

La Catillac – una delle pere un tempo più diffuse – è ormai rara

Per due secoli la pera Catillac è stata molto diffusa, amata e consumata in tutta la Svizzera. Tuttavia, con il mutare delle esigenze e delle abitudini, questa grossa pera molto adatta alla cottura si è fatta più rara. Ad essa è dedicato un nuovo francobollo speciale della Posta Svizzera, che conclude la serie «Antiche varietà di frutta».

Inizialmente l'albero delle Catillac cresce molto robusto, ed è solo in seguito alle ripetute raccolte che inizia ad indebolirsi. Tuttavia i peri Catillac possono superare i 100 anni di età. Poco esigente in materia di clima e tipo di terreno, questa specie si adatta a quasi tutte le altitudini: nel Vallese la si ritrova fino ai 1400 metri. Qui viene cucinata come contorno e prima o dopo la cottura del tipico pane vallesano viene fatta essiccare nei forni comuni.

Una pera grande e pesante

Originaria della Guyana francese – dove se ne attesta la presenza sin dal XVII secolo – la Catillac è nota e apprezzata in Svizzera da duecento anni. Il frutto può essere raccolto a partire da fine ottobre, è solitamente di grandi dimensioni – non di rado supera i 10 centimetri di lunghezza – e può pesare quasi mezzo chilo.

La facilità di conservazione fino alla primavera seguente è un'altra delle caratteristiche che hanno fatto il successo di questa varietà di pera, che in area tedesca

viene chiamata anche «testa di gatto». D'inverno i tannini di questo frutto si degradano lentamente, in modo da consentire il consumo della Catillac anche cruda a partire dal mese di gennaio, a seconda del luogo di provenienza. Tuttavia non si tratta di una pera da tavola vera e propria; essa deve la sua fama soprattutto alla resistenza alla cottura. La polpa della frutta viene cucinata fino a diventare rossa ed è deliziosa come composta o contorno di piatti tipici.

L'importanza della pera

Fino all'inizio degli anni Venti, le pere erano un elemento essenziale della dieta dei poveri. Visto che era possibile essicarla da sé, la gente conservava sempre delle fette di pera o dei frutti tagliati a metà nelle dispense a prova di topo – anche se la raccolta completa si aveva solo ogni tre anni. Le pere ben conservate potevano durare per anni ed utilizzate in svariati modi.

Per l'immagazzinamento e la conservazione era necessario disporre di una cantina ben refrigerata. Per questa ragione le pere che si conservavano bene come la Catillac erano indispensabili, visto che la maggior parte delle altre qualità di pere erano mature da agosto ad ottobre, e si conservavano al massimo per due settimane. Molte di essere cadevano dall'albero non appena giunte a maturazione e dovevano essere lavorate e rese conservabili entro pochi giorni.

A quei tempi era normale che tutta la famiglia partecipasse alla raccolta e alla preparazione delle pere. Le pere così riunite venivano preparate e conservate in modo da costituire un prezioso alimento per la famiglia o più raramente per gli eventuali clienti.

Bellissimi peri Catillac in fiore nel cantone di Neuchâtel. I frutti possono essere raccolti solo in autunno (foto grande). Antico disegno di una pera Catillac e delle sue foglie risalente al 1863 (foto sotto). Foto: Lukas Maerki, «Varietà di frutta svizzera: le pere»



ProSpecieRara

La ProSpecieRara è una fondazione svizzera impegnata nella difesa della diversità socioculturale e genetica di specie di vegetali ed animali. Fanno parte di esse le specie di animali europei da allevamento e di piante coltivate nonché i loro progenitori selvatici. La fondazione opera sia in Svizzera che all'estero.

La ProSpecieRara è stata fondata nel 1982 e oggi comprende le sezioni Pianta da giardino e Pianta coltivate, Frutta e Bacche nonché Animali. La fondazione si occupa anche della preservazione di antiche piante ornamentali. Essa è finanziata dai contributi provenienti dagli incarichi dell'Ufficio federale dell'agricoltura nonché da donazioni.

www.prospecierara.ch



Scende il numero di peri

Il fatto che oggi ci siano meno peri dipende anche dalla necessità di disporre di conoscenze specialistiche per ogni qualità di pera. Per esempio è importante il momento esatto della raccolta o il modo in cui vengono potati gli alberi. Un impegno che oggi ben pochi sono disposti ad assumersi.

Oltre a preservare l'esistenza di varie specie di pere, la ProSpecieRara ne incoraggia anche il consumo a lungo termine e ne difende il pregio. Il pero della bröda, il per sanguineo e il per limone sono tre antiche varietà di pera della Svizzera meridionale che la ProSpecieRara ha inserito nel programma di conservazione federale. E a La Heutte – nel Giura ber-

nese – è stata individuata una specie di pera estiva di un vecchio albero collocato ad un'altitudine elevata. Queste specie esistono ora in vari luoghi – anche grazie al lavoro della ProSpecieRara.

Frits Brunner, ProSpecieRara Frutta

Il mercatino di ProSpecieRara

Sabato 19 ottobre 2008, dalle 10.00 alle 17.00, si terrà a Zofingen il mercatino della ProSpecieRara. Oltre a mille altre prelibatezze, saranno in vendita anche prodotti derivanti dalla lavorazione di antiche varietà di pere. I visitatori potranno far esaminare delle specie di frutta da loro individuate.



Motivo su busta primo giorno

Francobollo ordinario
Antiche varietà di frutta

Vendita

Filatelia:
dal 28.8.2008,
fino a nuovo avviso
Uffici postali:
dal 4.9.2008,
fino a nuovo avviso

Validità

illimitata dal 4.9.2008

Dal 21.8.2008, tutte le buste senza francobollo possono essere acquistate presso tutti gli uffici filatelici e il servizio clienti Francobolli e filatelia al prezzo di CHF 0.90.

Stampa

calcografia, 5 colori;
Joh. Enschedé,
Haarlem, Paesi Bassi

Formati

Segno di valore:
33x28 mm
Foglio business:
180x95 mm
(10 strisce da 5 francobolli)

Carta

carta da francobolli
bianca, autoadesiva,
su supporto cartaceo,
220 gm²

Dentellatura

fustellatura ondulata
sui 4 lati

Progettista

Flavia Travaglini,
Pieterlen (BE)

Annullo giorno
di emissione

