

Pera Spalèr



Frutti di pera Spalèr a maturazione (foto S. Guidi)

Pyrus communis L.



Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, colore della buccia.

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Provincia di Reggio Emilia, comuni di Carpineti, Casina; si tratta di poche piante, alcune ultracentenarie sopravvissute presso case coloniche e nei campi coltivati delle frazioni di Marola, Giandeto.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia varietà praticamente sconosciuta in altre aree emiliane, il pero Spalèr sembra legato a un areale molto ristretto. Frutto di medie dimensioni caratterizzato dalla buccia rugginosa di un bel colore tabacco, questa pera ha una polpa croccante e molto aromatica. Matura in ottobre, ed è adatta alla conservazione in fruttajo e può mantenersi fino a fine inverno. Il pero spalèr è una varietà dotata di grande rusticità e longevità.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Questo frutto unico per il territorio reggiano, veniva in passato coltivato per l'autoconsumo e destinato alla cottura al forno. Era la pera utilizzata soprattutto per la preparazione del "savorèt" (una specie di marmellata ottenuta dalla lunga bollitura del sugo ottenuto dalla torchiatura delle pere ridotte in poltiglia mediante macinatura delle stesse).

Luogo di conservazione

"In situ": in alcune aziende agricole delle frazioni di Marola, Giandeto, nel comune di Carpineti.

Natura e livello di conoscenze

Sarebbe interessante capire per quale motivo si trovino vecchi esemplari distribuiti in poche frazioni.



La caratteristica colorazione ruggine dei frutti (foto S. Guidi)

Referente

Amer Montecchi, gruppo micologico R. Franchi
Reggio Emilia (amermontecchi@alice.it)