



Pera dell'Emilia-Romagna IGP: dalla filiera alla polpa pronta al consumo

Frullà amplia la sua gamma in accordo con il Consorzio di tutela e lancia tre formati senza zuccheri aggiunti per valorizzare una delle principali produzioni ortofrutticole italiane

L'Emilia-Romagna detiene il primato nazionale per numero di produzioni certificate DOP e IGP (44 in totale) e concentra oltre il 70% della produzione italiana di pere. In questo contesto si inserisce la nuova linea **Frullà Pera dell'Emilia-Romagna IGP**, sviluppata in collaborazione con il [Consorzio di tutela](#) per valorizzare una delle Indicazioni Geografiche Protette più rappresentative del comparto ortofrutticolo italiano.

Il progetto consolida il legame tra industria di trasformazione e filiera certificata, portando sul mercato una proposta che punta su origine tracciabile, semplicità degli ingredienti e riconoscibilità territoriale.

La Pera dell'Emilia-Romagna IGP: una filiera certificata dal 1998

Riconosciuta IGP nel 1998, la **Pera dell'Emilia-Romagna** è stata tra i primi frutti freschi italiani a ottenere la certificazione europea. Oggi il Consorzio tutela otto varietà e coordina una filiera che garantisce standard produttivi, controlli e legame con l'area di coltivazione.

Le condizioni pedoclimatiche della regione, tra pianura e aree vocate della Romagna e dell'Emilia occidentale, hanno favorito nel tempo una specializzazione agricola che ha reso questo territorio un punto di riferimento per la pericoltura nazionale.



Frullà Pera dell'Emilia-Romagna IGP: tre formati per diversi momenti di consumo

La nuova linea Frullà è proposta in tre formati, studiati per occasioni differenti:

- **Doypack 100 g**, richiudibile e adatto al consumo fuori casa;
- **Bi-Pack 2×100 g**, con doppia vaschetta per una scorta pratica;
- **Vaschetta 100 g**, formato storico presente sul mercato da oltre dieci anni nell'ambito della collaborazione con il Consorzio.

Il prezzo consigliato al pubblico è di 0,99 euro per il Doypack, 1,49 euro per il Bi-Pack e 0,65 euro per la vaschetta singola.

100% polpa e nessun zucchero aggiunto

In aderenza a quanto abitualmente propone l'azienda, la ricetta prevede una polpa a base 100% Pera dell'Emilia-Romagna IGP, **senza zuccheri aggiunti né conservanti**. Una scelta che intercetta la domanda crescente di prodotti "clean label", con liste ingredienti essenziali e origine dichiarata. In questo caso, la certificazione IGP diventa un elemento distintivo sul piano qualitativo e in termini di comunicazione al consumatore.

L'accordo tra Frullà e il Consorzio è il risultato di una strategia che punta a rafforzare il valore delle produzioni certificate anche attraverso prodotti trasformati. Per il comparto ortofrutticolo, messo alla prova negli ultimi anni da criticità climatiche e dinamiche di mercato complesse, la diversificazione rappresenta una leva concreta di sostegno alla filiera.

La nuova linea Pera dell'Emilia-Romagna IGP si colloca così all'interno di un percorso che coniuga trasformazione industriale e identità territoriale, mantenendo al centro la materia prima certificata.

Maggiori informazioni: www.frutta-frullata.com

Data di creazione

21/02/2026

Autore

redazione