

Ferrara

Le nostre eccellenze

«Così rilanciamo la pera dopo tempi difficili»

Otto qualità a confronto a 'Gusta le differenze'. Bruni (Cso Italy): «Produttori uniti per rafforzare il prodotto Igp in regione»

FERRARA

Abate Fetel, Decana del comizio, Conference, William, Max Red Barlett, Kaiser, Santa Maria e Carmen. Otto pere dalle caratteristiche differenti ma accomunate da una provenienza unica, apprezzata e diffusa in tutto il mondo: la pera dell'Emilia Romagna Igp è stata protagonista ieri dell'evento 'Gusta le differenze', inserito nel programma 'L'Europa firma i prodotti dei suoi territori', che rientra nella campagna 'Enjoy. It's from Europe', sostenuta dall'Unione Europea a favore dei prodotti agricoli di alta qualità. Durante l'appuntamento in piazza Castello, il numerosissimo pubblico ha avuto l'opportunità di gustare le otto varietà di pera Igp riconosciute, ciascuna con caratteristiche di gusto, aroma e croccantezza differenti. Promotore dell'iniziativa il presidente di Cso Italy Paolo Bruni, coadiuvato dal direttore della Clinica medica dell'Università di Ferrara, Roberto Manfredini e da Liborio Trotta dell'istituto Vergani Navarra, che hanno illustrato le caratteristiche organolettiche e sa-

FINANZIAMENTI

Nel 2022 altri 2,2 milioni di euro per la certificazione del prodotto Igp



lutistiche di un frutto che trova nel territorio ferrarese il principale polo produttivo d'Europa. A coordinare i lavori il giornalista Stefano Lolli.

«Anche in questo maniera, — ha spiegato Paolo Bruni — in modo simpatico e diretto nei confronti di cittadini e consumatori, questa produzione tipica vuole rialzare la testa dopo campagne non proprio favorevoli». «Già a partire da quest'anno — ha aggiunto a margine dell'iniziativa — la Regione ha finanziato con 120mila euro la nuova as-

socializzazione di produttori 'Aop pera' che, anche mettendo insieme due progetti che si erano sviluppati in parallelo per il rilancio del frutto, sta aggregando tutti i produttori dell'Emilia-Romagna per rafforzare lo sviluppo della pera Igp e quindi la qualità e riconoscibilità del frutto. Ad oggi le imprese che hanno aderito al protocollo d'intesa rappresentano approssimativamente fra il 60-70% della produzione gestita a livello regionale, di cui Ferrara vanta esserne la capitale». E nel 2022, sottolinea

sempre Bruni, «altri 2,2 milioni di euro saranno disponibili per sostenere la certificazione del prodotto Igp come catalizzatore comune del processo di valorizzazione del prodotto e per promuovere le pere dell'Emilia-Romagna sui mercati nazionali

SPERIMENTAZIONE

Fondi per un progetto per tecniche di difesa alternative ai fitofarmaci

Un momento dell'incontro di ieri mattina dedicato alle pere (foto Businesspress)

e internazionali. Obiettivo è portare a raddoppiare la produzione certificata, da meno di quattromila a ottomila tonnellate e nel prossimo far certificare almeno il 35% della produzione controllata».

Sul fronte della sperimentazione scientifica, la Regione ha cofinanziato ai Consorzi Fitosanitari di Modena e di Reggio Emilia un progetto innovativo per individuare tecniche di difesa alternative ai fitofarmaci basate sull'applicazione delle più moderne biotecnologie. Il programma di lavoro punta a sviluppare preparati per applicazioni esterne di spray a base di Rna in grado di contrastare l'attacco dello *Stemphylium vesicarium*, agente della maculatura bruna, malattia che ha determinato gravi danni alle produzioni negli ultimi due anni. Questo sistema si basa su un raffinato meccanismo di riconoscimento e successiva inibizione di alcuni geni specifici. I primi risultati della ricerca si inizieranno a vedere già nel 2023 dopo le valutazioni di laboratorio, di serra e poi, in condizioni controllate, anche di campo dove saranno svolti test di efficacia dello spray su foglie e frutti.

Lauro Casoni

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tra storia e gastronomia

Cristoforo Messi Sbugo e le radici della cucina

Al Ferrara Food Festival il 'principe' rinascimentale della tavola ferrarese e il suo 'Libro novo'

Al Ferrara Food Festival approda il 'principe' rinascimentale della cucina ferrarese ovvero Cristoforo Messi Sbugo (o comunemente scritto Messisbugo): l'appuntamento (ieri in piazza Municipale) ha visto la collaborazione di Ascom Confcommercio Ferrara e di Confcommercio Ascom Lugo che hanno seguito il progetto di rivisitazione affidandosi a due esperti enogastronomi: Marco Nonato — apprezzato storico locale nonché accademico della delegazione di Ferrara e membro del Centro

Studi Emilia dell'Accademia Italiana della Cucina — e di Alberto Capatti, storico della cucina e presidente della prestigiosa fondazione 'Gualtiero Marchesi'. «Nel corso delle mie ricerche — ha spiegato Nonato — ho rimesso in luce la famosa Persicata, gelatina di pesche, che veniva realizzata dalle suore di clausura e che poi venne ripresa dallo stesso Messi Sbugo. Era un piatto di credenza che non solo allietava il palato delle corti estensi ma veniva servito come energetico ai pellegrini affamati e stanchi che arrivano in città per venerare la beata Beatrice II d'Este. Un dolce di cui si perdono le tracce fino al periodo a cavallo tra XIX e XX secolo, quando è riportato in visibilità da tre



I tre relatori Alberto Capatti, Patrizia Cremonini e Marco Nonato

pasticceri Finzi, Folchini e Villani e che poi ho ritrovato in alcuni calendari dei primi del '900».

Messisbugo fu alla guida dei sontuosi e teatrali banchetti estensi nella prima metà del '500, dapprima al servizio di Alfonso I d'Este e poi del figlio Ercole II sotto il cui governo raggiunse l'apoteosi. Messisbugo deve la sua fama al suo trattato di gastronomia 'Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale di Christoforo di

Messi Sbugo'. Alla prima stampa (nel 1549), ne seguì — visto il successo — una seconda edizione dal titolo 'Libro novo nel qual s'insegna à far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità de' tempi'. La figura storica di questo chef è stata tratteggiata con cura e nuovi dettagli da Patrizia Cremonini, già direttrice dell'Archivio di Stato di Modena e componente della deputazione di storia patria per le antiche province modenesi. La seconda

parte è stata più incentrata su come la cucina del 'Libro novo' ha influenzato quella odierna e quale impatto ha avuto sulle nostre tavole.

«Con il supporto di Ascom Lugo siamo andati oltre l'aspetto culturale e storico — ha spiegato Capatti — ma abbiamo voluto investigare in maniera sistematica il famoso ricettario scritto in italiano e in dialetto cercando di cogliere gli aspetti dei sapori e dei saperi, andando oltre la tradizione con cene e degustazioni ad hoc: queste sperimentazioni hanno permesso di riscoprire una curiosissima minestra di zucca ma che poteva essere anche a base di melone». Cultura, enogastronomia e storia si mescolano nello stesso piatto e diventano così ingredienti per (ri)scoprire la città e la sua identità. L'evento — a cura di Ascom Ferrara e di Ascom Lugo — ha avuto il sostegno di UniCredit.

© RIPRODUZIONE RISERVATA