

Pera Cocomerina

Specie: *Pyrus communis* L.



Frutti a completa maturazione (foto S. Guidi)

Caratteri di riconoscimento

Colore della buccia e della polpa ricca di scleridi e completamente rossa, da cui ne deriva il nome

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pochi alberi, nella zona appenninica di Verghereto e Bagno di Romagna.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Frutto a forma turbinata breve, con buccia di colore verde poi rossastra a maturazione. La polpa è ricca di scleridi a una colorazione vinosa particolarmente intensa. La pera cocomerina è un frutto di alta quota e vegeta prevalentemente oltre i 1000 metri; proprio l'escursione termica fra giorno e notte favorisce la colorazione della polpa. Matura a ottobre

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Consumo fresco e trasformato (marmellate)

Natura e livello di conoscenze

Questa pera in Toscana è nota come pera briaca per il colore della polpa per la ricchezza degli antociani. Oggi restano alberi sparsi vicino alle case coloniche o nei campi coltivati, per il consumo dell'agricoltore, ma anche per produzione di ottime marmellate. Oggi è un presidio Slow Food



Frutti a maturazione avanzata (foto S. Guidi)

Luogo di conservazione

"in situ": aziende agricole di Verghereto e Bagno di Romagna

Referente:

Sergio Guidi Arpa FC (sguidi@arpa.emr.it)
Associazione Pro Ville di Montecoronaro
(www.peracocomerina.it)