



# LE PERE IN EMILIA ROMAGNA



© 2017 Nonna Ebe

[www.nonnaebe.it](http://www.nonnaebe.it)

Seconda ristampa

# Le pere in Emilia-Romagna

## Pears - Emilia-Romagna

### Indice / Index

- \*Introduzione / Introduction
- \*Campagna Amica
- \*Nonna Ebe
- \*Varietà di pere /Varieties of pear
  - ◊ William
  - ◊ Decana del Comizio
  - ◊ Abate Fetel
  - ◊ Kaiser
  - ◊ Conference
  - ◊ Passacrassana
  - ◊ Santa Maria
  - ◊ Coscia
- \*Ricette / Recipes
- \*Curiosità emiliane / Curiosities from Emilia



## Introduzione

Questo opuscolo nasce per spiegare le **differenze tra le diverse varietà di pera**. Ci sono caratteristiche comuni a tutte le pere: hanno forma più o meno allungata, sono ricche di fruttosio, di potassio e sono adatte a diete prive di sodio. Per le differenze, vi invitiamo a sfogliare l'opuscolo, in cui troverete anche alcune ricette sfiziose per merende e dolci fatti in casa, oltre che curiosità emiliane.

L'opuscolo è stato curato da "Nonna Ebe", azienda agricola emiliana associata a Campagna Amica.

*This booklet was created to explain the differences between varieties of pear. What are the common features? Long shaped, pears are rich in fruit sugar, potassium and are suitable for sodium-free diets. Regarding differences, we invite you to look at the booklet, where you will find some delicious recipes for snacks and homemade cakes, as well as curiosities from Emilia. This booklet was edited by "Nonna Ebe", a farm located in Emilia and associated with Campagna Amica.*



**Punto  
CAMPAGNA  
AMICA**

Promossa da Coldiretti, Fondazione Campagna Amica nasce nel 2008 per realizzare iniziative

volte ad esprimere pienamente il valore e la dignità dell’agricoltura italiana, rendendo evidente il suo ruolo chiave per la tutela dell’ambiente, del territorio, delle tradizioni e della cultura, della salute, della sicurezza alimentare, dell’equità, dell’accesso al cibo ad un giusto prezzo, dell’aggregazione sociale e del lavoro.

La Fondazione Campagna Amica è il **luogo ideale di incontro tra gli interessi dei produttori e quelli dei consumatori**.

Promoted by Coldiretti, Campagna Amica Foundation was founded in 2008 with the aim of fully express the value and the dignity of Italian agriculture. The Italian agriculture has a key role in environmental protection, land, traditions and culture, health, food security, equity, access to food at a fair price, in social and labor. Campagna Amica Foundation is the ideal meeting place between the interests of producers and consumers.

## Nonna Ebe

In un piccolo appezzamento di terreno della bassa bolginese sorge la nostra azienda agricola. Così come il nostro territorio è patria da sempre di pere, pesche e cereali, anche la nostra famiglia pratica da sempre la coltivazione dei prodotti locali. L'idea di trasformare direttamente i prodotti che coltiviamo è nata dal desiderio di far conoscere l'alta qualità dei nostri prodotti anche al di fuori dell'Emilia Romagna, perché è innegabile che un frutto raccolto maturo dall'albero e mangiato sia molto diverso dal frutto raccolto acerbo e maturato nei frigoriferi della grande distribuzione. Abbiamo riflettuto su come una volta, nonostante la frutta non fosse disponibile tutti i giorni dell'anno nei supermercati, nelle nostre campagne si riuscisse a mangiare frutta in tutte le stagioni, conservandola sotto forma di marmellata o frutta sciropata. Riscoprendo queste ricette e puntando sulla qualità della frutta di prima scelta maturata sugli alberi è nata l'idea di una gamma di prodotti con il marchio "Nonna Ebe". Il nostro è un caso di "km zero e filiera zero" che ci permette di lavorare frutti di tipologia e di qualità normalmente non usati dall'industria della trasformazione a causa dei costi. Se siamo riusciti nel nostro intento di innovare nel segno della tradizione, proponendo un prodotto di qualità, starà a voi dirlo.



# *Nonna Ebe*

Our farm is located in a small piece of land near Bologna. Just as our territory has a long tradition related to pears, peaches and cereals, so our family has been cultivating these local products for a long time. Our desire to let people know about our high-quality, local and natural products outside Emilia-Romagna led us to turn what we produce into jams and fruits in syrup by ourselves. It's indisputable that eating a ripe fruit picked up from a tree is different from an unripe fruit that ripen in a large retailer refrigerator. Moreover, we rediscovered old recipes for jams and fruits in syrup, those people in the countryside used in order to eat fruits all year long. "Nonna Ebe" (Granny Ebe) products combine high-quality, local and natural fruits, ripened in the trees, and old-time recipes.

More information at [www.nonnaebe.it](http://www.nonnaebe.it)





## La pera

Secondo una leggenda, Polifemo, per fare colpo sulla bella ninfa Galatea, pensò di enumerare le sue ricchezze: terreni, boschi, spiagge, greggi, e la ricchezza per lui più importante - il suo frutteto di pere.

*According to a legend, Polyphemus wanted to impress Galatea, a beautiful nymph. To do it, he listed what it owned: landes, bushes, beaches, flocks and, most important, his orchard of pears!*

# William

**Origine:** Inghilterra alla fine del Settecento / **Origin:** England, at the end of the eighteenth century

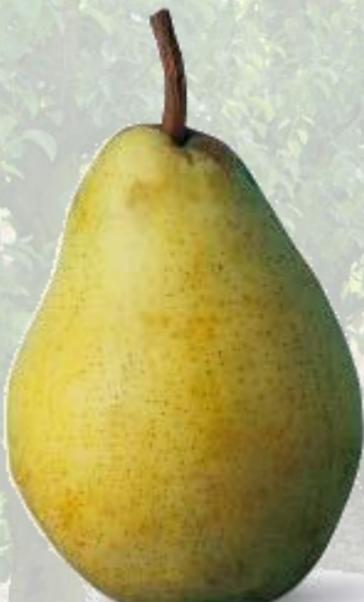
**Aspetto:** tondeggiante, colore giallo. / **Look:** round, yellow colour

**Polpa:** succosa / **Pulp:** juicy

**Caratteristiche:** Pur non essendo particolarmente pregiata, è la più utilizzata nell'industria alimentare per succhi e altri trasformati, in quanto la pianta su cui cresce è rustica e resistente e con una produzione

quantitativa di frutti molto elevata. / **Fea-**

**tures:** Although, this pear is not particularly fine, nonetheless it is the most used in the food industry for juices and other transformed fruits. This is thanks to its resistant tree, that produces a lot of pears.



# Decana del Comizio

**Origine:** Francia all'inizio dell'Ottocento / **Origin:** France, at the beginning of the nineteenth century

**Aspetto:** tondeggiante, colore giallo-verde e zone rosastre quando matura. / **Look:** round, yellow-green colour, with red areas when it is ripe

**Polpa:** dolce e compatta / **Pulp:** sweet and compact

**Curiosità:** Molto delicata, spesso confezionata una a una e con la ceralacca sul gambo per evitarne l'appassimento. Considerata la pera più buona, ha una resa produttiva inferiore alle altre pere. / **Curiosity:** Very fragile, usually it is wrapped one by one, with sealing wax on stem, in order to avoid flash-off. It is considered as the best pear, but its tree produces few fruits.



# Abate Fetel

**Origine:** Francia / **Origin:** France

**Aspetto:** allungato, colore giallo, parzialmente ruginoso / **Look:** long shaped, yellow colour, partially rusty

**Polpa:** succosa e zuccherina / **Pulp:** juicy and sugary

**Caratteristiche:** la sua forma rappresenta più di tutte l'ideale di pera. La sua combinazione di resistenza e bontà fanno sì che venga considerata la regina delle pere. / **Features:** its shape represents the quintessential pear. For its combination of strength and good taste is considered the queen of pears.



# Kaiser

**Origine:** Francia / **Origin:** France

**Aspetto:** tozzo, color tabacco, completamente rugginoso / **Look:** stocky, tobacco colour, completely rusty

**Polpa:** granulosa e succosa / **Pulp:** grainy and juicy

**Caratteristiche:** questa pera si chiama Kaiser o Imperatore Alessandro. Penalizzata dall'aspetto poco invitante e dalla granulosità della polpa, non è considerata al pari di altre varietà.

**Features:**  
this pear is also  
called Kaiser or  
Emperor Alexander. Because of its  
not-tempting look  
and grainy pulp, it  
is not considered  
as much fine as  
other varieties of  
pear.



# Conference

**Origine:** Inghilterra, fine diciannovesimo secolo /  
**Origin:** England, end of nineteenth century

**Aspetto:** irregolare, colore verde con macchie rugginose / **Look:** irregular, green colour, rusty spots.

**Polpa:** consistente / **Pulp:** compact

**Caratteristiche:** nonostante dimensioni minori rispetto ad altre varietà, è apprezzata per il sapore e la resistenza. / **Features:** even if this pear is smaller than other varieties, it is nonetheless appreciated for its taste and strength.



# Passacrassana

**Origine:** Francia / **Origin:** France

**Aspetto:** tondeggiante, colore giallo / **Look:** round, yellow colour

**Polpa:** granulosa e consistente / **Pulp:** grainy and compact

**Caratteristiche:** si tratta di un frutto antico invernale. Difficile da reperire sul mercato, è l'ideale per la cottura al forno. Marcel Proust lo descriveva profumato come di rosa. / **Features:** it is an ancient winter fruit. It is hard to find it on market, but it is very good when it is cooked. Marcel Proust described its scent as that of a rose.



# Santa Maria

**Origine:** Italia, metà del ventesimo secolo / **Origin:** Italy, middle of twentieth century

**Aspetto:** tondeggiante, colore giallo chiaro / **Look:** round, bright yellow colour

**Polpa:** succosa e dolce / **Pulp:** juicy and sweet

**Caratteristiche:** tra le prime pere a maturare, è una pera ad alta produttività, ma abbastanza delicata, tanto da limitarne la diffusione. / **Features:** among the first pears to get ripen, its tree produces many of them. Nonetheless it is quite fragile and for this reason it is not easy to find it.



# Coscia

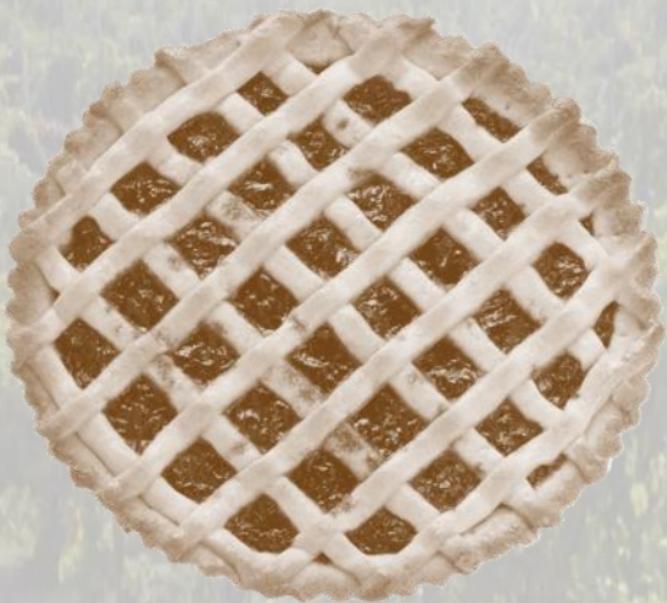
**Origine:** Italia / **Origin:** Italy

**Aspetto:** irregolare, colore giallo / **Look:** irregular, yellow colour

**Polpa:** dolce e granulosa / **Pulp:** sweet and grainy

**Caratteristiche:** Nota anche con il nome popolare di coscia di monaca, è la più piccola tra le pere. / **Features:** its name is also “nun's leg” and it is the smallest pear.





# Ricette / Recipes

La ricetta a base di frutta più veloce, facile e salutare è la macedonia.

Perché non provare mescolando le diverse varietà di pera, anche sciropata?

*The fastest, easiest and healthiest fruit  
recipe is fruit salad.*

*Why not try to mix different varieties of  
pear, also in syrup?*

# Crostata (dosi per 4 persone)

## Ingredienti

250g Farina

150g Zucchero

50g Burro

2 Uova

2 cucchiai olio d'oliva

Latte all'occorrenza

8g lievito in polvere per dolci

Marmellata di pere a piacere

## Preparazione:

Mescolare il lievito alla farina, quindi aggiungere il burro morbido a pezzetti, fino ad ottenere un composto a cui si aggiungerà lo zucchero. Fare una conca al centro del composto, aggiungere le uova impastando fino ad ottenere una pasta morbida ma non appiccicosa. Formare una palla con la pasta e metterne da parte un terzo.

Stendere la sfoglia con i due terzi della palla fino a ottenere le dimensioni della tortiera. Imburrare la tortiera e

stendervi sopra la sfoglia. Togliere la pasta eccedente il bordo del contenitore, aggiungendola a quella da parte. Spalmare la marmellata sulla sfoglia in maniera omogenea.

Spianare la pasta accantonata e formarci delle strisce di circa 2 cm di larghezza, che saranno usate per formare la classica griglia centrale della crostata. Cuocere in forno a 180°C per circa 20minuti.

# Pear tart (for 4 people)

## Preparation:

In a medium bowl, stir together backing powder and flour. Add the butter, and stir the mixture adding sugar. Press the mixture in the center to make a hole, add the eggs and stir until it becomes uniform, soft, but not sticky. Shape the dough into a ball and divide it into three equal parts.

*Roll the two parts of the ball out to about the same size of your cake pan on a lightly floured surface. Spread butter over the cake pan and lay out the dough.*

*Remove excedent pastry from the cake pan and add it to the remaining part of the ball. Spread pear jam on pastry uniformly.*

*Roll the remaining part of the ball out and slice it into strips, large about 2 cm, which will shape the classical tart grid. Place the cake pan on top of the baking sheet*

## Ingredients

250g Flour

150g Sugar

50g Butter

2 Eggs

2 tablespoon Olive oil

Milk (if needed)

8g Baking powder for sweet

Pear jam, as much as you like

## Torta di pere (dosi per 4 persone)

### Ingredienti

3 grosse pere Decana del Comizio

250g Farina

150g Zucchero

50g Uva sultanina

40 g Amaretti sbriciolati

2 Uova

4 Cucchiaini di latte

1 Cucchiaio di olio d'oliva

16g Lievito in polvere per dolci

### Preparazione:

Sbucciare le pere e tagliarle a dadi non troppo piccoli, poi lavare e asciugare l'uva sultanina.

In un recipiente, sbattere le uova con lo zucchero. Amalgamare il composto aggiungendo man mano il latte, la farina, gli amaretti sbriciolati, l'uva sultanina, l'olio, il lievito e infine i dadi di pera. Quando il composto diventa omogeneo, versarlo in una tortiera imburrata.

Cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti, fino a quando

la torta non è pronta. Raffreddare la torta, prima di servirla.

# Pears pie (for 4 people)

## Preparation:

Peel pears and cut them into small pieces (not too small), then wash and dry sultana raisins.

In a bowl, mix the eggs with sugar. Stir the mixture and add slowly milk, flour, amaretti, sultana raisins, oil, baking powder and at the pears. Spread butter over the cake pan. When the mixture is consistent, put it over the cake pan.

Place the cake pan in the oven at 180°C for around 30 minutes, until the pie is ready. Cool the pie, before serving.

## Ingredients

3 big Decana del Comizio (Doyenne du Comice) pears

250g Flour

150g Sugar

50g Sultana raisins

40 g Crumbled amaretti

2 Eggs

4 teaspoon Milk

1 tablespoon Olive oil

16g Baking powder for sweets

# Pere ripiene (dosi per 4 persone)

## Ingredienti

4 Pere Decana del Comizio

50g Zucchero

20 Amaretti sbriciolati

50g Burro

## Preparazione:

Sbucciare le pere avendo cura di lasciare il gambo. Successivamente, togliere il torsolo dalla parte inferiore delle pere, con l'apposito utensile.

Amalgamare gli amaretti sbriciolati con il burro e

riempire con questo composto le pere. Imburrare la pirofila e mettere le pere in piedi, poi cospargerle di zucchero.

Cuocere in forno a 180°C per circa 30 minuti , fino a quando le pere non saranno cotte al punto giusto.

## Alternativa gustosa

Usare due pere Abate Fetel

e due pere Decana del Comizio

# Filled pears (for 4 people)

## Preparation:

Peel the pears and keep their stem. Take out their core from the bottom, with a suitable tool.

Stir crumbled amaretti with butter and fill the pears with this mixture.

Spread butter over the cake pan and keep pears vertically in the cake pan. Then sprinkle sugar over the top of the pears.

Place the cake pan in the oven at 180°C for around 30 minutes, until pears are cooked and ready.

## Ingredients

4 Decana del Comizio (Doyenne du Comice) pears

50g Sugar

20 pieces of Amaretti

50 g Butter

## Delicious

Use 2 Abate Fetel pears

and 2 Doyenne du Comice pears

?

?

# Curiosità emiliane / Curiosities from Emilia

Cosa unisce l'Emilia e il Messico? / *What is the common feature between Emilia and Mexico?*

Non solo tortellini e lasagne... / *Not only lasagne and tortellini*

Un solo cibo, tanti nomi / *One plate, many names*

Che tipo di pera sei? / *What type of pear are you?*



## Curiosità emiliane

### Cosa unisce l'Emilia e il Messico?

Ovviamente, lo stufato di fagioli! In Emilia ognuno ha la sua ricetta: ecco qui come preparare un piatto unico in versione emiliana.

A 300g di stufato di fagioli già preparato, aggiungere un cucchiaio di olio d'oliva e 200g di salsiccia precotta e tagliata a pezzetti. Lasciare sobbollire insieme per una decina di minuti circa. Ottimo anche con l'aggiunta di due uova sode.

Ma non solo, in Emilia i fagioli stufati sono il condimento per tagliatelle.

### Non solo tortellini e lasagne...

Anche il friggione fa parte della tradizione emiliana, un piatto tipico di cui ognuno conserva gelosamente la propria ricetta. Si ha traccia di alcune ricette di questo piatto fin dal diciannovesimo secolo, e rispetto allo standard culinario dell'Emilia, il friggione è più leggero.

### Un solo cibo, tanti nomi

Gnocco fritto, pinzino, crescentina, torta fritta e chisolino ... sono la stessa cosa, ma il nome cambia da provincia a provincia. Attento a non confonderti!

## Curiosities from Emilia

### **What is the common feature between Emilia and Mexico?**

Baked beans, of course! Try this single course :

To 300g ready-to-use baked beans add one tablespoon of olive oil and 200g of pre-cooked sausage, cut it into pieces. Simmer oil, sausage and baked beans together for 10 minutes. Perfect also with 2 boiled eggs.

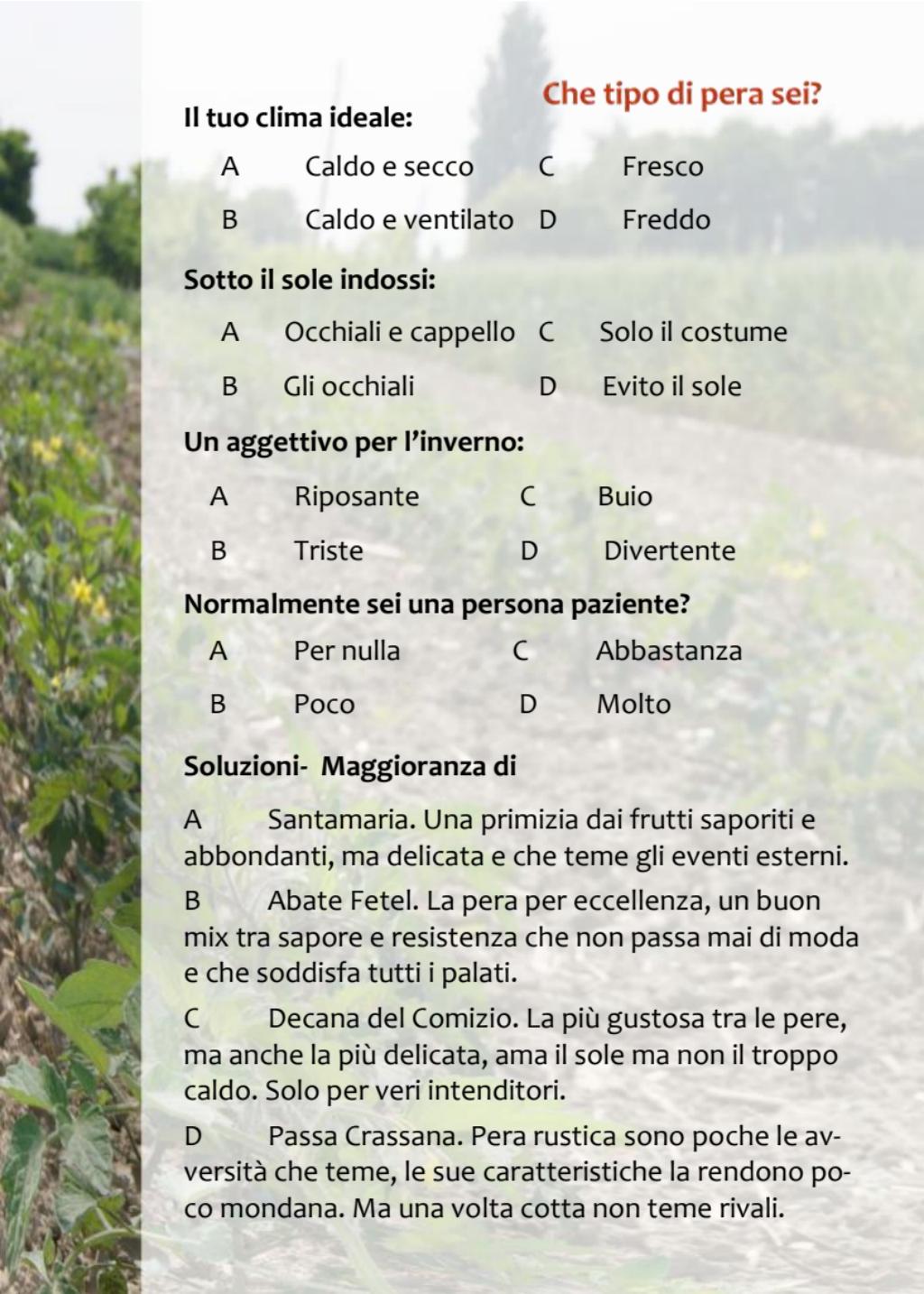
In Emilia, baked beans are even used as condiment for tagliatelle.

### **Not only tortellini and lasagne...**

Friggione is part of emilian gastronomical tradition. It was even found a 150-year-old recipe! In comparison to Emilian culinary tradition, friggione is a light course.

### **One plate, many names**

Gnocco fritto, pinzino, crescentina, torta fritta e chisolino ... they refer to the same thing, but every city gives its own name to it.



## Che tipo di pera sei?

### Il tuo clima ideale:

- |   |                   |   |        |
|---|-------------------|---|--------|
| A | Caldo e secco     | C | Fresco |
| B | Caldo e ventilato | D | Freddo |

### Sotto il sole indossi:

- |   |                     |   |                 |
|---|---------------------|---|-----------------|
| A | Occhiali e cappello | C | Solo il costume |
| B | Gli occhiali        | D | Evito il sole   |

### Un aggettivo per l'inverno:

- |   |           |   |            |
|---|-----------|---|------------|
| A | Riposante | C | Buio       |
| B | Triste    | D | Divertente |

### Normalmente sei una persona paziente?

- |   |           |   |            |
|---|-----------|---|------------|
| A | Per nulla | C | Abbastanza |
| B | Poco      | D | Molto      |

### Soluzioni- Maggioranza di

- A Santamaria. Una primizia dai frutti saporiti e abbondanti, ma delicata e che teme gli eventi esterni.
- B Abate Fetel. La pera per eccellenza, un buon mix tra sapore e resistenza che non passa mai di moda e che soddisfa tutti i palati.
- C Decana del Comizio. La più gustosa tra le pere, ma anche la più delicata, ama il sole ma non il troppo caldo. Solo per veri intenditori.
- D Passa Crassana. Pera rustica sono poche le avversità che teme, le sue caratteristiche la rendono poco mondana. Ma una volta cotta non teme rivali.

## What type of pear are you?

Your favourite climate:

- |   |               |   |      |
|---|---------------|---|------|
| A | Hot and dry   | C | Cool |
| B | Hot and aired | D | Cold |

Under the sun, you wear:

- |   |                 |   |                 |
|---|-----------------|---|-----------------|
| A | Glasses and hat | C | Swimsuit        |
| B | Glasses         | D | I avoid the sun |

An adjective to describe winter:

- |   |          |   |      |
|---|----------|---|------|
| A | Relaxing | C | Dark |
| B | Sad      | D | Fun  |

Are you usually patient?

- |   |            |   |        |
|---|------------|---|--------|
| A | Not at all | C | Enough |
| B | A little   | D | A lot  |

**Solutions - Majority of**

A Santamaria. A flavourful and abundant firstling fruit, but also fragile –it can not tolerate external events.

B Abate Fetel. The quintessential pear, a good mix between good taste and resistance. It satisfies the palate.

C Decana del Comizio. The most flavourful pear, but also the most fragile. It loves the sun, but not when it is very hot. Only for experts.

D Passa Crassana. Strong and old fashioned pear. Perfect when it is cooked.

Su [www.nonnaebe.it](http://www.nonnaebe.it) puoi trovare tante altre informazioni su frutta e ricette emiliane.

More info and recipes on [www.nonnaebe.it](http://www.nonnaebe.it)

