

Autorizzazione del Tribunale di Campobasso n° 1/2016 del 15/03/2016
Direttore Responsabile - Giacomo Picone
Website
www.molisebiodiversita.it

Alberi da frutta del Molise: varietà di pere locali a maturazione invernale.

Al contrario di quanto affermato dai luoghi comuni, anche l'inverno è una stagione capace di regalare i suoi buoni frutti, a dispetto delle rigide temperature: la pera (o meglio, alcune varietà di pere) è un frutto piuttosto comune durante il periodo autunnale ed invernale, molto apprezzato in quanto nutriente, ricco di sali minerali e di proprietà benefiche per la salute, ma anche perché può essere consumato, oppure cotto, in diversi modi (e questo dipende molto anche dalla sua varietà, a cui generalmente si associa un determinato piatto). Tra le tantissime varietà di pere attualmente coltivate, dalle più conosciute alle specie un po' più rare, ce ne sono diverse appartenenti all'area molisana, alcune delle quali si raccolgono appunto in autunno per essere conservate durante l'inverno, periodo in cui, se ben riposte, continuano a maturare gradualmente.

A prescindere da tutte le sue infinite varietà, in generale il pero (*Pyrus communis*) è un albero rustico e poco esigente per quanto riguarda il tipo di terreno su cui crescere; raggiunge al massimo i 20 mt d'altezza ed è caratterizzato da una discreta longevità (circa 200 anni). Come molti alberi da frutto, in primavera acquisisce anche un valore ornamentale per via della fioritura di colore bianco. Le eventuali potature servono ad incrementare la sua produttività.

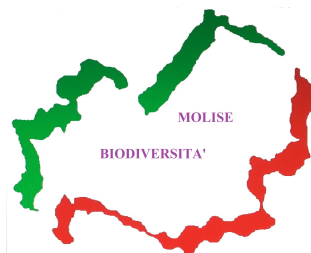
Come detto, il nostro territorio vanta alcune tipologie di pere destinate ad essere raccolte nella stagione fredda: questi frutti caratteristici del Molise conservano chiaramente i loro nomi tradizionali.

PERA NATALE

Chiamate così in quanto la loro maturazione avviene in pieno inverno, le piccole Pere Natale si raccolgono dall'albero nel mese di novembre: l'albero del pero Natale ha una chioma dal portamento espanso ed è altamente produttivo. Esternamente i frutti presentano una buccia che passa dal verdino al giallo durante la maturazione,



Cesto di pera Natale giunta a maturazione



Website
www.molisebiodiversita.it

mentre la polpa è molto soda, dal sapore aspro. Poco ricercata per essere consumata cruda, la Pera Natale è invece molto apprezzata dai molisani perché si presta ad essere cotta e conservata in barattolo sott'aceto, seguendo la tipica ricetta locale.

PERA RISCIOLA

Originaria delle aree interne del Molise, la Pera Risciola si raccoglie in ottobre. Costituito da diverse varietà (es. la Risciola del Matese), il gruppo delle Pere Risciole si caratterizza per via della colorazione rossa della buccia nelle sue parti maggiormente esposte al sole; la polpa è di sapore dolce.

PERA SPINACARPI d'INVERNO

Non originaria del Molise, ma comunque presente sia qui che in altre parti d'Italia, l'antichissima Pera Spinacarpì è conosciuta con nomi diversi a seconda delle sue aree di diffusione. La Pera Spinacarpì si raccoglie durante l'autunno, in un periodo che cambia a seconda delle zone: la sua buccia ha un colore tra il verde e il giallo, il sapore della polpa è gradevole, inoltre è un frutto adatto per essere conservato molto a lungo dopo la sua raccolta.

PERA TRENT'ONCE INVERNALE

Anch'essa molto antica, di origini francesi ma diffusa in Molise ormai da tempi lontani, questa pera si raccoglie in autunno. La sua forma è tondeggiante e presenta una buccia gialla coperta di puntini marroni. Dopo la raccolta, la pera Trent'Once viene consumata molto matura, quando la polpa si è ammorbidita.

S.P.