



Anche la pera protagonista del Ferrara Food Festival

Il frutto Igp al centro della preparazione di gustosi e originali cocktail realizzati dai barman dei più rinomati locali ferraresi

Sabato 5 novembre, la pera dell'Emilia Romagna Igp protagonista al Ferrara Food Festival per la preparazione di gustosi e originali cocktail realizzati dai barman dei più rinomati locali ferraresi.



L'iniziativa è inserita nel programma europeo "L'Europa firma i prodotti dei suoi territori" per la promozione delle Dop e Igp in Italia, Spagna e Germania dei prodotti agricoli europei di alta qualità che rientra nella campagna "Enjoy it's from Europe".

Sono ben 8 le varietà di pere riconosciute nel disciplinare Igp (Abate Fetel, Decana, Conference, Kaiser, William, Max Red Bartlett o William rosso, Carmen e Santa Maria) ciascuna con caratteristiche organolettiche, di gusto, aroma e croccantezza differenti. La Pera è un frutto particolarmente versatile in cucina e si presta ad abbinamenti di gusto originali. In questa edizione del Ferrara Food Festival, manifestazione che ha visto la partecipazione di quasi 100.000 visitatori nelle vie della città, la Pera Igp, è stata valorizzata da esperti barman di rinomati locali della città che l'hanno utilizzata come ingrediente per la preparazione di un aperitivo originale e gustoso.

Tre i locali coinvolti in questa disfida: Encio's Tiki Bar, Laudano & Misture e Maracaibo, che hanno preparato innovativi cocktail al pubblico presente al PalaSIMABio, allestito per l'evento in Piazza Municipale, nel cuore della città estense.

Un'occasione unica per far conoscere ai consumatori la qualità di un prodotto come la pera dell'Emilia Romagna Igp che trova nel territorio estense il principale polo produttivo d'Europa. Hanno partecipato all'evento il Presidente di Cso Italy Paolo Bruni, Matteo Mazzoni direttore commerciale Gruppo Mazzoni, Massimiliano Urbinati dirigente scolastico Istituto Vergani Navarra e la direttrice di Cso Italy Elisa Macchi che hanno decretato tra le proposte dei barman il cocktail più gustoso, il più originale e il più trendy.