

VIGARANO PIEVE

La pera in tavola Il prodotto Igp dell'Emilia trova la consacrazione

La tredicesima edizione della sagra vuole far dimenticare la cimice asiatica. Due weekend all'insegna dell'orgoglio



Il 2019 è anno particolarmente delicato per i produttori agricoli

Per "La pera in tavola" di Vigarano Pieve è arrivato il momento di andare in scena. Al debutto ieri sera e giunta alla sua tredicesima edizione, la kermesse gastronomica proseguirà fino a domenica e poi per il secondo e ultimo fine settimana dal 3 al 6 ottobre.

Organizzata dal locale Comitato Pro Civitate, la sagra valorizza la pera Igp dell'Emilia Romagna.

MOMENTO CRITICO

Il 2019 è anno particolarmente difficile per i coltivatori di pere emiliani. La cimice asiatica ha aggredito i frutteti rovinando fino al 70% del raccolto. Nonostante ciò i contadini hanno iniziato la raccolta, selezionando una pera alla volta, per far arrivare in tavola i frutti migliori. Le pere Igp dell'Emilia Romagna non sono solo buone, sono il frutto del sudore di migliaia di lavoratori impegnati nelle campagne del territorio.

IL MENÙ

La cucina della festa propone

ai propri ospiti tre menù completi, dall'antipasto al dolce, a base di pera. La proposta di primi piatti con le pere quest'anno si arricchisce di una gustosissima novità, il pasticcio alla ferrarese con pere e tartufo.

Completano il menù alcune specialità della cucina locale come, fragranti pinzini, cappelletti al ragù, alla panna o al tartufo, cappellacci di zucca, carne alla griglia, torta di tagliatelle e torta tenerina. Tutti i piatti sono preparati dai volontari della festa.

ABOLITA LA PLASTICA

"La pera in tavola" diventa plastic free, "Liberi dalla plastica". Ha sostituito i pochi contenitori in plastica usa e getta utilizzati fino alla scorsa edizione con prodotti al 100% compostabili realizzati in cellulosa o amido di mais.

La kermesse si svolge in qualsiasi condizione meteo all'interno dello stand gastronomico della sagra di Vigarano Pieve, pronto ad accogliere i suoi ospiti in un ambiente confortevole e climatizzato. Nell'area coperta adiacente lo stand è posizionato il "Baby parking della Pera", un'area attrezzata con animatrici professioniste per far giocare i bimbi mentre mamma e papà si gustano tranquillamente la cena. —

Maurizio Barbieri

BY NODALCUNI DIRITTI RISERVATI

**Apertura stand gastronomico
tutte le sere dalle ore 19.30
fino a domenica (poi 3-6 ottobre)
Gradita la prenotazione
al numero 345.6890018
Info: www.vigaranopieve.it**