

PERE DEL VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pere del veronese.



La storia

La presenza di piante di pero nella provincia veronese è ampiamente riportata nella "Monografia della provincia di Verona" del Regio Prefetto conte Luigi Sormano Moretti (Firenze 1904) in cui si fa un'ampia disamina delle varietà coltivate in quel periodo, sottolineando il carattere promiscuo della coltivazione.

Dopo la Seconda guerra mondiale, tra il 1947 e il 1956, la situazione degli impianti di pero nel veronese era limitata a circa 258 ettari a coltura specializzata e quella promiscua a 1.040 (Bargioni G., 1959).

"È interessante far notare che la coltura promiscua di pero nel veronese era costituita da impianti con filari regolari, più o meno distanziati in modo da poter effettuare fra essi, abbastanza agevolmente, anche coltivazioni erbacee. S'ottenne così una

coltivazione non specializzata, ma che pur rappresentava un'importante coltura per l'azienda. [...]" (25 Anni di agricoltura veronese 1946- 1970 - Verona 21 novembre 1971) "Il pero occupa a Verona il terzo posto fra le specie da frutto, [...] il pero nel Veronese non ha mai avuto una diffusione particolarmente ampia; pur avendo cominciato la sua evoluzione agli inizi degli anni Cinquanta. [...]" ("L'agricoltura veronese un settore dinamico verso il futuro" - Verona 1988).

Descrizione del prodotto

La denominazione "pere del veronese" è riservata alle pere appartenenti alla specie *Pyrus communis*, delle seguenti cultivar: Kaiser Alexander, William, Conference, Abate Fétel, Decana del Comizio, William Rosso, Passa Crassana, Dr. Jules Guyot.

Pur appartenendo a varietà differenti, i frutti si distinguono per elevata croccantezza, aroma delicato ed ottimo equilibrio gustativo; devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della cultivar e conservare il peduncolo intatto. Il calibro dei frutti, senza alcun difetto, non deve essere inferiore ai 55 mm.

Processo di produzione

Nella coltivazione del pero i migliori risultati si hanno in terreni a medio impasto, profondi, non troppo calcarei, umidi o sabbiosi. Le varietà coltivate nel veronese, si possono classificare in estive, con maturazione da luglio ad inizio settembre o autunno-vernine, con maturazione da settembre a oltre dicembre.

La raccolta dei frutti si fa a mano e generalmente con un certo anticipo rispetto alla maturazione. La pere vengono poi conservate in magazzini e celle frigorifere prima di essere avviate alla vendita.

Usi

La "pera del veronese", disponibile per gran parte dell'anno, si consuma al naturale e nelle macedonie di frutta o cotta in sciroppo di zucchero. Viene utilizzata dall'industria alimentare per produrre succhi e sciroppi.

Reperibilità

Data la presenza di differenti varietà coltivate, la pera è reperibile tutto l'anno nei mercati al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Verona, Zevio, Palù, Belfiore d'Adige, Ronco all'Adige, Albaredo d'Adige, Bonavigo, Minerbe, Bevilacqua, Boschi Sant'Anna, Terrazzo, Legnago, Roverchiara, Oppeano, Angiari, in provincia di Verona.

