

## Pera Martin Sec, un frutto antico perfetto per la pasticceria

scritto da Rita Mighela | 28/11/2016



**Da frutto delle classi contadine meno abbienti a ingrediente di eccellenza della pasticceria piemontese, la piccola pera Martin Sec ha un sapore dolce e aromatico, una polpa croccante e granulosa, è**

## poco succosa e di scarsa acidità.

La **pera Martin Sec** è una delle varietà più diffuse di pera Martin, ampiamente diffusa in territorio cuneese (Valle Pesio) e rappresenta un prodotto agroalimentare tradizionale (P.A.T.) del Piemonte.

Il nome, probabilmente, deriva da San Martino la cui festa cade nei giorni 11/13 novembre, celebra l'autunno ed è dedicata ai prodotti tipici locali. La **raccolta dei frutti** avviene nello stesso periodo, tra la metà di ottobre e la prima metà di novembre, mentre la maturazione ha luogo nei fruttai, da dicembre a marzo.

### Un po' di storia

Questa antica cultivar è presente in numerose aree lungo le vallate alpine, in Italia e Francia, che se ne contendono anche le origini. Essa viene descritta ne *La Pomona italiana*, l'opera che **Giorgio Gallesio** realizzò nell'arco di un ventennio a partire dal 1817, sostenendo che la **pera Martin Sec** si sarebbe diffusa dalle alpi piemontesi. In realtà, tale varietà è stata censita ancor prima dall'agronomo francese **Charles Estienne** il quale, nel 1530, aveva attribuito l'origine nello Champagne.

Da sempre apprezzata in quanto il suo albero è resistente e rustico, la **pera Martin Sec** ha conosciuto periodi di scarso interesse, rischiando persino la scomparsa. Con l'introduzione della frutticoltura industriale, nel corso del 1900 c'è stata una progressiva riduzione delle varietà di pera coltivate, diventate nel tempo sempre più specialistiche e di interesse nazionale, a discapito di cultivar tipiche locali.

Rispetto ad altre regioni, in Piemonte l'abbandono delle specificità locali non è stato compensato da un aumento di colture specializzate. Negli ultimi decenni la produzione si è ridotta ulteriormente, provocando la scomparsa di numerose varietà.

Attualmente, la **Martin Sec** è al centro di un rinnovato interesse, poiché il frutto è resistente e più durevole nel tempo, rispetto ad altre pere, che deperiscono nell'arco di pochi giorni.

### Caratteristiche della pera Martin Sec

Esteticamente si presenta di dimensioni ridotte, con la buccia color ruggine e piccole macchioline dorate. La polpa è bianco giallastra, croccante e granulosa, poco succosa, il **sapore** dolciastro e aromatico, l'acidità scarsa.

Grazie alla buccia spessa, la pera Martin è molto resistente alla cottura e, anche alle alte temperature in forno, raggrinzisce ma rimane sempre soda. Per questo motivo è apprezzata in cucina, tanto da essere considerata la pera più adatta per preparazioni dolciarie.

### Preparazione e ricette con Pere Martin

Tra le **ricette tipiche piemontesi** che hanno come protagonista la pera Martin Sec, vi sono il **timballo** e le **martin al barolo**. Nel primo caso si tratta di una sorta di crostata preparata con una base di pasta frolla con farina di mais, farcita con martin sec cotte a fettine nel vino speziato, e ricoperta con la stessa pasta. Mentre nella seconda preparazione è prevista la cottura lenta delle pere per immersione nel vino rosso, prevalentemente barolo, quindi servite con la riduzione del fondo di cottura, o crema zabaione.

Da frutto delle classi contadine meno abbienti, a **ingrediente di eccellenza della pasticceria tradizionale piemontese**, la pera Martin Sec, mediante la propagazione dei semi, ha dato origine ad altre varietà più o meno apprezzate, come la **Madernassa**, la **Martin Bertun**, la **Martin di Saluzzo**, la **Martinone**, la **Supertino** e a una varietà a maturazione estiva.

Per il recupero e la salvaguardia di queste ed altre antiche cultivar, e al fine di stimolare la loro diffusione tra i produttori, la Regione Piemonte finanzia studi e ricerche che hanno già dato importanti risultati.

**PERE MARTIN SEC E ALTRA FRUTTA**  
**Elenco aziende di produzione e vendita:**  
**Vuoi essere presente qui? Contattaci!**