

Pera delle Garapine



Frutti maturi di pera delle Garapine (foto A. Montecchi)

Pyrus communis L.



Caratteri di riconoscimento

Forma del frutto, dimensioni, colorazione buccia

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Provincia di Reggio Emilia, comune di Scandiano,; si tratta di sole tre piante sopravvissute all'agricoltura intensiva nella ricca pianura padana.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali , organolettiche

Vecchia varietà praticamente sconosciuta, matura nel periodo di fine agosto e non si presta per la conservazione in quanto, una volta matura, tende a marcire in breve tempo. Frutto di dimensioni di circa 4-5 cm che assume un colore giallo rosato a piena maturazione. La polpa è succosa ma ricca di granuli fastidiosi al palato, il sapore è dolciastro e gradevole.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Non se ne conosce l'impiego, anzi a molte persone è proprio sconosciuta la varietà, quindi ancor più meritevole di tutela.

Luogo di conservazione:

"In situ": pianura del comune di Scandiano (RE)

Natura e livello di conoscenze

Di questi frutti si sa poco in quanto sono praticamente sconosciuti come varietà. Esso è unico per il territorio reggiano e prende il nome dalla zona chiamata Garapine, situata nella pianura e il nome sta ad indicare antichi prati abbandonati, ormai rari per la ricca zona padana. Secondo alcuni era utilizzato in passato per produrre marmellata (i savour in dialetto reggiano).



Pianta secolare di pera delle Garapine (foto G. Piazzoli)

Referente

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