

Suisse, Naturelement.



L'APPEL DU GOÛT:



LES SIGNES DE QUALITÉ SUISSE



Poire à Botzi 



POIRE À BOTZI AOP



MATIÈRES PREMIÈRES

La variété « Petite poire à grappe » ou « Kleine Büschelbirne » est la seule admise pour la production de Poire à Botzi AOP*.



ASPECTS CULINAIRES

La Poire à Botzi AOP est associée aux menus festifs, en particulier la Bénichon. Ce fruit est aussi transformé en vin cuit et en eau-de-vie.



ZONE D'ORIGINE

La production, le stockage des fruits frais et la préparation des conserves s'effectuent exclusivement dans le canton de Fribourg, ainsi que dans une commune bernoise, deux anciens districts et deux communes vaudoises.



MÉTHODE DE PRODUCTION

La Petite poire à grappe est récoltée en été à un calibre entre 35 et 55 mm et au stade optimal de maturité. La plantation d'arbres à Poire à Botzi n'est autorisée que jusqu'à une altitude de 900 m. Les fruits sont cueillis à la main, avec leur pédoncule, au stade optimal de maturité. La conservation peut se faire en cave naturelle ou en chambre frigorifique. En conserve, la Poire à Botzi AOP est mélangée à de l'eau sucrée puis stérilisée dans des bocaux en verre ou des sachets en plastique. Toute adjonction d'additifs est interdite.

APPARENCE ET QUALITÉS GUSTATIVES

La caractéristique de la variété réside dans son inflorescence qui engendre des fruits en grappes. Le parfum du fruit frais se caractérise par des notes vertes [vert pomme, herbe coupée] ou de fruits fermentés [moût de pomme, poire acidulée] selon le degré de maturité. En bouche, la chair est croquante, moyennement ferme et plutôt juteuse. Sa texture est granuleuse et parfois légèrement farineuse. Sa saveur est douce, avec une pointe d'acidité et d'amertume.

HISTOIRE

La tradition de la culture de la Poire à Botzi est établie de longue date dans l'aire géographique. Le terme « botzi » signifie « grappe » en patois fribourgeois. L'origine de cette poire n'est pas très claire. Des mercenaires fribourgeois l'auraient ramenée de la région de Naples il y a 300 à 400 ans, mais aucun document atteste cette thèse. Sa culture a pu se développer grâce au climat propice des Préalpes fribourgeoises.

CONDITIONNEMENT

La Poire à Botzi AOP est commercialisée sous forme de fruit frais ou en conserve.



Poire à Botzi



Union fruitière fribourgeoise

Service d'arboriculture, Grangeneuve
1725 Posieux
026 305 58 66
info@poire-a-botzi.ch
🏠 www.poire-a-botzi.ch

Association suisse des AOP-IGP

Belpstrasse 26
3007 Bern
031 381 49 53
info@aop-igp.ch

🏠 www.aop-igp.ch
📘 [aopigp](https://www.facebook.com/aopigp)
© [aopigp](https://www.instagram.com/aopigp)

* Le signe de qualité AOP (Appellation d'origine protégée) indique que la dénomination du produit traditionnel concerné est protégée par l'Etat.