

La Pera di Monteleone



E' una varietà di pera a rischio di estinzione, peculiare dell'area vasta dell'Orvietano (Monteleone d'Orvieto, Castelgiorgio, Castelviscardo, Allerona) e terre limitrofe (Orte, Amelia, Alta Tuscia). Viene coltivata ancora tradizionalmente piu' che a frutteto in grandi alberi singoli, molto vigorosi e produttivi.

E' chiamata anche localmente "Pera Papera", per la forma del peduncolo che ricorda il becco dell'oca e per il suo colore giallo vivace. Era anche soprannominata "bistecca del contadino". Questa coltivazione di pera rustica e resistente si raccoglie tradizionalmente nella prima decade di ottobre e si conserva per molto a lungo nei mesi autunnali ed invernali.

Gli alberi di norma isolati e grandi, spesso erano utilizzati per segnare i confini o per delimitare colture diverse.

Prima dell'era del frigorifero, si conservava appesa in trecce in luoghi freschi ed asciutti, oppure stesa in graticci.

La "PERA MONTELEONE D'ORVIETO" per il tipo di polpa soda e granulosa, era ed e' consumata per lo piu' cotta; il suo valore nutrizionale ne faceva l'ingrediente ideale per la preparazione di caloriche zuppe dolci, assieme alle castagne.

Altro uso classico e' la cottura al forno delle pere accompagnate con il miele.

Oggi e' un ingrediente per ogni tipo di dolce o pasticceria ed entra nelle ricette orvietane delle crostate di frutta, oppure accompagnata con il cioccolato fondente fuso