

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it



www.cosvel.it



www.seisulsinni.com



Pera signora della valle del Sinni



Presidio Slow Food

Etichetta narrante La signora delle pere

La varietà

La pera signora della valle del Sinni è una pera di piccole dimensioni e di colore giallo con screziature rosso intenso. La delicatezza e la fragilità, unite all'intensa aromaticità e alla dolcezza in maturazione, sono peculiari caratteristiche che la rendono degna della denominazione "signora".

Il territorio

L'azienda e i peri si trovano a Rotondella, in provincia di Matera, nella valle del Sinni, dove la pera signora era coltivata dalle famiglie rurali per la loro sussistenza. Il territorio è collinare, il clima è mediterraneo, con estati calde e siccitose, e i terreni sono di impasto medio e tendente all'argilloso.

La coltivazione

Carlo Suriano possiede circa venti alberi di pera

di varietà signora sparsi ai margini dei campi frutticoli. È praticata l'irrigazione nelle annate siccitose e sono previsti interventi di potatura in inverno e in estate. La moltiplicazione delle piante è assicurata grazie all'innesto su perastro spontaneo.

In caso di necessità, per il controllo delle malattie e dei parassiti, si utilizzano trattamenti previsti dai principi dell'agricoltura integrata.

La raccolta

I frutti maturi sono raccolti manualmente da fine luglio ad inizio agosto.

La lavorazione

Le pere sono trasformate nel laboratorio aziendale: sono tagliate, private del torsolo e cotte per pochi minuti. Quindi si frulla il composto e si aggiunge acqua, zucchero e succo di limoni coltivati in azienda. Segue l'invasettamento e la pastorizzazione.

L'etichetta narrante è un progetto *Slow Food* e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.



I Presidi sono progetti di *Slow Food* che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it



www.cosvel.it



"SEIS del SANNIO"
Sostenibilità, Etica ed Innovazione

www.seisulsinni.com



Provincia di Benevento



© Giuseppe Carro

Pera signora della valle del Sinni



Presidio Slow Food

Etichetta narrante La signora delle pere

La varietà

La pera signora della valle del Sinni è una pera di piccole dimensioni e di colore giallo con screziature rosso intenso. La delicatezza e la fragilità, unite all'intensa aromaticità e alla dolcezza in maturazione, sono peculiari caratteristiche che la rendono degna della denominazione "signora".

Il territorio

L'azienda e i peri si trovano a Rotondella, in provincia di Matera, nella valle del Sinni, dove la pera signora era coltivata dalle famiglie rurali per la loro sussistenza. Il territorio è collinare, il clima è mediterraneo, con estati calde e siccitose, e i terreni sono di impasto medio e tendente all'argilloso.

La coltivazione

Carlo Suriano possiede circa venti alberi di pera

di varietà signora sparsi ai margini dei campi frutticoli. È praticata l'irrigazione nelle annate siccitose e sono previsti interventi di potatura in inverno e in estate. La moltiplicazione delle piante è assicurata grazie all'innesto su perastro spontaneo.

In caso di necessità, per il controllo delle malattie e dei parassiti, si utilizzano trattamenti previsti dai principi dell'agricoltura integrata.

La raccolta

I frutti maturi sono raccolti manualmente da fine luglio ad inizio agosto.

La lavorazione

Le pere sono trasformate nel laboratorio aziendale: sono tagliate, private del torsolo e cotte - per circa due ore e a bassa temperatura - con lo zucchero. Segue l'invasettamento e la pastorizzazione.

L'etichetta narrante è un progetto *Slow Food* e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.



I Presidi sono progetti di *Slow Food* che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it



www.cosvel.it



"S.E.I. del SINNI"
Sostenibilità, Etica ed Innovazione

www.seisulsinni.com



© Giuseppe Carro

Pera signora della valle del Sinni



Presidio Slow Food

Etichetta narrante La signora delle pere

La varietà

La pera signora della valle del Sinni è una pera di piccole dimensioni e di colore giallo con screziature rosso intenso. La delicatezza e la fragilità, unite all'intensa aromaticità e alla dolcezza in maturazione, sono peculiari caratteristiche che la rendono degna della denominazione "signora".

Il territorio

L'azienda e i peri si trovano a Rotondella, in provincia di Matera, nella valle del Sinni, dove la pera signora era coltivata dalle famiglie rurali per la loro sussistenza. Il territorio è collinare, il clima è mediterraneo, con estati calde e siccitose, e i terreni sono di impasto medio e tendente all'argilloso.

La coltivazione

Alberto Manolio possiede circa novanta alberi di pera

di varietà signora. È praticata l'irrigazione nelle annate siccitose e sono previsti interventi di potatura in inverno e in estate. La moltiplicazione delle piante in inverno e in estate. La moltiplicazione delle piante è assicurata grazie all'innesto su perastro spontaneo, o alla messa a dimora di piante innestate provenienti da vivaio. In caso di necessità, per il controllo delle malattie e dei parassiti, si utilizzano trattamenti previsti dai principi dell'agricoltura integrata.

La raccolta

I frutti maturi sono raccolti manualmente da fine luglio ad inizio agosto.

La lavorazione

Le pere sono trasformate nel laboratorio di Carlo Suriano, anch'esso produttore del Presidio. I frutti sono tagliati, privati del torsolo e cotti per pochi minuti. Quindi si frulla il composto e si aggiunge acqua, zucchero e succo di limoni coltivati in azienda. Segue l'invasettamento e la pastorizzazione.

L'etichetta narrante è un progetto Slow Food e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.



I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it



www.cosvel.it



"SEIS" ed "SINNI"
Sostenibilità, Etica ed Integrità

www.seisulsinni.com



Regione Basilicata

Presidio Slow Food

Presidio Slow Food

Presidio Slow Food

Presidio Slow Food



Pera signora della valle del Sinni



Presidio Slow Food

Etichetta narrante La signora delle pere

La varietà

La pera signora della valle del Sinni è una pera di piccole dimensioni e di colore giallo con screziature rosso intenso. La delicatezza e la fragilità, unite all'intensa aromaticità e alla dolcezza in maturazione, sono peculiari caratteristiche che la rendono degna della denominazione "signora".

Il territorio

L'azienda e i peri si trovano a Rotondella, in provincia di Matera, nella valle del Sinni, dove la pera signora era coltivata dalle famiglie rurali per la loro sussistenza. Il territorio è collinare, il clima è mediterraneo, con estati calde e siccitose, e i terreni sono di impasto medio e tendente all'argilloso.

La coltivazione

Alberto Manolio possiede circa novanta alberi di pera

di varietà signora. È praticata l'irrigazione nelle annate siccitose e sono previsti interventi di potatura in inverno e in estate. La moltiplicazione delle piante in inverno e in estate. La moltiplicazione delle piante è assicurata grazie all'innesto su perastro spontaneo, o alla messa a dimora di piante innestate provenienti da vivaio. In caso di necessità, per il controllo delle malattie e dei parassiti, si utilizzano trattamenti previsti dai principi dell'agricoltura integrata.

La raccolta

I frutti maturi sono raccolti manualmente da fine luglio ad inizio agosto.

La lavorazione

Le pere sono trasformate nel laboratorio di Carlo Suriano, anch'esso produttore del Presidio. I frutti sono tagliati, privati del torsolo e cotti - per circa due ore e a bassa temperatura - con lo zucchero. Segue l'invasettamento e la pastorizzazione.

L'etichetta narrante è un progetto *Slow Food* e racconta il prodotto, chi lo produce e tutta la filiera.



I Presidi sono progetti di *Slow Food* che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.fondazione Slow Food.it



www.cosvel.it



www.seisulsinni.com



"S.E.I. sul SANNIO"
Sostenibilità, Etica ed Innovazione



© Chiampore C. Arco

Pera signora della valle del Sinni



Presidio Slow Food

Etichetta narrante La signora delle pere

La varietà

La pera signora della valle del Sinni è una pera di piccole dimensioni e di colore giallo con screziature rosso intenso. La delicatezza e la fragilità, unite all'intensa aromaticità e alla dolcezza in maturazione, sono peculiari caratteristiche che la rendono degna della denominazione "signora".

Il territorio

L'azienda e i peri si trovano a Rotondella, in provincia di Matera, nella valle del Sinni, dove la pera signora era coltivata dalle famiglie rurali per la loro sussistenza. Il territorio è collinare, il clima è mediterraneo, con estati calde e siccitose, e i terreni sono di impasto medio e tendente all'argilloso.

La coltivazione

La famiglia **Bianco** possiede nove alberi di pera di varietà

signora sparsi ai margini dei campi frutticoli. È praticata l'irrigazione nelle annate siccitose e sono previsti interventi di potatura in inverno e in estate. La moltiplicazione delle piante è assicurata grazie all'innesto su perastro spontaneo.

In caso di necessità, per il controllo delle malattie e dei parassiti, si utilizzano trattamenti previsti dai principi dell'agricoltura biologica.

La raccolta

I frutti maturi sono raccolti manualmente da fine luglio ad inizio agosto.

La lavorazione

Le pere sono trasformate nel laboratorio aziendale: sono tagliate, private del toisolo e cotte - per circa un'ora e a bassa temperatura - con il succo di limoni coltivati in azienda. Quindi si aggiunge lo zucchero, si invasetta e si pastorizza.