



## **Il 14 febbraio il dessert con la Pera Abate Fetel Igp prenderà per la gola tutti gli Innamorati**

**Ferrara, 3 febbraio 2009.** A San Valentino i più spiritosi e coraggiosi potranno regalare una Abate Fetel IGP, la pera col cuore. Nella sua romantica confezione con la finestra a cuore che lascia intravedere la trama sottile della buccia la regina delle pere sarà infatti un pensiero ricco e al tempo stesso economico da abbinare ad una dedica per il proprio innamorato. Durante uno snack sano e gustoso o una veloce pausa pranzo, la pera Abate Fetel Igp con il suo slogan "Per amore, solo per amore" farà ricordare con un sorriso il vostro divertente messaggio.

Ricchissima di potassio e vitamina C, questa pregiata varietà di pera è l'ideale per chi vuole mantenersi in forma senza rinunciare al gusto di assaporare un frutto dolce e succoso. La pera Abate Fetel è disponibile sulle nostre tavole da settembre fino ad aprile e rappresenta il fiore all'occhiello della produzione ortofrutticola emiliano-romagnola, tanto da aver ottenuto già da 10 anni la certificazione Igp.

Il 14 febbraio la pera Abate Fetel dell'Emilia Romagna Igp sarà anche un ingrediente naturale e leggero, perfetto per il menù di San Valentino.

### **IL DESSERT DEGLI INNAMORATI**

#### **Lui e lei**

Per lui : la pera al vino rosso (Sangiovese di Romagna)

*Ingredienti: 1 Pera Abate Fetel Igp, 250 ml di vino rosso, 250 ml di acqua, 50 g di malto di riso, 1 cucchiaio di zucchero, 1/2 stecca di cannella, 1 chiodo di garofano, 1 pizzico di sale.*

Preparazione: lavate la pera, sbucciatela lasciando attaccato il picciolo e togliete i semi con un levatorisoli. Mettete la pera in una pentola, con la miscela di acqua e vino (fino a coprirla), insieme al malto, allo zucchero, alla cannella, al chiodo di garofano e al pizzico di sale. Portate a bollore e cuocete, a pentola coperta, per 15-20 minuti a fuoco vivo; poi coprite, abbassate la fiamma e continuate per altri 15 minuti. Mettete la pera da parte e fate restringere il vino (dopo aver tolto le spezie) fino ad ottenere uno sciroppo denso, lasciatelo intiepidire e versatelo sulla pera.

Per lei : la pera al vino bianco (Albana di Romagna)

*Ingredienti: 1 Pera Abate Fetel Igp, 250 ml di vino bianco, 250 ml di acqua, 50 g di malto di riso, 1/2 stecca di cannella, la buccia grattugiata di 1 limone, 1 pizzico di sale.*

Preparazione: ripetete la preparazione precedente e in aggiunta decorate la pera con la scorza di limone. Servite le due pere su un piatto tondo disponendole "ad incastro", con i due piccioli rivolti in direzioni opposte.