

PERE ANTICHE MA NON TROPPO



Nota di Giovanni Ferrari e Osvaldo Failla

Questa splendida tavola dell'inizio del secolo scorso rappresenta i frutti di sette varietà di pere invernali. Fu pubblicata sul numero 1 del 15 gennaio 1913 dalla rivista "L'ITALIA AGRICOLA GIORNALE DI AGRICOLTURA".

Il gruppo delle pere invernali rappresentate era ben conosciuto ed apprezzato dai consumatori dell'epoca per le loro caratteristiche organolettiche di tutto rispetto, tanto è vero che più di una la ritroviamo ancora in vendita anche ai nostri giorni, soprattutto la Passa Crassana ma qualche volta anche la Decana d'Inverno. Ora vediamo singolarmente ciascuna varietà descrivendone per sommi capi le caratteristiche più salienti, per quanto riguarda la serbevolezza e l'epoca di maturazione sono riferite alla tecnologia di conservazione dell'epoca.

Decana d'Inverno - È una varietà molto antica individuata nel 1805 da Jean-Baptiste Van Mons (1765 - 1842), agronomo belga pioniere del miglioramento genetico delle piante da frutto. Il frutto è voluminoso con polpa molto fine e biancastra, profumata e con succo dolce. Molto rinomata e conservabile fino ad aprile. Pianta di vigore limitato e alquanto delicata. Si adatta bene alle forme di allevamento di ridotta dimensione se innestata sul cotogno. Presenta una produttività costante e la mantiene a lungo nel tempo.

D'Abbeville - Pera da cuocere di particolare pregio. Frutto grosso con superficie irregolare ed alquanto bernoccoluta leggermente profumato. Matura in novembre-dicembre. La pianta per la sua buona fertilità produce bene ed è di medio vigore.

Passacrassana, Passa Crassana o Crassana (in francese Passe-Crassane) - Questa varietà fu ottenuta nel 1845 a Rouen in Normandia da Louis Boisbunel, frutticoltore e vivaista che costituì numerose nuove varietà di pera. La Passacrassana si diffuse velocemente per la sua produttività elevata e costante e per la adattabilità ad ogni tipo di terreno. Di medio vigore dà ottimi risultati tanto su portinnesto franco quanto sul cotogno. Il frutto di grandezza media ed a volte anche grosso di primissima qualità. Polpa bianchissima, fine, profumata

e di sapore gradevolmente delizioso seppure alquanto granulosa. Di facile serbevolezza può arrivare fino ad aprile.

Butirra La Dé - A volte si trova scritto anche Ladé. Frutto grosso simile a quello della William con prominenze e rilievi più evidenti. Peduncolo lungo e grosso. Buccia di medio spessore un po' coriacea. Polpa resistente, croccante, succosa e dolce, ricca di sclereidi. Buone caratteristiche organolettiche ma non molto serbevole: matura tra dicembre e gennaio. Pianta di medio vigore, vegeta bene sia sul franco e sia sul cotogno con buone produzioni.

Soeur Grégoire - Ottenuta da Xavier Grégoire Nelis di Jodoigne (Belgio) nel 1858. Frutto grande, peduncolo lungo 3 centimetri leggermente arcuato e gonfio nella parte superiore. La polpa è fine bianco-giallastra, tenera, dolce e aromatica di ottima qualità. La pianta è vigorosa e dà buoni risultati tanto sul cotogno quanto sul franco, è fertilissima.

Butirra d'Hardenpont - È di antica origine ed è stata ottenuta nel 1759 dall'Abate Nicola Hardenpont presso Mons nell'Hainaut. Il frutto di media grandezza con polpa bianca fine burrosa di sapore acidulo-zuccherino e molto profumata. Matura in dicembre, ma può conservarsi fino a gennaio e febbraio. Pianta vigorosa nei primi anni e di precoce fruttificazione che mantiene sufficientemente nel tempo. Esige terreni di buona natura con buona esposizione.

Bergamotta d'Espéren (Bergamotta dal turco beg armudi «pera del principe») - Ottenuta da seme dal frutticoltore, ufficiale in pensione, maggiore Espéren a Malines (Belgio) intorno al 1830. L'albero è relativamente lento a fruttificare. Richiede una potatura lunga i primi anni. La sua fertilità è notevole. Il frutto è arrotondato come in tutte le bergamotte, appiattito alla base. Duro al tatto, giallo-verdastro, pigmentato di marrone, talvolta arrosato sul lato esposto al sole, similmente venato intorno al peduncolo, e spesso segnato da macchie nerastre. Polpa giallastra, succoso, fondente, sapida, fresco e molto dolce, profumato, ma a volte più o meno granuloso al centro.