



**MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO WWW.ANGELYS.IT.
INOLTRE SUL WEB SI POSSONO TROVARE APPROFONDIMENTI, CENNI STORICI E ALTRE CURIOSITÀ LEGATE A
QUESTO PRODOTTO. LA CURIOSITÀ E LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI DETTAGLI SUL BRAND E SUL PRODOTTO
SONO UN ELEMENTO QUALIFICANTE DELL'INTERO PROGETTO.**



Tra Emilia e basso Veneto, è lì che si erge il regno della regina delle pere. Coltivata nel pieno rispetto dell'ambiente da 26 produttori selezionati, la dolcissima pera Angélys è il frutto prezioso di un'intuizione geniale. Quella di Carlo Spreafico che, circa 15 anni fa, per primo ha creduto e investito nelle doti di questa pera, varietà di origini francesi nata dall'incrocio tra la Decana d'inverno e Decana del comizio. Un'unione di gusto, suggellata da una piccola goccia di ceralacca rossa sul picciolo, che brilla come fosse un diadema.

Angélys è prodotta esclusivamente in Italia, con le più moderne tecnologie e nel rispetto dell'ambiente. Amata da tutti i suoi sudditi, la regina delle pere vanta una dolcezza ineguagliabile, la stessa che si dice portare nella vita di chi la sogna, grazie ad una polpa fine e fondente e a profumi tipici che la rendono una sovrana speciale per qualità e stile.

Raccolta tra la fine di settembre e gli inizi di ottobre, la regina delle pere fiorisce col freddo, custodita in celle frigorifere a temperatura controllata **senza l'aggiunta di nessun tipo di trattamento dopo la raccolta**: ad oggi è l'unica pera a poterselo permettere.

Come caduta in un sonno profondo, Angélys viene fatta affinare per 45 giorni per completare la sua maturazione ed è da metà dicembre che il suo incantesimo ricomincia. Lavorata attraverso un'attenta selezione, la regina ammalia le tavole di tutti i consumatori, che possono trovarla nei principali supermercati e presso i fruttivendoli specializzati, in vendita da dicembre a maggio. Ha una buccia di colore bronzato e, soprattutto, un sapore fresco e fragrante, aromatico e molto dolce.

Unica e inimitabile, la pera Angélys conquista al primo assaggio, come il più potente filtro



d'amore. È uno snack salutare e gustoso, gustata così come è. Ma è anche regina in cucina, diventando l'ingrediente perfetto in svariate ricette - dai piatti a base di carne ai formaggi - visibili al sito angelys.it. Mantiene intatte le sue caratteristiche di sapore per molti giorni ed è perfetta per le preparazioni fredde in cucina per un'altra sua caratteristica peculiare: la capacità di non ossidarsi.



La pera è apprezzata da un'ampia schiera di consumatori per gusto, fragranza e succosità. Vitamine, fibre e sali minerali sono ciò che rende la pera Angélyls un concentrato di nutrienti, scrigno prezioso di zuccheri semplici di rapida assimilazione, antiossidanti e alleata perfetta nell'alimentazione di giovani, sportivi e anziani grazie alla grande digeribilità e all'azione rinfrescante.

La commercializzazione del prodotto avviene direttamente ed esclusivamente tramite la Spreafico S.p.A, un'azienda integrata, partner affidabile e professionale nel settore ortofrutticolo italiano.

L'attività di Spreafico copre tutte le fasi della filiera ortofrutticola, dalla produzione alla commercializzazione.

Le origini del frutto? Il pero, dai fiori bianchi o leggermente rosati, era già conosciuto dai popoli dell'Asia occidentale. Da qui le varietà giunsero in Grecia, dove si diffusero ed incominciarono ad essere in qualche modo coltivate nel 600 a.C. Secondo una leggenda Polifemo, per fare colpo sulla bella ninfa Galatea, pensò di enumerare le sue ricchezze: terreni, boschi, spiagge, greggi, esaltando però particolarmente un frutteto di pere. Anche Omero nell'Odissea nomina il pero fra le piante esistenti nell'orto di re Alcinoo e di Laerte. Nella mitologia greca, poi, la pera ha il significato di frutto sano e gustoso, prediletto da divinità ed eroi. Dalla Magna Grecia la coltivazione del pero giunse a Roma, dove ebbe ampia diffusione e grandi estimatori: Catone e Plinio perfezionarono le tecniche di coltivazione, mentre Pompeo e Nerone ne furono entusiasti consumatori.

Dopo il declino medioevale, questa coltura si diffuse in Messico e California ad opera dei missionari spagnoli, ed in Europa, in particolare in Belgio e Francia, a partire dal 1700. Jean-Baptiste de la Quintinie, giardiniere del Re Sole Luigi XIV, si vantava di aver



selezionato 500 qualità diverse di pere, con tempi di crescita distribuiti in tutti i mesi dell'anno, così che, teoricamente, ogni giorno il sovrano avrebbe potuto gustarne una diversa. Di questo straordinario virtuosismo il giardiniere del re diede conto in un trattato di pomologia pubblicato nel 1690. La passione di Luigi XIV per le pere era condivisa, al tempo, da gran parte della nobiltà europea. Una vera "follia della pera", come uno storico ha voluto chiamarla, contrassegnava le predilezioni e il gusto delle classi alte. I ricettari di corte suggerivano tanti modi per utilizzarla. Appositi manuali insegnavano come "trinciarla", ossia pulirla e tagliarla in forme attraenti e bizzarre.



In qualche modo era il punto di arrivo di una storia iniziata vari secoli prima. Storia di gusti e di sapori, ma anche di simboli e di immagini. Fin dal Medioevo, infatti, la frutta era un vero e proprio segno della golosità signorile. Soprattutto la frutta delicata e deperibile - come la pera veicolava l'idea del lusso alimentare, di scelte legate non alla lotta quotidiana contro la fame, ma al piacere del superfluo.

Se già in epoca romana venivano menzionate una quarantina di varietà di pere, oggi se ne conoscono oltre 5 mila, anche se solo una minima parte di queste sono coltivate in maniera diffusa e a fini commerciali.

La pera ha anche un'importante simbologia. Nella tradizione cristiana il pero appare spesso in connessione con l'amore di Cristo per l'umanità. In Cina il pero è simbolo di giustizia, longevità, purezza, saggezza e buona amministrazione.

In Giappone al pero viene attribuita la capacità di tenere lontano il male, grazie al suono della parola nashi che in giapponese significa "non esiste". Per questo durante il periodo Edo o periodo Tokugawa (1603-1868) era usanza piantare un albero di pero come talismano, per tenere lontana la malasorte.

Nel "linguaggio dei fiori" occidentale il bocciolo di pero è il fiore di chi è nato il 17 di agosto simboleggiante affetto e tenerezza. In molte parti del mondo la pera simboleggia il cuore umano, a cui assomiglia nella forma.

Apprezzata dai sovrani, con tante declinazioni e valenze iconografiche, ma di Regine la Perane ha solo una.

