

Pera Ravagnana



Pere ravagnane a maturazione completa (foto S. Guidi)

Pyrus communis L.



Caratteri di riconoscimento

Forma e dimensioni del frutto, colore della buccia, periodo di maturazione

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Provincia di Modena, comune di Palagano; si tratta di poche piante centenarie sopravvissute e sparse nei campi coltivati della frazione di Boccasuolo e dintorni.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Vecchia varietà praticamente sconosciuta in altre aree emiliane, il pero ravagnano è una varietà dotata di grande rusticità. Matura nel periodo di fine agosto e i suoi frutti non si prestano per la conservazione in quanto, una volta maturi, tendono a marcire in breve tempo. È caratterizzato dalla buccia di colore giallo rosato a piena maturazione, polpa succosa e molto aromatica con sentore di moscato.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Consumo fresco ma poco durevole, marmellate

Luogo di conservazione

“In situ”: alcune aziende agricole di Boccasuolo

Natura e livello di conoscenze

Questo frutto unico per il territorio modenese, veniva in passato coltivato per l'autoconsumo e destinato alla produzione di ottime marmellate che si consumavano durante tutto l'inverno. I peri isolati in mezzo ai campi avevano anche la funzione di offrire l'ombra sotto la quale consumare la colazione durante i lavori estivi di mietitura e fienagione.



Pero ravagnano secolare (foto S. Guidi)

Referente

Cargioli Maurilio, Provincia di Modena
(cargioli.m@provincia.modena.it)