



Pyrus communis
PERO BIANCO DEL FRATE

Patrizia Sciascera

Ha aiutato la neonata Associazione NoiXLucoli coinvolgendo le sue conoscenze, alcune preziosissime come l'Agronomo Monti.

La ringrazieremo sempre di questo contributo rivelatosi fondamentale nel momento della progettazione del Giardino della Memoria.



Il Pero bianco del frate è della famiglia della Pera Kaiser. Individuata in Francia all'inizio del XIX secolo oggi è coltivata soprattutto in Italia, USA e Sud Africa. L'epidermide ha un colore di fondo unico e distintivo con toni che virano dal marrone scuro (cosidetto "tonaca di frate") al momento della raccolta, al giallo ruggine quando i frutti sono allo stadio di maturazione ideale per il consumo. La polpa è fine e ricca di aromi. Veramente deliziosa. La pianta della pera Kaiser è un pero vigoroso, con una produttività costante nel

tempo. Si tratta di una varietà di pera autunnale e invernale, dal momento che la piena maturazione delle Kaiser si completa a cavallo tra le due stagioni: la raccolta inizia infatti a partire dalla seconda metà di settembre e si protrae fino ad ottobre inoltrato. Proprio il colore della buccia è ciò che rende riconoscibili le pere kaiser nel banco frutta: il marrone-tabacco dell'epidermide rugginosa spicca tra le altre varietà di pera in commercio e, come detto, evolve maturando fino a una tonalità più giallognola. La pezzatura del frutto è medio-grande, mentre la forma è quella tipica della pera con un picciolo solitamente piuttosto pronunciato. Una volta private della buccia (scopri i benefici di mangiare la pera con la buccia) le Kaiser si presentano con una polpa bianca, fine e vagamente granulosa, che ha un sapore aromatico, dolce-acido e succoso con molteplici aromi in sottofondo. I valori nutrizionali della pera Kaiser sono simili a quelli medi delle altre pere, con un elevato contenuto di fibre e di acqua e un ridotto apporto di calorie all'organismo. Le pere Kaiser sono un frutto con molte vitamine (specialmente vitamina C), acido folico e minerali, tra cui soprattutto il potassio.