

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 SINNI"
Sostenibilità, Etica ed Integrazione



KNOWLEDGE AGRI-CULTURE FOR RURAL DEVELOPMENT
Funding provided under the LEADER initiative



REGIONE BASILICATA



© Giuseppe Curcio

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 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

Masseria del Maresciallo e i campi coltivati a pera si trovano a Valsinni, 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

Domenico Mele possiede circa 300 alberi di pera di varietà signora: circa 50 sono secolari e si trovano ai margini dei campi frutticoli, i restanti sono coltivati in 1000 metri quadri. Le erbe spontanee sono controllate con interventi meccanici e l'irrigazione è praticata nelle annate siccitose. La moltiplicazione delle piante è assicurata grazie all'innesto su perastro spontaneo e, in inverno e in estate, sono previsti interventi di potatura. In caso di necessità, per il controllo delle malattie e dei parassiti, sono utilizzati prodotti consentiti dal disciplinare di agricoltura integrata redatto dalla Regione Basilicata.

La raccolta e la lavorazione

I frutti maturi sono raccolti manualmente da fine luglio ad inizio agosto. La trasformazione avviene a Rotondella, nel laboratorio di Masseria Nivaldine.