

Pera Nigrèr



Frutti sezionati di pera Nigrèr (foto S. Guidi)

Pyrus communis L.



Caratteri di riconoscimento

Forma e colore del frutto, polpa con presenza di scleridi

Luogo, livello e condizioni di diffusione

nei comuni dell'alta collina parmense. Si tratta di poche piante, alcune ultracentenarie sopravvissute presso case coloniche e nei campi coltivati.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia varietà a rischio di erosione genetica, il pera Nigrèr è molto rustico e si adatta a vivere anche su terreni marginali. Esso è dotato di grande vigoria e le vecchie piante sono tutte molto alte e con portamento maestoso. Frutto a forma sferoidale, caratterizzato dalla buccia molto rugginosa, di colore verde scuro e marrone nel punto baciato dal sole, questa pera ha una polpa molto consistente. Matura a fine autunno ma va conservata in fruttajo e può mantenersi fino alla primavera successiva. La forte presenza di scleridi lo rende commestibile solo se cotto al forno oppure bollito e diventa molto gradevole.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Consumato cotto al forno o bollito. Secondo tradizione si bollivano con le castagne nella notte della vigilia di Natale

Luogo di conservazione

"In situ": in alcune aziende agricole delle frazioni di Scurano e Ronzano (PR)

Natura e livello di conoscenze

Questo frutto sembra essere unico per il territorio collinare permense, veniva in passato coltivato per l'autoconsumo e destinato alla cottura al forno. In particolare veniva consumato la notte di Natale, bollito insieme alla castagne.



Frutti raccolti a fine ottobre nella zona di Scurano (foto S. Guidi)

Referente

Enzo Melegari ITAS Bocchialini Parma
(fruttiantichi.melegari@hotmail.it)