

Guida ai prodotti agroalimentari italiani di qualità

QUALI VITA[®]



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



I prodotti agroalimentari italiani DOP IGP STG



1861 > 2011 > >
150° anniversario Unità d'Italia



Pesca di Leonforte IGP



La Pesca di Leonforte IGP designa il frutto prodotto dalla coltivazione di due ecotipi locali: Bianco di Leonforte e Giallone di Leonforte.

Metodo di coltivazione: la coltivazione della Pesca di Leonforte IGP può essere condotta con metodo convenzionale, integrato o biologico. Le forme di allevamento ammesse sono quelle “a vaso semplice”, “Y trasversale” e “fusetto”, che garantiscono la corretta esposizione ai raggi solari e agevolano le operazioni colturali. È ammessa la potatura sia in inverno che in estate, mentre il diradamento deve essere eseguito entro maggio, prima dell’insaccamento dei frutti. Nella fase in cui la drupa ha la dimensione di una noce, è obbligatorio l’uso del sacchetto di carta pergamenata per la difesa da agenti patogeni. La tecnica d’irrigazione utilizzata è quella a goccia o per aspersione. A partire dalla prima decade di settembre ha inizio la raccolta manuale dei frutti, che si protrae fino alla prima decade di novembre. Dopo la raccolta, il prodotto può essere refrigerato a temperatura compresa tra 0,5°C e 4,5°C per un massimo di 20 giorni.

Aspetto e sapore: la Pesca di Leonforte IGP presenta forma globosa e polpa aderente al nocciolo. L’ecotipo Bianco di Leonforte presenta buccia di colore bianco con striature rosse non sempre evidenti e polpa bianca. L’ecotipo Giallone di Leonforte presenta buccia di color giallo con striature rosse non sempre evidenti e polpa gialla.

Zona di produzione

La zona di produzione della Pesca di Leonforte IGP comprende i comuni di Leonforte, Enna, Calascibetta, Assoro ed Agira in provincia di Enna, nella regione Sicilia.

Storia

La Pesca di Leonforte IGP gode da tempo di una notevole reputazione, dovuta alle qualità del prodotto quali durezza e maturazione tardiva. Ma fondamentale è stato da sempre il lavoro del peschicoltore, che col tempo si è specializzato affinando le tecniche di coltivazione e coinvolgendo i propri familiari soprattutto in fasi specifiche dell’attività, come quella dell’insacchettamento della pesca. La vendita di questo prodotto ha portato ad un miglioramento del tenore di vita degli operatori locali. Da circa venti anni, infatti, la Pesca di Leonforte rappresenta un motore importante per l’economia

locale. A questo prodotto è dedicata una Sagra annuale, nata nel 1982 per favorirne la promozione.

Gastronomia

La Pesca di Leonforte IGP, raggiunto il giusto grado di maturazione, può essere conservata in frigorifero per qualche giorno. Se non ancora matura, può essere mantenuta a temperatura ambiente, in un sacchetto di carta, per due-tre giorni circa, fino a completa maturazione. Queste pesche possono essere gustate fresche in ogni momento della giornata oppure sciropate, ma anche come ingredienti di dolci, gelati e macedonie.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Pesca di Leonforte IGP, nelle varietà: Bianco di Leonforte e Giallone di Leonforte. Le categorie commerciali sono Extra e Prima. È commercializzato in cassette o in scatole di cartone o di legno, o in ceste di vario formato di capacità compresa tra 0,5 e 6 kg. Ogni confezione deve contenere frutti della stessa varietà, categoria, calibro e grado di maturazione.

Nota distintiva

La Pesca di Leonforte IGP è caratterizzata da una maturazione tardiva, favorita dalle caratteristiche specifiche delle varietà coltivate e dalla pratica dell’insaccamento dei frutti sulla pianta. La raccolta, infatti, viene svolta dalla prima decade di settembre alla prima decade di novembre, consentendo al prodotto di arrivare sui mercati quando altre varietà di pesche sono generalmente già esaurite.



Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Riconosciuta con Reg. CE 622 del 15.07.2010
GUCE L 182 del 16.07.2010

Zona di Produzione



Organismi di Riferimento



Consorzio di Tutela della Pesca di Leonforte
Piazza Branciforti
94013 - Leonforte (EN)
Web: www.pescadileonforte.com



I.Z.S. Sicilia
Via G. Marinuzzi, 3 - 90129 Palermo
Tel +39 091 6565111
Web: www.izssicilia.it
Mail: info@izssicilia.it

Links

• www.pescadileonforte.com
• www.qualigeo.eu/pescadileonforteigp • www.sagradellepesche.it

Reperibilità:



Pesca di Verona IGP



La Pesca di Verona IGP si riferisce al frutto allo stato fresco appartenente alla specie *Persica vulgaris* Miller, nelle varietà a Polpa Bianca e Gialla e Nettare a Polpa Gialla, nelle cultivar a maturazione precoce, media e tardiva.

Metodo di coltivazione: la coltivazione della Pesca di Verona IGP può essere condotta con metodo convenzionale, biologico o integrato. Sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento definite “a vaso basso” e a “Y trasversale” che sono tradizionali della zona del veronese e garantiscono la corretta insolazione ed arieggiamento della chioma in tutte le sue parti, condizioni importanti per determinare il colore e il sapore finale dei frutti. Tutte le operazioni colturali devono essere finalizzate ad accentuare i caratteri di tipicità del prodotto, per questo è raccomandata la potatura verde ed è obbligatorio il diradamento manuale dei frutti. Altra tecnica tipica del veronese e obbligatoria per i frutteti è quella dell'*inerbimento controllato*, mediante la quale è possibile controllare le piante infestanti e al contempo migliorare l'equilibrio idrico e la fertilità del terreno. La raccolta dei frutti avviene dal 10 giugno al 20 settembre e deve essere effettuata manualmente.

Aspetto e sapore: la Pesca di Verona IGP presenta forma rotondo-obolata nelle varietà a Polpa Bianca e Gialla; forma rotondo-oblunga nella varietà Nettare a Polpa Gialla. Il colore è intenso e brillante; la polpa è consistente e succosa; il sapore è dolce e caratteristico.

Zona di produzione

La zona di produzione della Pesca di Verona IGP ricade nella provincia di Verona, nella regione Veneto.

Storia

“Il pomo della lanuggine” era il modo in cui, in epoca romana, Plinio riferiva della pesca di Verona nelle sue opere, a testimoniare l'origine antica di questo frutto. La pesca è inoltre protagonista di un'opera di Andrea Mantegna raffigurata all'interno della Basilica di San Zeno a Verona, risalente al 1400. La coltivazione irrigua si sviluppa a partire dal 1700 e già alla fine del secolo successivo la produzione e le superfici dedicate a questi frutteti risultavano sorprendentemente rilevanti. Ciò è confermato sicuramente dal motto coniato nel 1934 dal quotidiano L'Arena di Verona, in occa-

sione della mostra locale di pesche, che su cartelloni e striscioni sui quali erano riportate invitanti immagini del frutto recitava: “mangiate le squisite pesche di Verona”.

Gastronomia

La Pesca di Verona IGP può essere conservata a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, oppure in frigorifero quando la maturazione è completa. Le sue proprietà rinfrescanti e dissolventi la rendono estremamente gradevole da gustare nelle calde giornate estive. Oltre che consumata fresca, è ideale per la preparazione di dolci, gelati e confetture.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Pesca di Verona IGP, nelle varietà: a Polpa Bianca, Gialla e Nettare a Polpa Gialla, nelle categorie Extra e Prima. È commercializzato in vassoi sigillati con film plastico, in cestini da 1 o 2 kg oppure in plateau di cartone, legno o plastica di dimensioni variabili.

Nota distintiva

Le caratteristiche pedoclimatiche della zona di produzione, la professionalità e la secolare esperienza dei frutticoltori veronesi sono gli elementi che conferiscono alla Pesca di Verona IGP le sue proprietà uniche e inconfondibili, che si manifestano, tra l'altro, nella colorazione intensa e nel gusto equilibrato di dolce e acidulo.



Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Riconosciuta con Reg. CE 30 del 14.01.2010
GUCE L 10 del 15.01.2010

Zona di Produzione



Organismi di Riferimento



Consorzio di Tutela Pesca di Verona
c/o OP COP
Via Cà Nova Zampieri, 15
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)
Tel: +39 045 8750873



C.S.Q.A. Certificazioni S.r.l.
Qualità Agroalimentare
Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI)
Tel: +39 0445 313011
Fax: +39 0445 313070
Web: www.csqa.it
Mail: csqa@csqa.it

Links

• www.qualigeo.eu/pescadiveronaigp • www.regione.veneto.it

Reperibilità: ©



Pesca e Nettarina di Romagna IGP



La Pesca e Nettarina di Romagna IGP sono frutti della specie *Prunus persica* L., appartenenti a diverse varietà di pesco, differenti per colore e polpa. **Metodo di coltivazione:** i sestri di impianto impiegati sono quelli tradizionalmente usati in zona, con possibilità per i nuovi impianti di densità per ettaro fino ad un massimo di 2.000 piante. Le forme di allevamento ammesse, in volume, sono riconducibili al “vaso emiliano” e sue modificazioni; in parte le forme utilizzabili sono la “Palmetta”, la “Y”, il “Fusetto” e loro modificazioni. Le pratiche colturali comprendono almeno una potatura invernale e due interventi di potatura al verde, a seconda delle esigenze delle piante. La difesa fitosanitaria di prevalente utilizzo deve far ricorso, quando possibile, alle tecniche di lotta integrata o biologica. La raccolta viene effettuata generalmente a mano tra la primavera inoltrata e la fine dell'estate.

Aspetto e sapore: la Nettarina di Romagna IGP si differenzia dalla Pesca perché presenta una buccia completamente glabra e una superficie particolarmente liscia e luminosa. Entrambe possono essere sia a polpa bianca che a polpa gialla. La Pesca e Nettarina di Romagna IGP presentano forma tondeggiante, più o meno appiattita; hanno colore rosso con sfumature gialle e arancioni. La polpa è succosa e dolce, il profumo intenso e caratteristico.



Zona di produzione

La zona di produzione della Pesca e Nettarina di Romagna IGP si estende a numerosi comuni della provincia di Bologna, Forlì-Cesena, Ferrara e Ravenna, nella regione Emilia-Romagna.

Storia

Le origini della coltivazione della Pesca e Nettarina di Romagna IGP risalgono al XIX secolo, quando nella provincia di Ravenna vennero predisposti degli impianti per la coltivazione di questo frutto. Da allora questi frutteti si sono sempre più diffusi

in varie zone delle province di Bologna, Ferrara e Forlì rendendo, nel corso degli anni, la Pesca e la Nettarina di Romagna IGP sempre più conosciute, apprezzate e commercializzate anche all'estero. La vocazione della regione Emilia-Romagna per questo tipo di produzione è confermata dal ruolo che essa ha avuto nella nascita della frutticoltura italiana specializzata e dall'aver primeggiato dal dopoguerra ad oggi per quantità prodotte rispetto ad altre regioni.

Gastronomia

La Pesca e Nettarina di Romagna IGP, una volta raggiunto il giusto grado di maturazione, possono essere conservate in frigorifero per qualche giorno. Se non ancora mature, vanno invece tenute a temperatura ambiente in un sacchetto di carta per due o tre giorni fino alla completa maturazione. Oltre che gustate fresche, possono anche essere utilizzate come ingrediente per arricchire dolci, gelati e macedonie.

Commercializzazione

Il prodotto è immesso in commercio nella tipologia Pesca e Nettarina di Romagna IGP, nelle varietà: a Polpa Bianca e Gialla. È commercializzato in vasi, cestini, plateau in cartone o in legno.



Pesca a Polpa Gialla



Pesca a Polpa Bianca



Nettarina a Polpa Gialla



Nettarina a Polpa Bianca

Nota distintiva

La Pesca e la Nettarina di Romagna IGP hanno un bassissimo contenuto di calorie e sono pertanto indicate nelle diete ipocaloriche. Inoltre, per l'elevata presenza di acqua nella polpa, dissetano e saziano senza affaticare stomaco e fegato.



Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Riconosciuta con Reg. CE 134 del 20.01.1998
GUCE L 15 del 21.01.1998

Zona di Produzione



Organismi di Riferimento



Consorzio Tutela Pesca e Nettarina di Romagna
Via Bologna, 534
44040 - Chiesuol del Fosso (FE)
Tel: +39 0532 904511
Fax: +39 0532 904520
Web: www.csoservizi.com
Mail: info@csoservizi.com



Check Fruit S.r.l.
Via Boldrini, 24 - 40121 Bologna
Tel: +39 051 6494836
Fax: +39 051 6494813
Web: www.checkfruit.it
Mail: info@checkfruit.it

Links

- www.csoservizi.com/cso/portal/peachesigp
- www.ermesagricoltura.it • www.qualigeo.eu/pescaenettarinadiromagnaigp

Reperibilità: ☉