

Simona Romagnoli madrina della marmellata di pere e limoni

By Giuseppe
Morello

Nuove varietà di pere CRA trasformate in marmellata

Il Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura (CRA) – con la sede di Forlì, specializzata nelle ricerche in frutticoltura – ha sperimentato la trasformabilità di alcune sue varietà di pera in marmellata. Una destinazione d'uso, inconsueta, per valorizzare ulteriormente un prodotto che è vanto dell'ortofrutta italiano e

di cui l'Italia è uno dei maggiori produttori mondiali.

La nuova marmellata biologica di pere e limoni, creata con il fondamentale supporto di **Simona Romagnoli**, nota chef romagnola, è fatta con le nuove varietà di pere, su cui **Walther Faedi, direttore del CRA di Forlì**, lavora da tempo, insieme al **Consorzio New Plant**, con una costante azione di miglioramento genetico. I limoni, invece, provengono dalla costiera amalfitana.



Le particolarità di questi frutti, rispetto alle tipologie comunemente usate, sono: la consistenza – talmente spiccata -nonostante la piena maturazione – da consentire di sbucciarle e tagliarle in pezzi e l'estrema dolcezza, cosa che permette di ridurre notevolmente la quantità di zucchero utilizzata per preparare la marmellata. Per quanto riguarda i limoni, viene usata la buccia più esterna tagliata a *julienne* e la polpa spellata a crudo.

Il prodotto è stato testato con grande successo presso l'Hotel "Escorial" a Tagliata di Cervia (RA).

Il grado di squisitezza della marmellata è fortemente dipendente dalla varietà e dal grado di maturazione delle pere, che hanno anche riflessi sulle variazioni di colore del composto.

La trasformazione industriale delle pere interessa tradizionalmente alcuni prodotti, come puree, confetture, distillati, bevande fermentate, pere allo sciroppo e più recentemente pere disidratate, essiccate, IV gamma. Non esistono al momento varietà pienamente adatte a questi usi e qui la ricerca può dare un contributo determinante.

Giuseppe Morello

Related Posts

None

