita della presenza di insulina (quantomeno se ingerito in quantità modeste). Le pere contengono numerosi composti fibrosi non digeribili (38 g/100 g) in grado di regolare diverse funzioni metaboliche: alcuni sono insolubili in acqua (come la cellulosa) e facilitano il normale svuotamento intestinale; altri, idrofili, come le pectine, modulano l'assorbimento del colesterolo e del glucosio (evitando picchi elevati di insulina). Il patrimonio vitaminico-minerale è di scarso rilievo. Sono invece presenti alcuni acidi organici (come il malico ed il citrico) che conferiscono sapore acidulo e favoriscono la conservabilità del frutto. Nell'organismo umano gli acidi organici, trasformati in bicarbonati alcalini, contrastano l'acidificazione del sangue. Nel corso dell'accrescimento e della maturazione del frutto si verificano numerose reazioni chimiche che ne modificano profondamente il contenuto: la scissione dell'amido libera zuccheri semplici, dal

gusto dolce; si formano pectine solubili in acqua che modificano la consistenza della polpa; viene demolita la clorofilla e compaiono vari pigmenti coloranti: carotenoidi, flavonoli, e, in alcune cultivar, anche antociani. La colorazione gialla è da attribuire principalmente a flavoni e flavonoli; quella rossa alle antocianine, quella aranciata, rosa e rossa ai carotenoidi. Nel corso degli ultimi anni si è potuto osservare che i pigmenti coloranti, oltre ad esercitare un'azione organolettica, sono anche in grado di svolgere varie funzioni metaboliche, che vengono genericamente indicate come proprietà antiossidanti. L'organismo umano produce di norma una piccola quantità di molecole reattive ed instabili, definite radicali liberi e specie reattive dell'ossigeno. La loro formazione, che rientra tra i normali processi metabolici cellulari, si incentiva con il trascorrere degli anni ed in alcune condizioni, quali il tabagismo; l'esposizione a radiazioni ionizzanti (che causano sulla pelle processi di fotossidazione e danneggiano gli acidi grassi

polinsaturi delle membrane cellulari); l'esposizione agli inquinanti atmosferici (come i gas di scarico emessi con la combustione dei motori) e le sostanze derivate dalla produzione industriale; l'eccessiva assunzione di bevande alcoliche; l'eccessiva introduzione alimentare. Si comprende quindi come sia interessante l'osservazione che molti cibi vegetali colorati possano svolgere funzioni in grado di osteggiare gli effetti provocati dai radicali liberi sulla vitalità e sull'invecchiamento cellulare, e correlati alla comparsa di malattie degenerative, al declino delle funzioni cognitive ed alla comparsa di forme neoplastiche. La pera contiene una discreta quantità di molecole antiossidanti; in particolare, è ben rappresentato un composto carotenoidale, la zeaxantina, che si trova, con la luteina, nell'occhio umano, ove si deposita in macula, retina e cristallino. La zeaxantina è ritenuta in grado di proteggere l'occhio dai danni ossidativi provocati dai raggi U.V. Mirella Giuberti, nutrizionista