



Pere di tutto il mondo a raccolta per il World Forum di Futurpera

Da **Gabriele Orsi** - 26/11/2019

Le pere. Si chiamano Carmen, Santa Maria, Williams, Max Red Barlett, Conference, Decana del Comizio, Abate Fétel, Kaiser. C'è chi proviene da molto lontano, chi è nata tanti anni fa.

Anche se le loro storie sono diverse condividono una grande casa, o meglio una rigogliosa pianura tra Emilia-Romagna e **Veneto**, dove crescono su oltre 23mila ettari di superficie, oltre l'80% della produzione italiana.

Le pere iniziano da Ferrara il loro rilancio

E comincia da **FuturPera** 2019, a Ferrara Fiere dal 28 al 30 novembre, il rilancio del settore pericolo italiano. Alla sua terza edizione il Salone Internazionale della Pera si conferma il luogo d'incontro della filiera pericola italiana, dove ideare strategie per lo sviluppo del comparto, dopo un anno davvero difficilissimo.

Un evento di portata globale

Un evento ormai globale, dove quest'anno saranno rappresentati tutti e cinque i continenti del pianeta. Cresce di circa il 30 per cento la superficie espositiva, con oltre 150 aziende presenti.

Un evento chiave che arriva nel culmine di un'annata molto difficoltosa, caratterizzata da numeri disastrosi e da problemi endemici quali la maculatura bruna e soprattutto la cimice asiatica.

I convegni del World Pear Forum

Davvero rilevante l'offerta convegnistica di questa annata, con la seconda edizione del World Pear Forum che ha richiamato a **Ferrara** gli esperti più competenti e autorevoli per trattare le principali problematiche fitosanitarie del pero.

Si parte giovedì 28 con uno dei più importanti agronomi australiani, per un confronto sui due sistemi produttivi, anche con la collaborazione della Fondazione Fratelli Navarra. Sempre il 28, nel pomeriggio, l'attenzione si sposterà sul contrasto alla maculatura bruna, una delle più temute fitopatologie del pero e per discuterne ci saranno Università, Centri di saggio e Consorzi fitosanitari di Emilia-Romagna e Veneto.

Mercati e cimice asiatica

Venerdì 29, esperti italiani e internazionali discuteranno di nuovi mercati e valorizzazione del prodotto. Sabato 30 il tema centrale del World Pear Forum sarà la lotta alla cimice asiatica, una delle principali responsabili delle difficoltà che sta attraversando il settore, perché ha una capacità di proliferazione enorme. Basti pensare che nel centro nord ha provocato 350 milioni di danni, e una riduzione del comparto che in Italia è di 30mila ettari, il 50% dei quali è in Emilia-Romagna.

Un settore da valorizzare

FuturPera valorizza questo importante settore produttivo dell'Emilia-Romagna, dove si trova la produzione del 70% delle pere italiane e oltre il 20% di quelle europee.

Il fuorisalone nel cuore di Ferrara

E quando la fiera chiude i battenti per il riposo serale, la scena si sposta nel cuore di Ferrara, città ricca di storia, percorsa dalla bellezza del tempo e profondamente legata alla tradizione rurale.

È questo lo scenario perfetto dove assaggiare, degustare, ascoltare, osservare e partecipare agli eventi che collaterali di FuturPera, dedicati alla valorizzazione enogastronomica della pera. Quando si spengono le luci della sede fieristica è la città della pera ad accendersi e a trasformarsi nella Città del Gusto.

Una serie di eventi ed occasioni per assaporare il gusto unico delle nostre pere attraverso percorsi di degustazione, aperitivi, menu tematici. Un viaggio alla scoperta della pera, da godere con gli occhi e con il palato, e di una città che propone atmosfere uniche, tutte da vivere.

Orari e modalità d'accesso

FuturPera sarà aperta dalle 9 alle 18.30. L'inaugurazione è prevista per il 28 novembre a mezzogiorno. L'ingresso alla Fiera e al World Pear Forum è gratuito ma viene chiesta la registrazione che può essere effettuata online sul sito www.futurpera.com per evitare code all'ingresso, oppure direttamente in fiera nei giorni dell'evento.

Gabriele Orsi

<https://www.foodandsoon.com>