PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI



PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Aglio del Medio Adige	173
Antiche pesche di Mogliano Veneto	174
Asparago bianco del Sile	175
Asparago bianco di Bibione	176
Asparago di Arcole	177
Asparago di Giare	178
Asparago di Mambrotta	179
Asparago di Padova	180
Asparago di Palazzetto	181
Asparago di Rivoli	182
Asparago verde amaro Montine	183
Barbabietola rossa di Chioggia	184
Bietola di Bassano	185
Bisi de Lumignan	186
Bisi de Peseggia	187
Broccoletto di Custoza	188
Broccolo di Bassano	189
Broccolo fiolaro di Creazzo	190
Carciofo violetto di S. Erasmo	191
Carota di Chioggia	192
Castagne del Baldo	193
Castagne e marroni dei Colli Euganei	194
Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	195
Cavolo dell'Adige	196
Cicoria catalogna gigante di Chioggia	197
Ciliegia dei Colli Asolani	198
Ciliegia delle colline veronesi	199
Ciliegie dei Colli Euganei	200
Ciliegie durone di Cazzano	201
Cipolla bianca di Chioggia	202
Cipolla rosa di Bassano	203
Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo	204
Craut verde agre	205
Cràuti delle Bregonze	206
Cren	207
Culàti di Valdagno	208
Durona del Chiampo	209
Fagiolino meraviglia di Venezia	210
Fagiolo bonèl di Fonzaso	211
Fagiolo borlotto nano di Levada	212
Fagiolo di Posina "scalda"	213
Fagiolo gialét	214
Fasolo gnoco borlotto	215
Farina di mais biancoperla	216
Farina di mais Marano	217
Farina per polenta di mais "sponcio"	218
Fasol de Lago	219
Fasola posenata	220
Fave bellunesi	221
Fragola delle Dolomiti bellunesi	222
Fragola di Verona	223
Funghi coltivati del Montello	224
Funghi di Costozza	225
Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	226
Giuggiola dei Colli Euganei	227
Giuggiolo del Cavallino	228
Kiwi di Treviso	229
Kiwi di Verona	230
Kodinze	231
Kodinzon	232
Mame d'Alpago	233
Mamma bianca di Bassano	234
Marinelle sotto spirito	235
Marrone di San Mauro	236
Marrone feltrino	237
Marroni di Valrovina	238
Mela del Medio Adige	239
Mela di Monfumo	240
Mela di Verona	241
Melone del Delta Polesano	242
Melone montagnanese	243
Melone precoce veronese	244
Mostarda vicentina	245
Nettarina di Verona	246
Noce dei grandi fiumi	247
Noce di Feltre	248
Orzo agordino	249
Patata americana di Anguillara e Stroppare	250
Patata americana di Zero Branco	251
Patata cornetta	252
Patata del Montello	253
Patata del Quartier del Piave	254
Patata di Bolca	255
Patata di Cesiomaggiore	256
Patata di Chioggia	257
Patata di Montagnana	258
Patata di Posina	259
Patata dorata dei terreni rossi del Guà	260
Patata di Rotzo	261
Peperone di Zero Branco	262
Pera del Medio Adige	263
Pere del veneziano	264
Pere del veronese	265
Pesca bianca di Venezia	266
Pesca di Povegliano	267
Pisello di Borso del Grappa	268
Pòm prussian	269
Pomodoro del Cavallino	270
Radicchio bianco fior di Maserà	271
Radicchio bianco o variegato di Lusia	272
Radicchio variegato bianco di Bassano	273
Radicio verdòn da cortèl	274
Riso di Grumolo delle Abbadesse	275
Scarola di Bassano	276
Sedano di Rubbio	277
Sedano verde di Chioggia	278
Sedano rapa di Ronco all'Adige	279
Susina gialla di Lio Piccolo	280
Tartufo della montagna veronese	281
Tartufo nero dei Berici	282
Verza moretta di Veronella	283
Zucca marina di Chioggia	284
Zucca santa bellunese	285

AGLIO DEL MEDIO ADIGE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Aglio del Medio Adige fresco, semisecco o seccobiscòte" in una variante dell'alta Valle del Chiampo.



La storia

Nell'antico Egitto gli schiavi che costruivano le piramidi ne consumavano grandi quantità per rinvigorirsi e fortificarsi, e perfino nella tomba di Tutankhamon sono stati trovati bulbi d'aglio, che avevano probabilmente lo scopo di allontanare spiriti maligni. Nell'età moderna veniva raccomandato soprattutto per schiarire la voce, curare il raffreddore, tosse, bronchiti e asma, ma la sua proprietà più apprezzata era quella di combattere malattie ed infezioni. È ancor più nota l'efficacia dell'aglio come antisettico esterno: durante la Prima Guerra Mondiale fu usato diffusamente per disinfettare le ferite quando mancavano gli antisettici convenzionali. Nella zona di produzione dell'aglio del Medio Adige esso è coltivato dall'inizio del secolo scorso e ha trovato ampia diffusione grazie ai terreni e al microclima particolarmente favorevoli.

Descrizione del prodotto

L'aglio fa parte della famiglia delle Liliacee e la parte utilizzata è quella del bulbo, che sviluppa particolari radici fibrose ed è costituito da diversi spicchi, ciascuno dei quali è ricoperto da una pellicola bianca cartacea. Le foglie sono grandi e si avvolgono le une sulle altre formando una specie di fusto lungo.

L'aglio del Medio Adige è ottenuto dalle varietà Thermidrone e Cristo, si presenta di colore bianco, con bulbi piuttosto grossi di peso variabile dai 30 g ai 50 g e un aroma particolarmente intenso per il quale è molto noto soprattutto nei mercati di Verona e Padova.

Processo di produzione

L'aglio si semina a file, solitamente nel periodo invernale, e deve essere concimato nel periodo primaverile. Cresce bene in terreni fertili e ben drenati e non sopporta i terreni umidi. L'aglio può essere facilmente riprodotto utilizzando gli spicchi (bulbilli), che devono essere piantati ricordando di rivolgere la punta verso l'alto. La coltura non deve ritornare sullo stesso appezzamento prima dei due anni e nella rotazione normalmente segue i cereali autunno-inverno. La messa a dimora dei bulbi è generalmente manuale, per assicurare una profondità di 4-5 cm. La raccolta viene effettuata quando le foglie sono completamente secche, solitamente nei mesi di luglio-agosto, con macchine agevolatrici che provvedono al taglio delle radici e all'estirpazione delle piante dal terreno.

Dopo la raccolta il prodotto viene lavorato per eliminare la tunica esterna sporca, le radici e le foglie; viene scartato il prodotto che non corrisponde per calibro ai requisiti per la commercializzazione; quello selezionato viene confezionato in mazzi e conferiti in cassette e pallet.

Usi

L'aglio si può trovare in bulbi interi, in polvere o in granuli, in spicchi ed in pasta, conservato in vasetto o in tubetto. È preferibile acquistare il bulbo intero ed usare gli spicchi.

I bulbi sono molto utilizzati per le proprietà antisettiche e rinfrescanti e trovano ampio uso in cucina per insaporire e aromatizzare salse, zuppe e arrosti.

Reperibilità

L'aglio del Medio Adige viene raccolto durante i mesi estivi, ma è reperibile durante tutto l'anno presso i mercati del Veneto, sia fresco che semisecco o secco.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, nei territori dei comuni di: Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, Megliadino S. Vitale, Merlara, Montagnana e Urbana.



ANTICHE PESCHE DI MOGLIANO VENETO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Antiche pesche di Mogliano Veneto.



La storia

La coltivazione delle "antiche pesche di Mogliano Veneto" risale agli ultimi decenni dell'800, partendo da incroci naturali di varietà locali dimostratesi particolarmente saporite e profumate.
Sin dalla fine dell'800 e fino al 1960 circa, le pesche di Mogliano Veneto erano molto rinomate e, a testimonianza di questo successo commerciale, si segnala la costruzione nel 1928 di un grande magazzino nei pressi della stazione ferroviaria di Mogliano Veneto per la spedizione delle pesche.
Nello stemma della città di Mogliano Veneto figura una cornucopia, simbolo dell'abbondanza, da cui escono tre pesche, a testimonianza dell'importanza di questo frutto per l'agricoltura e l'economia dell'area.

Descrizione del prodotto

Le "antiche pesche di Mogliano Veneto" sono caratterizzate da una polpa bianca, generalmente delicata, fondente, profumata e molto saporita; la buccia è pelosa e presenta colori brillanti con tutte le sfumature dal bianco al rosso, fino al violaceo in alcune varietà.
Alcune tipologie si distinguono per una caratteristica forma leggermente appuntita, a volte schiacciata; altre si presentano più piccole della media ma molto saporite.

Processo di produzione

Le pesche sono coltivate secondo i metodi tradizionali sui terreni sciolti, profondi e fertili del Moglianese, vengono raccolte a mano nel periodo di maturazione che va dall'ultima decade di giugno alla prima decade di settembre. Esse sono confezionate in un solo strato data la delicatezza di questo frutto e conservate in magazzini a 8-10 °C. Viene tuttavia privilegiato il pronto consumo per apprezzare appieno le caratteristiche organolettiche del frutto.

Usi

Le pesche si consumano fresche ma possono essere utilizzate nella preparazione di confetture, sciroppate e sotto spirito, marmellate, succhi o nella preparazione di dolci e gelati (candite o essiccate).

Reperibilità

Le "antiche pesche di Mogliano Veneto" sono facilmente reperibili in provincia di Treviso, in particolare nel comprensorio di Mogliano Veneto, nel periodo giugno-settembre, direttamente presso i frutticoltori della zona e nei negozi di ortofrutta del Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, in particolare la peschicoltura si diffonde dal comune di Mogliano Veneto ai comuni vicini di Preganziol, Casale sul Sile, Quinto di Treviso, Zero Branco, Casier e Treviso.



ASPARAGO BIANCO DEL SILE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago bianco del Sile, asparago del Sile.



La storia

L'asparago si ritiene originario delle zone temperate dell'Asia. Da qui dapprima grazie agli egiziani e successivamente all'impero romano si diffuse in tutto il mediterraneo e l'Europa continentale. Come molti altri ortaggi anche l'asparago venne dapprima usato per le sue qualità medicamentose e furono più tardi i romani a scoprirne quelle gastronomiche. Le prime notizie certe della sua coltivazione in Veneto si trovano in registrazioni di acquisto effettuate per conto dei dogi veneziani nella prima metà del '500. Tuttavia la coltivazione risale a molto tempo prima, infatti alcuni documenti di fine 1400 testimoniano che l'usanza di legare gli asparagi in mazzetti era diffusa ancor prima della scoperta dell'America. In Veneto questo ortaggio ha trovato un ambiente ideale per la sua coltivazione.

Descrizione del prodotto

L'asparago presenta una colorazione bianco-avorio con eventuale lieve colorazione rosa sui turioni e punta compatta. I turioni si devono presentare interi, sani, privi di danni, puliti, di aspetto fresco, esenti da parassiti, privi di ammaccature, privi di odore e/o sapore estranei; il taglio alla base del turione deve essere perfettamente perpendicolare all'asse maggiore; possono presentarsi lievemente incurvati. La lunghezza dei turioni è compresa tra 12 e 22 cm, il calibro è compreso tra gli 8 e i 20 mm.

Processo di produzione

Per la produzione degli asparagi sono necessari i terreni sciolti. Il terreno viene preparato nell'autunno precedente l'impianto della asparagiaia con una aratura profonda di 35-40 cm e con l'interramento di letame maturo. In primavera la messa a dimora della coltura avviene piantando le cosiddette "zampe" (radici sotterranee) ad una distanza sulla fila di 25-30 cm l'una dall'altra. Il solco viene chiuso e, fino al terzo anno, vengono effettuate le necessarie concimazioni, gli interventi per il controllo delle infestanti e i trattamenti antiparassitari. Nel mese di febbraio del terzo anno si iniziano a formare i cumuli sui quali, prima della emergenza degli asparagi, verrà stesa una pellicola di plastica nera (pacciamatura) sia per bloccare le radiazioni solari ed ottenere i turioni bianchi, sia per controllare le infestanti. La raccolta di questi ortaggi è possibile da 3° all'8° anno e dura circa 60-80 giorni e avviene tramite un coltello apposito detto "sgorbia" con cui si taglia il turione. Gli asparagi vengono poi legati in mazzi, pronti per la vendita.

Usi

L'asparago è noto per le sue caratteristiche diuretiche. È consigliabile cucinarlo a vapore in modo da ridurre al minimo il rischio di perdita dei valori nutritivi e per conservarne intatto il sapore.

Reperibilità

Il prodotto è disponibile da fine marzo a giugno, reperibile in tutti i mercati della provincia di Treviso.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso nei comuni di: Vedelago, Morgano, Quinto di Treviso, Zero Branco, Treviso, Silea, Casier, Casale sul Sile, Preganziol, Mogliano Veneto, Istrana e in parte del comune di Resana.



ASPARAGO BIANCO DI BIBIONE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago bianco di Bibione.



La storia

Lungo la zona costiera della laguna di Venezia l'asparago ha trovato un ambiente ed un clima particolarmente adatto alla sua coltura. La storia e la tradizione dell'asparago bianco di Bibione è legata alla Cooperativa Agricola "Bibione"; sorta nel 1959 ha contribuito con la sua attività a migliorare la tecnica colturale tradizionale e rilanciato la coltura dell'asparago. Da oltre trent'anni si tiene la tradizionale "Festa dell'asparago di Bibione".

Descrizione del prodotto

I turioni dell'asparago bianco di Bibione sono totalmente bianchi e con apice ben serrato. Essi vengono selezionati per calibro e distinti in categorie: fini (calibro inferiore a 10 mm, misurato alla base del turione); prima (calibro compreso tra 10 e 16 mm); extra (calibro superiore a 16 mm); seconda (quelli con piccole imperfezioni).
Gli asparagi, che vengono tagliati ad una lunghezza di 21 centimetri, sono commercializzati in mazzi da 1 kg, caratterizzati da due legature effettuate manualmente con rafia.

Processo di produzione

La particolare struttura e composizione del terreno, profondo, sciolto e senza problemi di ristagno idrico, influisce in modo determinante a caratterizzare, sia qualitativamente sia organoletticamente, "l'asparago bianco di Bibione". La coltura di questa orticola si sviluppa in più anni, solitamente fino a 10-12 dalla messa a dimora delle "zampe" (radici sotterranee), che prevede solo l'aratura, accompagnata da una abbondante concimazione organica e la preparazione dei solchi. Nei successivi due anni si eseguono quindi le tradizionali operazioni di allevamento: concimazioni, sarchiature, controllo delle erbe infestanti. All'inizio del terzo anno si procede formando le "motte", i caratteristici cumuli di terra sopra le file, che servono per far crescere interamente il turione (per 25-30 cm) all'interno del terreno. Per permettere la formazione di un prodotto assolutamente bianco viene praticata la pacciamatura con film plastico nero oscurante. La raccolta è rigorosamente manuale per mezzo del classico coltello ricurvo e prosegue con la cernita. Si provvede quindi alla legatura con rafia utilizzando i tradizionali stampi in legno, al lavaggio dei mazzi e alla eventuale applicazione della fascetta, nel caso della categoria "extra".

Usi

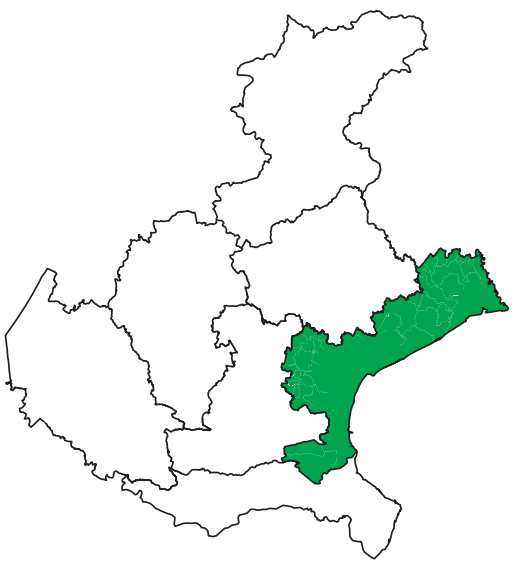
Gli asparagi sono diuretici e hanno molteplici usi culinari potendo essere consumati sia crudi che cotti al vapore o nella preparazione di innumerevoli piatti o condimenti.

Reperibilità

Gli asparagi di Bibione sono reperibili da fine marzo a giugno, presso tutti i mercati del veneziano.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare nella frazione di Bibione del comune di San Michele al Tagliamento.



ASPARAGO DI ARCOLE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Arcole, asparago bianco di Arcole.



La storia

La coltivazione dell'asparago di Arcole era, sino alla fine degli anni '60, particolarmente abbondante nella vallata dell'Alpone, poi soppiantata in favore dei vigneti atti a produrre il vino "Bianco di Soave DOC". Di conseguenza la coltura dell'asparago venne spinta a diffondersi pochi chilometri più a sud, nel comune di Arcole, trovando terreni ideali, in quanto sciolti, profondi e freschi. Qui la maggior parte della popolazione era ancora dedita all'agricoltura, con colture tradizionali.
L'industrializzazione era però alle porte, il territorio d'Arcole subì notevoli trasformazioni e mutarono anche le colture. Da questa situazione l'asparago, ha tratto notevoli vantaggi raggiungendo risultati impensabili e consensi da parte dei produttori.
Questa coltura ha giovato anche all'equilibrio sociale e lavorativo della zona, contrastando il fenomeno dell'abbandono della coltivazione della terra e offrendo la possibilità di integrare il reddito familiare gestendo l'asparagiaia anche a tempo parziale.

Descrizione del prodotto

I turioni dell'asparago di Arcole sono bianchi e con apice ben serrato. Hanno una lunghezza media di 18-22 cm e un diametro medio al centro di circa 10 mm. Viene praticata una sezione alla base che deve essere il più possibile netta e perpendicolare all'asse longitudinale. Inoltre i turioni alla commercializzazione si devono presentare interi, sani, privi di danni, ammaccature, odore o sapore estranei.

Processo di produzione

La coltura dell'asparago si sviluppa in più anni, seminandoli all'aperto in appositi semenzai. I rizomi (radici sotterranee) detti "zampe" vengono trapiantati, dopo 8-20 mesi, nel terreno ben sminuzzato che viene poi preparato a "motte" (cumuli di terra). Per permettere la formazione di turioni completamente bianchi, le "zampe" vengono coperte da cumuli di terra di 30-40 cm che vengono pacciamati con un film plastico nero che impedisce alla luce di filtrare. Il raccolto avviene nei mesi di aprile maggio dopo due o tre anni.
La raccolta è l'operazione più delicata e richiede un elevato grado di specializzazione e molta esperienza. I turioni, infatti, sono completamente interrati e dal terreno fa capolino solo un accenno di apice vegetativo. Il raccoglitore penetra il terreno con uno strumento apposito e delicatamente taglia alla base il turione che si può così estrarre dalla motta. È una operazione che si esegue "tutta alla cieca", con il rischio concreto di danneggiare il turione o addirittura la "zampa" e quindi anche la produzione futura. I turioni raccolti sono confezionati in mazzi omogenei di circa 1 kg.

Usi

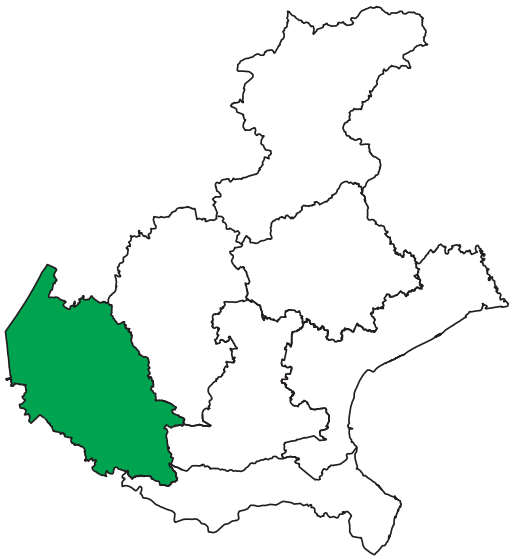
Gli asparagi sono diuretici e hanno molteplici usi culinari. Possono venire consumati crudi in insalate miste ma è consigliabile cucinarli a vapore in modo da ridurre al minimo il rischio di perdita dei valori nutritivi, e per conservarne intatto il sapore. Possono essere saltati al burro, o usati come condimento in minestre, zuppe e creme, inoltre sono ottimi per i risotti.

Reperibilità

La produzione degli asparagi di Arcole è prevalentemente destinata ai vicini mercati all'ingrosso di Verona e provincia, al dettaglio tradizionale della zona, alla vendita diretta in azienda.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona, in particolare i comuni di Arcole, S. Bonifacio, Veronella e Albaredo d'Adige.



ASPARAGO DI GIARE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Giare.



La storia

La zona costiera della laguna veneta è ideale per la coltura dell'asparago, al punto che sono molto comuni anche le forme selvatiche o rinselvatichite che vegetano naturalmente vigorose. La coltivazione risale ai tempi della Serenissima Repubblica. Nella seconda metà degli anni quaranta del secolo scorso la coltura, diventata specializzata aveva raggiunto superfici di notevole estensione; ora la superficie coltivata si è molto ridotta. Per opera e passione dei produttori della zona, dal 1979 si tiene a Mira la Festa dell'Asparago di Giare, momento di incontro, di promozione, di riscoperta di un legame antico con la propria terra.

Descrizione del prodotto

I turioni dell'asparago di Giare si presentano integralmente bianchi e con apice ben serrato. La sezione praticata alla base deve essere netta e perpendicolare. Sono esclusi dalla commercializzazione quelli vuoti, spaccati, pelati, spezzati. Sono tollerati lievi spacchi sopraggiunti dopo la raccolta purché non riguardino oltre il 10% dei turioni.

Processo di produzione

L'area di coltivazione è caratterizzata da un clima mite, tipicamente lagunare, che permette una certa precocità della produzione. La vera particolarità è però costituita dalla composizione del terreno della zona: leggero, sabbioso, limoso e profondo, ideale per la crescita di turioni particolarmente regolari nella forma e privi di ogni difetto. L'asparago è una coltura pluriennale che inizia a produrre solo due-tre anni dopo l'impianto, che avviene trapiantando i rizomi detti "zampe" (o radici sotterranee) nel terreno che poi viene preparato a "motte" (cumuli di terra), conferendo all'asparagiaia un inconfondibile aspetto. Per permettere la formazione di turioni completamente bianchi, si ricorre alla pacciamatura, con l'utilizzo di un film plastico nero che funge da barriera alla luce. Il raccolto avviene nei mesi di aprile e maggio. La raccolta è l'operazione più delicata e caratteristica: richiede un elevato grado di specializzazione e buona manualità. Il raccoglitore penetra le "motte" con un apposito strumento, che a Giare è detto "fero da sparesi", e taglia alla base il turione che può così essere estratto. I turioni raccolti sono confezionati in mazzi omogenei di circa 1 kg utilizzando uno strumento tradizionale in legno (una specie di sgabello rovesciato) che permette di allineare perfettamente le punte. I mazzi dell'asparago di giare si distinguono per la legatura effettuata con rametti sottili di salice detti "stropei de selgaro".

Usi

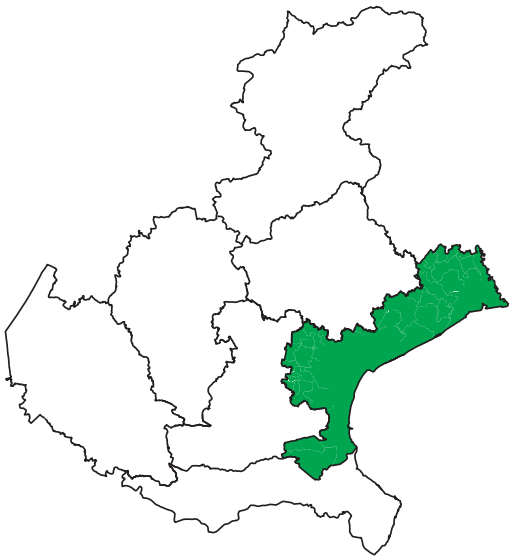
Gli asparagi trovano molteplici usi in cucina. Possono essere consumati crudi in insalata, oppure cotti al vapore. Si possono saltare al burro, cuocere in minestre, zuppe e creme e sono ottimi per risotti, inoltre destinati come condimento saporito e raffinato per la pasta, frittate e saporiti sformati.

Reperibilità

La produzione degli asparagi di Giare è destinata al dettaglio tradizionale della zona e alla vendita diretta in azienda.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare i comuni di Mira, Campagna Lupia e Campolongo Maggiore.



ASPARAGO DI MAMBROTTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Asparago di Mambrotta.



La storia
L'asparago a Mambrotta era presente già dalla fine del 1800, anche se una certa importanza da un punto di vista colturale cominciò ad assumerla negli anni '50 del secolo scorso. È proprio in quegli anni che alcuni agricoltori pionieri decisero di sfruttare questo pregiato ortaggio, non solo come prodotto da autoconsumo, ma anche come coltura da reddito mettendo in atto le prime vere coltivazioni di asparago. Così, lungo la sponda dell'Adige, in località "Giaron" e "Gazzivi", nacquero le prime "asparagiaie". Le particolari caratteristiche dei terreni situati lungo questa sponda del fiume Adige, hanno fatto sì che questa coltura in pochi anni si diffondesse nelle aziende agricole della zona. Si è compreso che, grazie alla particolarità del terreno (formatosi con le piene ricorrenti dell'Adige che hanno depositato limo rendendo il substrato particolarmente indicato per le coltivazioni orticole) e alle tecniche di coltivazione più avvedute, si è in presenza di un prodotto che non teme più confronti con altri più conosciuti.

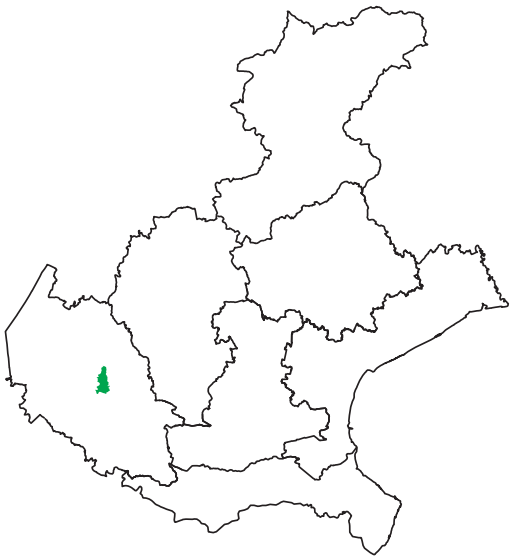
Descrizione del prodotto
L'asparago di Mambrotta appartiene alla famiglia delle Liliacee (*Asparagus officinalis*); si distingue per i turioni ben formati e con apice serrato. Gli asparagi possono essere sia bianchi, con apice e turioni leggermente color rosa, sia verdi, con colorazione verde sull'80% della loro lunghezza.

Processo di produzione
La coltura dell'asparago si effettua con le "zampe", originatesi da seme, che vengono trapiantate in campo l'anno successivo e solo dopo il terzo anno si ottiene il primo raccolto. Per la coltivazione, nella messa a dimora delle zampe, si rispettano le seguenti distanze: 2-2,40 metri tra la fila e 25-30 cm. sulla fila.
La raccolta dell'asparago inizia generalmente il 1° aprile e termina alla fine di maggio. Il taglio dei turioni dovrà essere netto. Il condizionamento è generalmente eseguito manualmente asportando le parti non idonee, operando la pulizia del prodotto ed il confezionamento, utilizzando imballaggio di legno o plastica. L'asparago di Mambrotta viene confezionato in mazzi omogenei sui quali viene apposta un'etichetta che riproduce il logo dell'"Asparago di Mambrotta" oltre alle informazioni di legge. La conservazione post-raccolta avviene per il periodo minimo necessario, in normali magazzini nei quali il prodotto viene condizionato per poter essere immesso sul mercato. Una volta terminata la raccolta vengono aperti i "bauli" (i cumuli di terra che ricoprivano le piante) e si lasciano sviluppare i turioni che sono il fusto della pianta. Le tecniche colturali sono orientate ad accentuare la qualità della produzione tipica e il grado di eco-compatibilità della coltivazione.

Usi
L'asparago di Mambrotta è un prodotto fresco da consumarsi immediatamente dopo la raccolta che trova molteplici usi in cucina. Può essere consumato crudo in insalata, oppure cotto al vapore. I turioni (gli asparagi) si possono saltare al burro, cuocere in minestre, zuppe e creme e sono ottimi per risotti, inoltre destinati come condimento saporito e raffinato per la pasta, frittate e saporiti sformati.

Reperibilità
La produzione degli asparagi di Mambrotta è destinata al dettaglio tradizionale della zona e alla vendita diretta in azienda.

Territorio interessato alla produzione
Frazione Mambrotta del comune di S. Martino Buon Albergo, in provincia di Verona.



ASPARAGO DI PADOVA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Padova.



La storia

Gli asparagi furono introdotti dai romani verso la fine del I sec. a.C. nei territori della pianura padana anche se le prime notizie certe della sua coltivazione in Veneto si trovano in registrazioni di acquisto per conto dei Dogi veneziani nella prima metà del '500. Il medico padovano Michele Savonarola nel suo "Libreto di tutte le cosse che se manzano" (1508) cita, tra le produzioni presenti in zona, l'asparago bianco "somegianti fruti che più nutriscono" sia quello selvatico "dà poco nutrimento". In un diario tenuto tra il 1829 e il 1931 da un confratello cuoco di un convento padovano, si trova citato l'asparago fra le prelibatezze servite. Nelle statistiche relative agli "Aspetti economici della provincia di Padova" si riscontra, nell'anno 1929, la presenza dell'asparago padovano che concorre per circa il 9% alla produttività totale degli orti industriali dell'intera provincia. Sono numerose le "feste dell'asparago" che si tengono in primavera in vari paesi della provincia di Padova a conferma dell'importanza di questa coltura.

Descrizione del prodotto

L'asparago di Padova, è ottenuto da nuove varietà e da altre derivanti da incroci con quelle tipiche della zona. I turioni possono essere bianchi con, calibro da 10 a 16 mm e lunghezza compresa tra i 17 cm e i 22 cm, oppure verdi, con calibro da 6 a 16 mm e lunghezza tra i 17 cm e i 27 cm.

Processo di produzione

La produzione dell'asparago, coltura pluriennale, inizia a partire dal 2°-3° anno dalla costituzione dell'asparagiaia, che generalmente deriva dalle "zampe" (radici sotterranee), ottenute dopo 8-20 mesi dalla messa a dimora in semenzai; una volta trapiantate, in solchi profondi 20 cm circa, vengono ricoperte dal terreno (sistemazione a prode) per permettere la formazione di turioni completamente bianchi.

Il terreno di coltivazione è di norma sciolto e comunque permeabile e ben drenato per permettere un rapido smaltimento dell'acqua in eccesso al fabbisogno. Le concimazioni e le irrigazioni devono essere attentamente calibrate in relazioni alle necessità della coltura. L'asparago bianco è ottenuto in terreni preparati a prode e i turioni vengono raccolti con incisioni in profondità; al contrario la tipologia verde è raccolta quando i turioni sono emersi per circa 30 centimetri dal terreno di coltivazione. La colorazione verde è dovuta all'emergenza ed alla formazione di clorofilla per l'esposizione del turione alla luce solare.

Usi

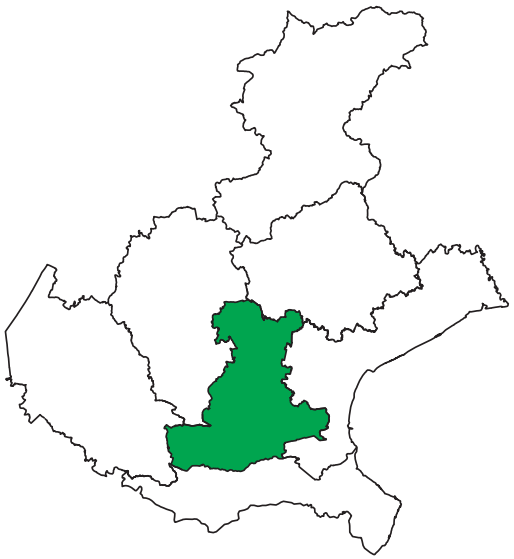
Gli asparagi hanno proprietà diuretiche e vengono ampiamente utilizzati in cucina. Si consumano soprattutto cotti a vapore in modo da ridurre al minimo il rischio di perdita dei valori nutritivi e per conservarne intatto il sapore.

Reperibilità

Gli asparagi di Padova sono raccolti tra aprile e l'inizio di giugno e data l'abbondanza della produzione sono facilmente reperibili sia nella provincia padovana che nella maggior parte dei mercati al dettaglio del Veneto centrale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova.



ASPARAGO DI PALAZZETTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Asparago di Palazzetto.



La storia
Nella gronda lagunare veneziana, la coltivazione dell'asparago risale ai tempi della Repubblica Veneta e si è diffusa lungo gran parte del litorale, trovando condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli, che hanno dato luogo a produzioni locali di particolare interesse e qualità.
L'asparago bianco di Palazzetto è coltivato per uso familiare nell'area di San Donà di Piave ed Eraclea sin dall'800. Ha conosciuto la massima espansione produttiva intorno al 1920-30. Negli anni '70 l'introduzione di varietà di origine francese, sfortunatamente molto sensibili alle più comuni malattie, ha portato alla distruzione della quasi totalità degli impianti e da allora la produzione non si è più ripresa, pur mantenendo un certo interesse da parte degli estimatori di questo prodotto.
Dalla metà degli anni '70, in località Palazzetto del comune di San Donà di Piave si tiene la tradizionale "Sagra dell'Asparago".

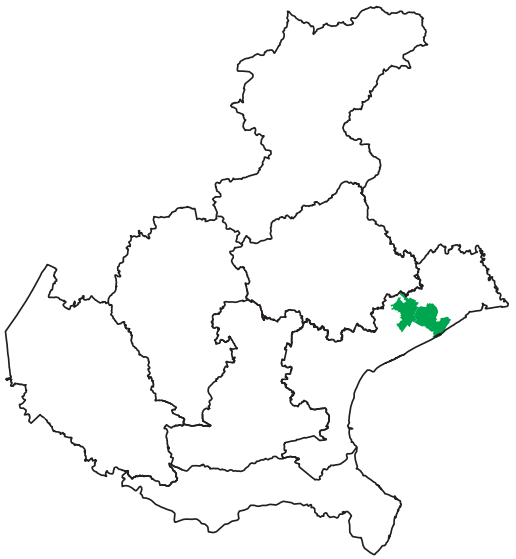
Descrizione del prodotto
L'asparago di Palazzetto si presenta con turioni totalmente bianchi e apice ben serrato, che devono essere sani, interi e puliti, e con un taglio netto alla base, praticato perpendicolarmente all'asse longitudinale dell'ortaggio. Il turione deve avere una lunghezza di circa 20 cm e un diametro medio di circa 16 mm.

Processo di produzione
L'area di coltivazione dell'asparago di Palazzetto si estende dal mare verso l'interno, lungo il corso del fiume Piave, nei terreni più leggeri e alluvionali, ed è caratterizzata da un clima tipicamente costiero, con estati non eccessivamente calde e inverni mitigati dalla presenza del mare. Sono proprio le peculiarità del terreno e del clima della zona, a rendere questo prodotto particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche. La tecnica colturale è quella tipica dell'asparago bianco: la produzione della coltura, dopo la fase di allevamento delle zampe (radici sotterranee), avviene in terreni preparati a "motte", eventualmente ricoperte da film plastico nero, per ottenere turioni completamente bianchi; la delicata operazione di raccolta avviene manualmente ogni giorno. Per quanto riguarda la varietà di Palazzetto, la produzione inizia a metà marzo, grazie anche alla pacciamatura che anticipa la maturazione, e termina a fine maggio/primi di giugno.
I turioni raccolti sono confezionati in mazzi omogenei del peso di circa 1 kg, legati con rafia o elastici, o altre confezioni in base alle richieste dei consumatori che costituiscono il principale canale distributivo.

Usi
Questo ortaggio in cucina si utilizza per lo più lesso, cotto al forno o come base per zuppe e risotti; si può consumare grattugiato o in insalata.

Reperibilità
Per quanto riguarda la varietà "asparago di Palazzetto", data l'esiguità delle quantità prodotte, è reperibile solamente presso i produttori e i mercati della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di San Donà di Piave ed Eraclea, in provincia di Venezia.



ASPARAGO DI RIVOLI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Rivoli, asparago bianco di Rivoli.



La storia

In provincia di Verona una zona in cui si sviluppa con successo la coltivazione dell'asparago, grazie soprattutto alle particolari condizioni geomorfologiche del terreno, è quella di Rivoli Veronese.

L'asparago di Rivoli vanta una storia che si accompagna agli eventi della campagna d'Italia di Bonaparte nel 1779 che con la sua armata, ha introdotto anche delle zampe di asparago incrociandole con gli asparagi selvatici del prospiciente Monte Pastello di Rivoli, dando così origine a questo particolare ecotipo.

Si dice, inoltre, che durante la Prima Guerra Mondiale gli ufficiali superiori in servizio presso la linea del fronte fossero soliti pasteggiare, quando si trovavano nella vicina località di Chiusa, al confine con la provincia di Trento, con gli asparagi di Rivoli.

La cultura gastronomica della zona trova nell'asparago di Rivoli il prodotto tipico primaverile e annualmente si tiene a Rivoli la tradizionale Festa dell'asparago.

Descrizione del prodotto

L'asparago è una pianta erbacea, dotata di rizoma sotterraneo chiamato "zampa", che si ramifica nel terreno con sviluppo orizzontale e da cui spuntano ogni anno a primavera dei germogli, chiamati turioni, che sono la parte commestibile della pianta.

I turioni dell'asparago di Rivoli (Asparagus officinalis L.), riferibili all'ecotipo locale. sono completamente bianchi e presentano un apice appuntito e uniforme; devono presentare un diametro medio al centro di circa 10 mm e una lunghezza compresa tra 18 e 22 cm.

Processo di produzione

Dopo un periodo di semina in appositi semenzai, variabile da 8 a 20 mesi, le "zampe" (radici sotterranee), così ottenute, vengono trapiantate nel terreno in solchi profondi 20 cm. Nella fase produttiva, dopo 2-3 anni dalla messa a dimora, l'asparagiaia viene preparata a "motte", all'interno delle quali si formeranno i turioni (gemme). Perché l'ortaggio si presenti completamente bianco le motte sono sottoposte a pacciamatura con l'utilizzo di un film plastico nero.

L'operazione più delicata è la raccolta dei turioni, che avviene manualmente, penetrando il terreno con un apposito coltello ricurvo, e richiede grande specializzazione per evitare di danneggiare la "zampa" e di compromettere le successive produzioni.

Una volta raccolti, i turioni sono confezionati in mazzi omogenei del peso di circa 1 kg.

Usi

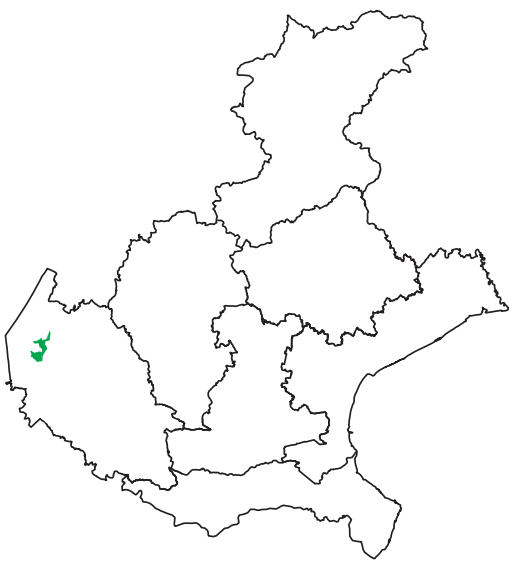
L'asparago è un prodotto ottimo da gustare in svariati modi, diuretico e stimolatore dell'appetito. È consigliabile cucinarli a vapore, così da ridurre il rischio di perdita dei valori nutritivi. In cucina sono molto versatili in quanto conferiscono un sapore particolare anche ai piatti più semplici.

Reperibilità

Gli "asparagi di Rivoli" hanno una produzione prevalentemente destinata ai vicini mercati all'ingrosso di Verona e provincia, al dettaglio tradizionale della zona e alla vendita diretta in azienda.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona, nei comuni di Rivoli e Cavaion.



ASPARAGO VERDE AMARO MONTINE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Asparago verde amaro Montine, "sparesea".



La storia

L'asparago verde amaro Montine, chiamato volgarmente "sparesea", appartiene alla varietà "*Asparagus maritimus*", la forma spontanea più diffusa nei litorali adriatici dall'Istria alle Marche. Infatti la varietà oggi coltivata deriva da quelle selvatiche selezionate nel tempo e incrociate con varietà più comuni fino ad ottenere un aumento delle rese e l'ingentilimento dei caratteri organolettici, conservando tuttavia il caratteristico gusto amarotico, la rusticità, la resistenza alle malattie e la precocità tipica di quelle originarie autoctone. Questa varietà di asparago ha quindi una secolare tradizione di coltivazione, tant'è che già gli atti del catasto austriaco dell'inizio Ottocento, indicano la coltura di questo ortaggio come tipica della zona. È tuttavia negli anni sessanta del secolo scorso che tale coltura si specializza e conosce un buono sviluppo, che tuttavia si è successivamente ridimensionato a causa dell'espandersi di colture orticole più remunerative.

La tradizione della "sparesea" è oggetto di una festa annuale che da oltre 30 anni si tiene a Cavallino tra la fine di aprile e i primi di maggio.

Descrizione del prodotto

L'asparago Montine è l'unico asparago verde tipico del Veneto. Caratteristico per la precocità della produzione e per il sapore leggermente amarognolo che è un elemento di grande differenziazione per tutta la zona produttiva. I turioni si presentano di color verde intenso con sfumature violacee, ma è ammessa una leggera decolorazione sulla parte basale. Le brattee della parte apicale non devono essere troppo aperte, anche la tendenza alla precoce apertura dell'apice è caratteristica di questa tipologia di asparagi. Gli asparagi devono essere lunghi circa 25 cm e si devono presentare sani, senza di danni o lesioni provocati da lavaggio, puliti, ben turgidi ma privi di lignificazione e privi di odore o sapore stranei.

Processo di produzione

La tecnica colturale è sostanzialmente simile a quella tradizionale degli asparagi bianchi, con piante di un anno (rizomi) detti "zampe" derivate da seme selezionato in azienda, impiantate a marzo in terreni precedentemente preparati. Per i primi due anni si procede al solo allevamento, dopo i quali si può procedere alla raccolta, anche se una produzione quantitativamente rilevante si ha solo dal quarto anno.
Solitamente per la coltura si utilizzano distanze tra le file di 150-160 cm e di 33-40 cm tra le piante. Non sono necessari particolari trattamenti antiparassitari, mentre alle dovute concimazioni minerali si fa sempre seguire una lavorazione superficiale del terreno atta a favorire l'assorbimento delle stesse. La produzione inizia precocemente verso la metà di marzo e prosegue con un ciclo produttivo di circa 60 giorni. La raccolta avviene completamente a mano, giornalmente o a giorni alterni, ponendo grande cura nel taglio alla base che deve essere il più possibile netto e perpendicolare, evitando di danneggiare la zampa. I turioni così raccolti sono confezionati in mazzi omogenei, legati con rafia o elastici.

Usi

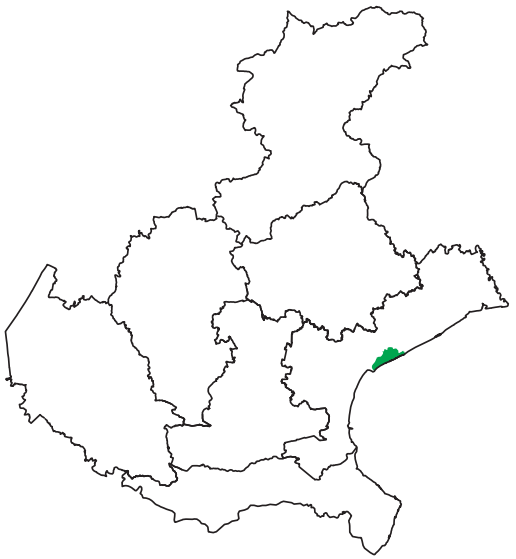
Le "sparasee" si consumano come gli altri asparagi, crudi in insalate ma soprattutto lessati, in minestre, zuppe o creme. Sono ottimi per i risotti o come condimento per pasta e frittate.

Reperibilità

La commercializzazione si effettua da marzo a fine maggio, esclusivamente con prodotto fresco, presso i mercati ortofrutticoli di Venezia e Mestre. Raramente le "sparasee" vengono vendute fuori Provincia, per la difficoltà di farne apprezzare il particolare gusto amarognolo.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Cavallino - Treporti, in provincia di Venezia.



BARBABIETOLA ROSSA DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Barbabietola rossa di Chioggia, erbetta rossa, erbetta del Doge.



La storia

La barbabietola, come la rapa, è alimento umile e antichissimo. Coltivata regolarmente e con continuità in tutta Europa già dal XVI secolo, ha trovato nella zona di Chioggia il luogo ideale per una produzione primaverile di particolare precocità, che ne consente una possibile seconda produzione autunnale, mentre altrove è ortaggio solo estivo. Un tempo era molto conosciuta, apprezzata e largamente consumata e non è certo un caso se nella statistica del Mercato Ortofrutticolo di Chioggia dell'anno 1975 sono riportati ben 791 tonnellate annue di "erbette" commercializzate, una quantità quindi notevolmente più elevata rispetto alle circa 300 tonnellate degli ultimi anni. Un tempo il seme era prodotto solo in azienda ed era d'uso comune indicare la tipologia locale più pregiata come "erbetta del Doge".

Descrizione del prodotto

La Barbabietola rossa di Chioggia è una radice di aspetto fresco, colorazione esterna rosso brillante, più cupo a completa maturazione, di pasta bianca con evidenti caratteristici anelli rossi e succosi.
La forma tipica è conico-rotondeggiante appiattita al colletto e deve presentarsi intera, liscia, senza lesioni o ammaccature, turgida e priva di odore o sapore estraneo. Le dimensioni ottimali sono comprese tra 5 e 8 cm di diametro.

Processo di produzione

Il clima mite della zona costiera di Chioggia e il terreno particolarmente sciolto permettono una accentuata precocità della produzione che può partire già da metà marzo. Escluso il periodo estivo, eccessivamente caldo e asciutto, la barbabietola rossa trova proprio nella zona di Chioggia e dintorni l'ambiente ideale per crescere armoniosamente e in modo naturale senza dannosi squilibri idrici o termici che influenzerebbero negativamente la qualità del prodotto finale.
La produzione principale è quella primaverile con semina autunnale in tunnel nella prima metà di novembre e raccolta a partire da marzo. La coltivazione non è molto complicata, implica però una scelta accurata del terreno più adatto. Per la produzione autunnale si procede con la semina in pieno campo all'inizio di agosto per raccogliere dalla fine di settembre e per tutto ottobre. Praticamente in via di abbandono è invece la semina a marzo con raccolta estiva, periodo nel quale gli ortaggi da "lessare" non incontrano notoriamente il favore dei consumatori. La raccolta è manuale e si effettua sradicando le piante e pulendole sommariamente. Segue lavaggio e confezionamento, che può avvenire con foglie (anche in mazzi) o senza, in confezioni commerciali standard.

Usi

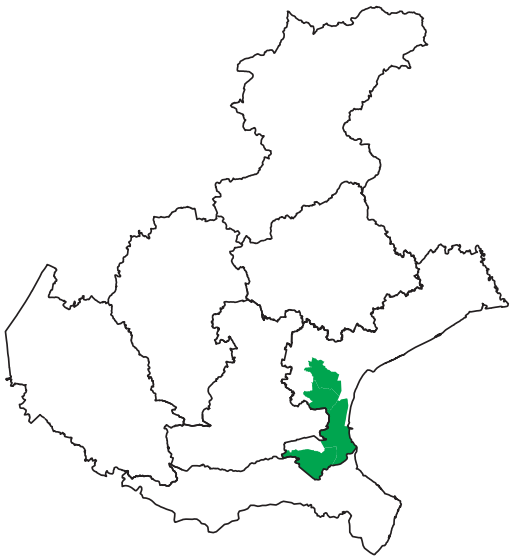
Si consuma prevalentemente lessata e con poco condimento, anche saltata in padella, al forno, o tradizionalmente sotto la cenere (metodo di non facile realizzazione ma sicuramente adatto a garantire il mantenimento di tutte le sue proprietà nutrizionali), ma si può consumare anche in gustose insalate miste. La polpa, ridotta in purea, è usata come maschera di bellezza e contro gli arrossamenti della pelle. Le foglie (erbette) e gli steli fogliari (manici) sono utilizzabili come qualsiasi altra verdura cotta.

Reperibilità

La barbabietola rossa di Chioggia è reperibile durante la primavera e poi nei mesi autunnali, presso i mercati della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Chioggia, Cavarzere, Campagna Lupia e Mira, in provincia di Venezia.



BIETOLA DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Bietola di Bassano.



La storia
La bietola è una pianta orticola originaria del bacino del mediterraneo. La varietà di Bassano è coltivata nel territorio da oltre cent'anni. La coltivazione nella zona è favorita dal microclima mite, ventilato e non umido caratteristico del bassanese e della zona del Brenta, che ostacola la formazione di muffe e di marcescenze, privo dei repentini abbassamenti della temperatura e delle gelate, che interessano invece la pianura. Nel comune di Bassano sono presenti produttori che coltivano il prodotto dagli anni quaranta del secolo scorso.

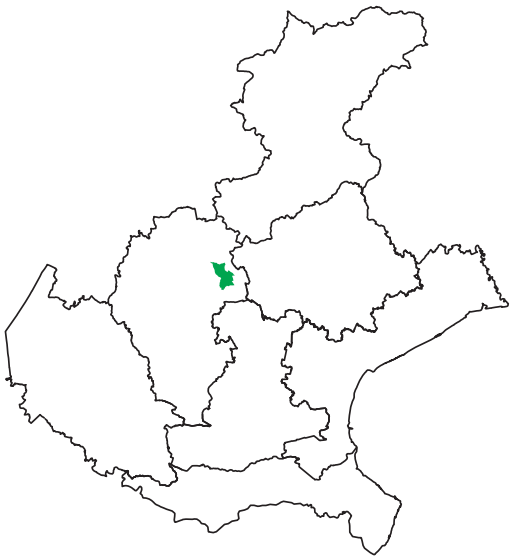
Descrizione del prodotto
La varietà di Beta vulgaris coltivata a Bassano del Grappa è tipica della zona ed è una bietola precoce. Si caratterizza per una radice all'interno completamente bianca e per un gusto particolarmente dolce. Le foglie hanno una colorazione che varia dal verde scuro al rosso violaceo e si inseriscono su una radice rotonda, ben formata e leggermente appuntita. L'altezza della pianta arriva fino a 50-60 cm e il diametro della radice fino a 8-10 cm (la raccolta si effettua normalmente quando le radici hanno raggiunto un diametro superiore ai 5 cm). L'intera pianta, foglie e radice, è commestibile.

Processo di produzione
Il terreno viene preparato attraverso le consuete lavorazioni (aratura, fresatura, concimazione). La coltivazione è primaverile, ovvero si semina in epoche scalari (in modo da rifornire regolarmente il mercato) in aprile-maggio e si raccoglie il prodotto a 60-90 giorni dalla semina (50-70 giorni dal trapianto). Si può seminare in pieno campo, coprendo i semi in fase vegetativa con un tessuto non tessuto per proteggere dalla luce e dal freddo e per mantenere l'umidità, oppure in semenzaio, effettuando il successivo trapianto. La coltivazione può essere effettuata anche in serra, seminando verso gennaio e raccogliendo in marzo-aprile.
L'irrigazione è indispensabile durante tutto il ciclo vegetativo per assicurare un rapido e continuo accrescimento. La lotta alle malerbe è molto importante e viene effettuata meccanicamente con sarchiature oppure con diserbanti chimici selettivi. La raccolta per il consumo diretto viene realizzata manualmente, estirpando scalarmente le piante che presentano le radici di idonee dimensioni. Le piantine vengono portate in azienda, lavate e selezionate. Quindi si procede al confezionamento e alla vendita: tradizionalmente le bietole vengono legate in mazzi ma possono essere anche commercializzate in cassette e vendute a peso.

Usi
Il prodotto viene venduto fresco e viene usualmente consumato bollito o al vapore insieme alle cipolle piatte di Bassano.

Reperibilità
Le produzioni di "bietola di Bassano" sono esigue ed interamente assorbite dal mercato locale; pertanto sono reperibili solo nei mercati al dettaglio della zona, durante i mesi di raccolta.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza.



BISI DE LUMIGNAN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bisi de Lumignan, verdoni, piselli di Lumignano.



La storia

Secondo la monografia che Ferdinando Tescari scrisse sui "Piselli di Lumignano", ad introdurre questa coltivazione furono i frati Benedettini i quali, attorno all'anno Mille, diedero inizio alla bonifica dei terreni posti ai piedi dei Colli Berici ed Euganei; in quest'area il dolce legume trovò un habitat ideale. Alle favorevoli condizioni climatiche, si aggiunse poi l'abilità dei coltivatori, che nei secoli seppero selezionare un prodotto di eccezionale qualità dal sapore prelibato, tanto che i Dogi di Venezia lo richiedevano per celebrare, con il tipico piatto dei "Risi e bisi", la festa di San Marco. Cent'anni fa questi semi raggiunsero Chioggia e la varietà "chioggiotta", attualmente scomparsa, portata nei Berici sulla schiena di muli, era richiestissima, tanto che non mancavano mai nelle ricette delle migliori famiglie del tempo. È scomparsa anche la varietà Monselesana, mentre la Principe Alberto, Senatore ed Express trovano ancora buoni cultori. Famosissima è la "sagra dei bisi de Lumignan" che cade la seconda domenica di maggio dove è possibile gustare le "tajadele coi bisi" o i "risi e bisi" secondo antica ricetta.

Descrizione del prodotto

Il mercato del prodotto fresco, nel territorio dei Colli Berici, è stato, in passato, quasi esclusivamente quello dei tipici cosiddetti "verdoni", caratterizzati da piantine nane che non richiedono spese di palatura (sostegni o tutori delle piante), che resistono bene ai normali freddi, hanno buona produttività, con grani di buon gusto e baccelli medi. Nel 1962 per rispondere alle esigenze di produzioni elevate vi è stata l'introduzione dei "bianchini", varietà nane con baccelli tendenti al bianco, produttività inferiore, maggior precocità, buona resistenza alle malattie e buon grado di adattamento alla variabilità degli ambienti pedoclimatici. In particolare si segnalano le seguenti varietà coltivate: Principe Alberto, Palladio, Piccolo Provenzale.
Il prodotto è ricercatissimo dal mercato per la sua ottima qualità: finezza, sapore, tenerezza, delicatezza.

Processo di produzione

Il pisello resiste bene ai climi freddi invernali, anche se intensi, teme, invece, le gelate tardive o le basse temperature in primavera; per questo il microclima dei Colli Berici soddisfa le esigenze della coltivazione. Necessita di un terreno ben preparato e concimato e l'epoca di semina costituisce un elemento di grande importanza per ottenere una produzione precoce e allo stesso tempo abbondante. Per la zona dei Berici l'epoca di semina va dal 20 novembre alla metà di dicembre. Le cure colturali consistono in zappature, sarchiature e scerbature tanto più frequenti quanto il terreno è infestato dalle malerbe e incrostato.
I "bisi de Lumignan" sono destinati totalmente al consumo fresco. Per questo la raccolta dei baccelli avviene quando il seme è ancora tenero, dolce, cioè quando i baccelli sono molto delicati; essa va da aprile a maggio, inserendosi fra le produzioni precocissime dell'Italia Meridionale e quelle normali e si fa a mano per tradizione, meglio con le forbici, delicatamente per non rompere il fusto.

Usi

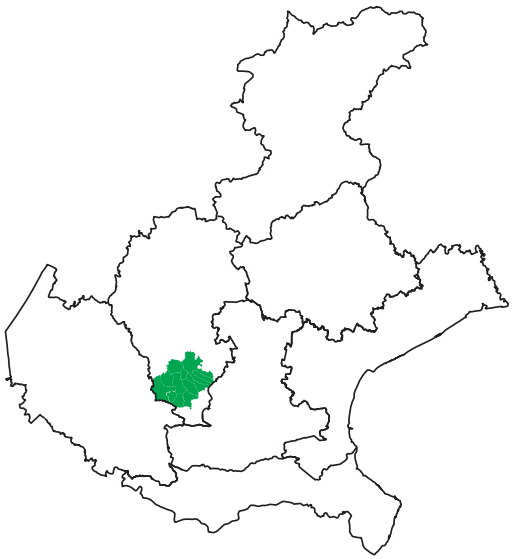
I piselli di Lumignano sono utilizzati per la preparazione della minestra di riso, di sughi per le tagliatelle e per la ricetta tipica di "rìsi, bìsi e òca", una variante, caratteristica del basso Vicentino, della minestra di "rìsi e bìsi", che viene resa più appetibile dalla presenza del brodo e dei pezzettini di carne d'oca.

Reperibilità

I "bisi de Lumignan" non è commercializzato fuori dall'area di produzione, perché è un prodotto del tutto locale, ma si può gustare nei ristoranti della zona e durante la "Festa dei bisi".

Territorio interessato alla produzione

Lungo la fascia dei Colli Berici che si estende nei comuni di Lumignano, S. Germano, Grancona, Sossano, Orgiano, Lonigo, Sarego, Alonte, Pozzolo di Villaga, Brendola, Zovencedo, Arcugnano, Barbarano, Mossano, Castegnero, Nanto, tutti in provincia di Vicenza.



BISI DE PESEGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bisi di Peseggia, piselli di Peseggia.



La storia

La tradizione dei "bisi" nell'orto primaverile dei contadini veneti non ha certo bisogno di essere ricordata o dimostrata; il pisello, subito dopo le primissime "insalatine" era il primo, il più pregiato e atteso prodotto della nuova stagione. Nella zona di Peseggia da molto tempo è oggetto non solo di autoconsumo, come altrove, ma anche di mercato, pur nei limiti di una produzione di nicchia. Tutti gli anni, da oltre un quarantennio, tra la fine di maggio e i primi giorni di giugno, nell'omonima località si tiene la tradizionale "Sagra dei Bisi". "Pesegja grasie i to bisi i xe pi dolsi d'un baso" è il motto che accompagna la manifestazione, frase che la tradizione del luogo attribuisce a un non meglio identificato doge veneziano e ora rappresenta lo slogan di presentazione del prodotto.

Descrizione del prodotto

Il pisello di Peseggia appartiene alla specie *Pisum sativum* L. (pisello comune o da orto), ed è rinomato per le particolari proprietà organolettiche. Nella zona tipica del "biso di Peseggia" ci sono diverse varietà coltivate, che si distinguono per le varie tempistiche di raccolta: ci sono varietà precoci, caratterizzate da una colorazione verde chiaro e ottima per il consumo immediato, ma poco adatta per la congelazione; le varietà medio-precoci invece si presentano di colore verde scuro di media intensità, dolcissime e particolarmente indicate per la conservazione in congelatore; infine ci sono le varietà tardive, di un intenso colore verde scuro, con una buona idoneità alla congelazione/surgelazione.

Processo di produzione

L'ambiente agrario della zona, tra i più fertili e ricchi d'acqua della Provincia, l'ottima lavorabilità del suolo, la tradizionale disponibilità di buon letame, ora molto meno frequente di un tempo per la drastica riduzione dell'allevamento bovino, hanno favorito lo svilupparsi di tale coltivazione.
Il pisello può essere seminato in due periodi: a novembre in terreni argillosi (pesanti) con raccolta a metà di maggio; a febbraio-marzo in terreni sciolti con raccolta a metà-fine maggio. Tuttavia la semina autunnale è praticamente scomparsa perché i vantaggi sulla precocità di maturazione sono limitati.
La tradizione di Peseggia richiede soprattutto varietà rampicanti: "a mezza frasca" per le varietà precoci e medie, più alte per quelle tardive. I sostegni tradizionali con "frasche" derivate dalla cura delle siepi ("rive") interpoderali sono stati sostituiti dalle moderne e pratiche reti in materiale plastico.
La semina è preceduta da una buona concimazione organica con letame, mentre l'emergenza e le prime fasi vegetative del pisello sono solitamente protette con "tessuto non tessuto".
La coltura non richiede particolari trattamenti e i baccelli si raccolgono a mano quando i semi non sono ancora completamente sferici ma sono teneri e non farinosi. La raccolta inizia nella seconda decade di maggio e termina entro la prima decade di giugno, ed è scalare come la fioritura. Il pisello viene quindi collocato in cassette e avviato alla commercializzazione.

Usi

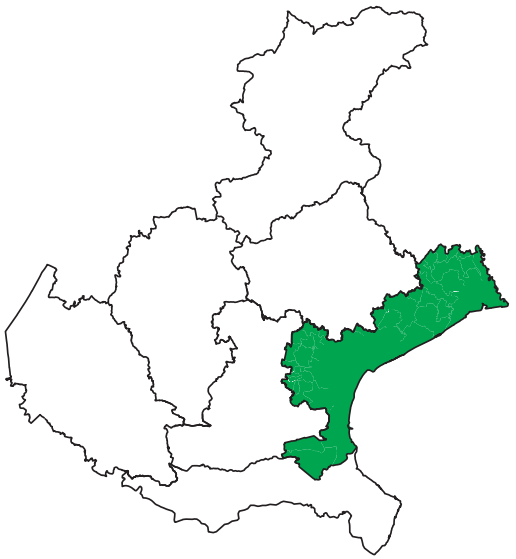
Il pisello é ricco di proteine, zuccheri e vitamine. Si consuma in zuppe, minestre, e per la preparazione di sughi, condimenti o contorni. La ricetta veneta più famosa è "Risi e bisi", di nota e incontestabile tradizione.

Reperibilità

La produzione dei "bisi di Peseggia" è molto limitata e il prodotto è reperibile solo presso i produttori e nei mercati al dettaglio della zona di produzione e limitatamente ai mesi primaverili.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare nel comune di Scorzè (Peseggia, Gardigiano, Cappella, Rio San Martino).



BROCCOLETTO DI CUSTOZA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Broccoletto di Custoza.



La storia

Il "broccoletto di Custoza" conserva un legame antico con l'ambiente geografico in cui è inserito; questo legame è motivato da fattori pedoclimatici e umani. L'impronta pedoclimatica contribuisce in qualità e sostanza nella coltivazione di questo ortaggio, che trova nel territorio di Custoza, caratterizzato dalla presenza di terreni di origine morenica, l'habitat perfetto per lo sviluppo e il mantenimento di una lunga tradizione. La capacità, affinata con gli anni, e trasmessa "da padre in figlio", ha permesso di poter lavorare ancora oggi un prodotto genuino che mantiene le proprie tipicità e storicità. Ad oggi, abbiamo testimonianze di produttori che coltivano questo ortaggio da più di 50 anni.

Descrizione del prodotto

Questo ortaggio presenta un fusto breve o addirittura sub-nullo, foglie poco numerose, situate a livello del suolo, avvolgenti lassamente l'infiorescenza che ha rami brevi ed ingrossati. Il fiore è a quattro petali disposti a croce; il frutto secco, detto siliqua, si apre in due valve e contiene più semi attaccati ad un setto mediano. L'apparato radicale è di tipo fascicolare. Il "broccoletto di Custoza" ha dimensioni ridotte che vanno da 40 fino a 60 cm; il suo colore è verde intenso, ma all'arrivo delle prime gelate le foglie più esposte tendono a colorarsi di riflessi rossastri. La particolarità di questa coltura è il fatto di essere messa in commercio priva di inflorescenza (comunemente chiamato cuore).

Processo di produzione

La semina del "broccoletto di Custoza" deve essere effettuata nel periodo che va dalla fine del mese di giugno ai primi di luglio e avviene esclusivamente con tecniche manuali. Il seme germinato produce una piantina che viene trapiantata, in linea di massima, nel periodo compreso tra la fine di agosto all'inizio di settembre. Infine, la raccolta avviene esclusivamente a mano da novembre a febbraio.

Il prodotto non subisce né lavorazioni né preparazioni particolari. L'ortaggio viene tagliato a mano e confezionato con una semplice legatura con spago in mazzi di circa 3 kg.

Usi

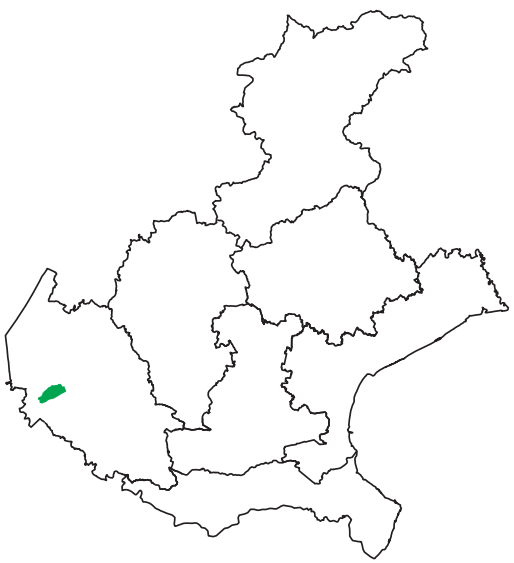
Si consuma bollito o comunque cotto in varie forme; il piatto tradizionale è costituito da broccoletto lessato, uova sode accompagnati da un filo d'olio d'oliva, polenta e soppressa. Si può abbinare a salame e formaggio o cuocere con riso e pasta (salame). Le foglie bollite e tritate possono essere la base di dolci e gelati.

Reperibilità

L'area di produzione limitata alla frazione Custoza rende il "broccoletto di Custoza" molto ricercato come prodotto di nicchia. È reperibile nel periodo di raccolta direttamente presso i produttori o sul mercato locale.

Territorio interessato alla produzione

La zona di produzione del "broccoletto di Custoza" è ristretta al solo territorio della frazione di Custoza, sita nel Comune di Sommacampagna, in provincia di Verona.



BROCCOLO DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Broccolo di Bassano.



La storia
Il cavolo "broccolo" appartiene alla famiglia delle Crucifere e ha una grande varietà di biotipi. È molto coltivato in Veneto, Lazio, Campania, Calabria; si ritiene sia una pianta di origine italiana. Nella zona di Bassano viene coltivato da secoli e sebbene non siano disponibili attestazioni documentali che ne dimostrino la presenza storica nella zona, vi sono testimonianze che confermano la tradizionale diffusione di questa coltura.

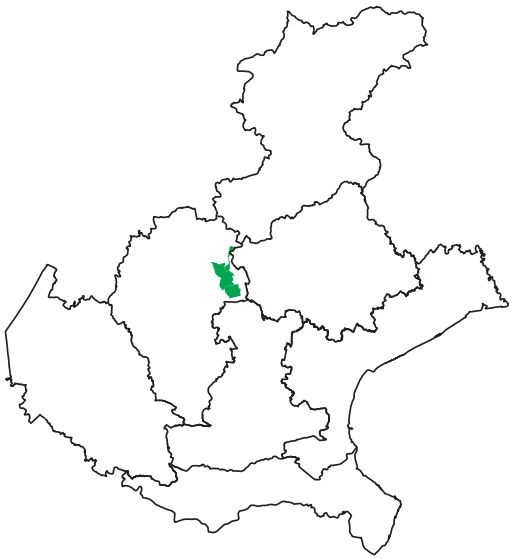
Descrizione del prodotto
Il broccolo bassanese attualmente prodotto appartiene a diverse varietà, a seconda del periodo in cui viene raccolto. La varietà più precoce, il "bonorivo", si presenta di colore verde intenso, con diametro di 8 cm e foglie larghe ed allungate. L'infiorescenza è di colore verde chiaro di 10 cm di diametro, con foglie esterne larghe e lunghe 30 cm.
La varietà media-stagione si suddivide in due categorie: il media-stagione "bonorivo", che si presenta più chiaro con foglie leggermente più larghe; il media-stagione tardivo, simile al precedente ma con foglia frastagliata e infiorescenza più aperta.
La varietà tardiva che si distingue per l'infiorescenza di colore verde pallido, del diametro di 15 cm. Le foglie sono frastagliate e lunghe 30 cm. La pianta ha un'altezza di 30-40 cm fuori terra.

Processo di produzione
Il broccolo di Bassano si semina in semenzaio (pieno campo) nella terza decade di giugno. Si protegge con paglia o tessuto fino alla nascita. Il terreno per il trapianto si prepara tra agosto e settembre, con aratura profonda 30-40 cm, interrando letame maturo e concimi minerali. Il trapianto si può eseguire a mano (su modeste superfici) o con macchine agevolatrici, con piantine di 30-40 giorni, alte 15-20 cm e con 5-6 foglie (è opportuno scartare piantine deboli e malformate), disposte in file distanti 85 cm l'una dall'altra.
Dopo il trapianto si diserba e si irriga fino alla crescita della pianta, dopo di che si concima con elementi chimici. La raccolta del "bonorivo" (precoce) si esegue a mano da fine ottobre a metà gennaio; nei periodi successivi la raccolta è scalare, fino a marzo, per le altre due varietà. La pianta priva di radici viene portata in azienda dove viene ripulita dalle foglie in eccesso e messa poi in cassette, pronte per la vendita.
Nel caso in cui il prodotto sosti in azienda, viene conservato in celle frigorifere per non più di due giorni.

Usi
Il broccolo è un ortaggio che va consumato bollito o cotto al vapore ma può anche essere utilizzato per la preparazione di zuppe, da solo o con altri vegetali.

Reperibilità
Questo ortaggio, coltivato soprattutto per l'autoconsumo e prodotto solo da alcune aziende, è reperibile presso le stesse o nei mercati della zona, nei mesi invernali.

Territorio interessato alla produzione
Bassano del Grappa, Rosà, Pove del Grappa, in provincia di Vicenza.



BROCCOLO FIOLARO DI CREAZZO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Broccolo fiolaro di Creazzo, broccolo "fiolaro" o broccolo di Creazzo.



La storia

Il "broccolo fiolaro di Creazzo" è un prodotto oggi molto apprezzato per le sue proprietà alimentari, mentre un tempo era definito cibo dei poveri. Il nome di questo ortaggio deriva dalla presenza di germogli inseriti lungo il fusto della pianta, conosciuti in termine dialettale come "fioi" e che vengono cotti in padella, insieme alle foglie più giovani, come una vera prelibatezza. Si tratta di un prodotto che ha la particolarità di non assomigliare né per forma, né per gusto alle altre varietà di broccolo. Come ricorda Antonio di Lorenzo, in un saggio dedicato al broccolo di Creazzo, il primo ad innamorarsi di questo prodotto tipicamente vicentino fu Johann Wolfgang Goethe, durante la tappa a Vicenza del viaggio in Italia che il poeta tedesco intraprese nel 1786.

La produzione ed il commercio del broccolo hanno costituito un'importante fonte di sostentamento per numerose famiglie di Creazzo negli anni '60-'70, quando il prodotto raccolto veniva commercializzato soprattutto nella città di Vicenza, dove giovani e vecchi conferivano il prodotto confezionato nelle "sacare", specie di corone ottenute infilando i broccoli nelle "strope" (rami di *Salix viminalis*).

Descrizione del prodotto

Il "broccolo fiolaro di Creazzo" si presenta con un'infiorescenza carnosa e compatta, a fiori atrofizzati. Ha un apparato radicale molto sviluppato e presenta delle foglie lunghe, frastagliate di colore verde scuro.

Processo di produzione

Si semina a mano in semenzaio a fine giugno, per ottenere le piantine da trapianto. Ogni agricoltore produce la semente in proprio, selezionando le piante ritenute più idonee. Le piantine, raggiunta l'altezza di circa 10 cm, vengono trapiantate in pieno campo nel mese di agosto ad una distanza di circa 40 cm sulla fila e 70 cm tra le file. La messa a dimora avviene praticando manualmente delle buchette nel terreno con la zappa o con un paletto, anche se negli ultimi anni si sono diffusi i trapianti meccanici nei terreni quando la pendenza lo permette. A distanza di un mese viene eseguita una sarchiatura con una leggera concimazione. Senza ulteriori particolari cure, i primi broccoli sono pronti già nel mese di novembre; infatti la tradizione vuole che i broccoli più saporiti si possono consumare solo dopo il verificarsi delle prime gelate, tant'è che i caratteri organolettici dell'ortaggio migliorano nel prosieguo dell'inverno, poiché la pianta, in quanto sempreverde, è in grado di difendersi naturalmente dal gelo, limitando i processi biologici: ne consegue un aumento della concentrazione di sali e zuccheri nelle foglie, che ne esaltano il sapore. La raccolta si protrae per tutto il periodo invernale fino al mese di febbraio.

Dopo la raccolta, fatta manualmente, i broccoli vengono mondati delle foglie più vecchie, confezionati in cassette ed immessi subito nel mercato.

Usi

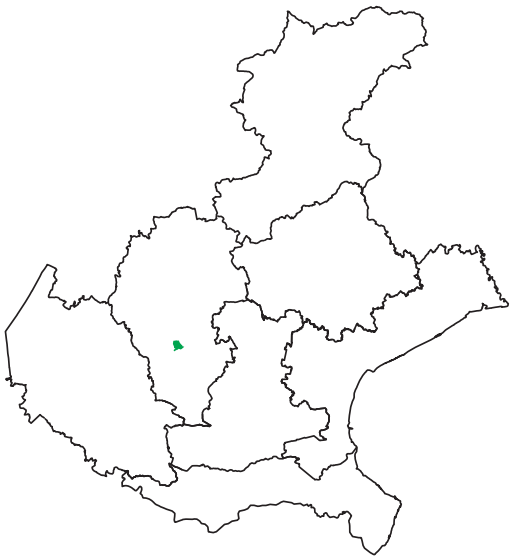
Il "broccolo fiolaro di Creazzo" trova molteplici impieghi nell'arte culinaria, infatti viene utilizzato per realizzare torte salate o sformati. Può essere assaporato anche crudo in insalata assieme ad altre verdure. Trova valido utilizzo per i primi piatti, come ripieno di tortelli, gustosi pasticci, zuppe e minestre. Come contorno, da abbinare preferibilmente a bolliti od arrosti, viene servito in vari modi: cotto al tegame, gratinato con la besciamella, bollito e condito con olio, sale e pepe. Ottimo infine come ripieno delle carni di pennuti.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile da novembre a febbraio, presso i mercati e alcuni rivenditori del basso vicentino o direttamente presso le aziende produttrici.

Territorio interessato alla produzione

Zona collinare del comune di Creazzo, in provincia di Vicenza.



CARCIOFO VIOLETTO DI S. ERASMO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carciofo violetto di S. Erasmo.



La storia

Il carciofo è un antico prodotto orticolo, tipicamente mediterraneo, presente allo stato spontaneo nelle zone più calde. Veniva mangiato comunemente sin dal tempo degli Egizi ed era molto apprezzato anche dai Romani. Notizie certe sulla sua coltivazione nella penisola italica si hanno dal XV secolo, quando dalla zona di Napoli la coltura del carciofo si estese prima in Toscana e poi in altre zone dal clima favorevole. Essa infatti esige un clima mite, buona disponibilità idrica ma senza ristagni, terreni sostanzialmente sciolti. La laguna veneziana costituisce quindi l'unica possibilità produttiva nell'Italia del Nord Est, una opportunità ambientale e una naturale predisposizione culturale che la tradizionale sensibilità della Serenissima nei confronti dell'area "mediterranea" non poteva ignorare. I primi elementi documentali segnalano il carciofo a Venezia già nel 1500 e gli atti del catasto austriaco di inizio Ottocento ci danno conferma dell'esistenza di questa coltura rinomata e importante.

Descrizione del prodotto

Il carciofo appartiene alla specie *Cynara scolymus* L. (famiglia composite, sottofamiglia tubiflore). Le varietà coltivate in Italia sono sostanzialmente riconducibili a quattro tipologie, ma quella che si coltiva nella gronda lagunare veneziana in provincia di Venezia appartiene alla varietà violetto livornese. Essa presenta delle caratteristiche peculiari dovute probabilmente al terreno di coltivazione e al particolare microclima delle aree in cui cresce. Presenta una colorazione violetta intensa, una forma tronco conica e delle brattee ben serrate con una piccola spina apicale. Lo stelo si presenta di una lunghezza di circa 15 cm, generalmente con foglie, e reciso con un taglio netto e perpendicolare.
I capolini prodotti in una stessa annata da un'unica pianta hanno epoche di raccolta, dimensioni e caratteristiche merceologiche diverse e sono tradizionalmente indicati con termini dialettali caratteristici. Il capolino principale viene chiamato "castraura", seguono nell'ordine "botoi", "sotobotoi" e "massete". Il prodotto può essere commercializzato come carciofo, come castratura, in dialetto "castraura" oppure come "fondo".

Processo di produzione

A seconda del fatto che la semina sia fatta per seme o per via agamica (in cui viene piantato un carduccio, cioè una parte di pianta provvista di gemma), l'impianto avviene in autunno o in primavera. Nei primi stadi della ripresa vegetativa si eseguono diverse lavorazioni al terreno.
In autunno si provvede alla rincalzatura delle singole piante (fare le "motte") e in primavera alla eliminazione ("smotar") del terreno. La scarducciatura viene effettuata in primavera e consiste nella eliminazione dei carducci superflui.
La produzione ha inizio i primi di aprile, con le così dette "castraure" e termina a giugno con le ultime produzioni, con un ciclo produttivo di circa 90 giorni. La raccolta viene completamente effettuata a mano, i capolini vengono depositati in cassette e tagliati con un gambo di circa 15 cm, lasciando 2-3 foglie. A produzione terminata (fine luglio-agosto) si procede al taglio degli steli che avevano prodotto i capolini.

Usi

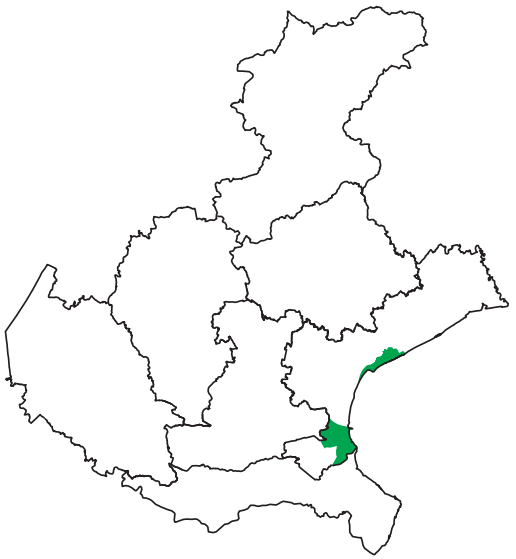
Il carciofo si consuma anche crudo, in pinzimonio condito con olio e limone. Si presta per gustosi sott'olio o sotto aceto. Prelibato, saporito e raffinato anche lessato, al forno, in umido, alla griglia e in moltissimi piatti, ove non manca mai di distinguersi per il caratteristico sapore dolcemente amarognolo.

Reperibilità

Il "carciofo violetto di S. Erasmo" è reperibile da aprile a giugno e quasi esclusivamente attraverso i tradizionali canali commerciali (mercati, dettaglio, ristorazione) in ambito locale, comunque ben difficilmente al di fuori della provincia dove il prodotto non è molto conosciuto.

Territorio interessato alla produzione

Isole di S. Erasmo, Vignole e Mazzorbo, nella penisola del comune di Cavallino-Treporti, nella zona dell'estuario lagunare e in alcune aree del comune di Chioggia, tutti in provincia di Venezia.



CAROTA DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Carota di Chioggia.



La storia
Conosciuta già dai Greci e dai Romani, la carota ha trovato, durante il periodo della Serenissima, terreni adeguati alla sua coltura nella zona meridionale della laguna veneziana, dove è stata a lungo coltivata per autoconsumo negli orti domestici o per essere commercializzata nei mercati della città di Venezia.
È solo negli anni sessanta del secolo scorso che questo ortaggio comincia ad avere un'importanza economica e diventa velocemente la produzione dominante e trainante di tutto il comparto orticolo della zona. È la particolare stagionalità e qualità della produzione a permettere la conquista di una larga quota di mercato nel Nord Italia e, negli anni successivi, nei mercati di tutta l'Europa. Tale è l'importanza della carota a Chioggia negli anni sessanta che Venezia viene indicata per prima in un elenco delle province nazionali in cui la coltivazione del prodotto è maggiormente praticata.

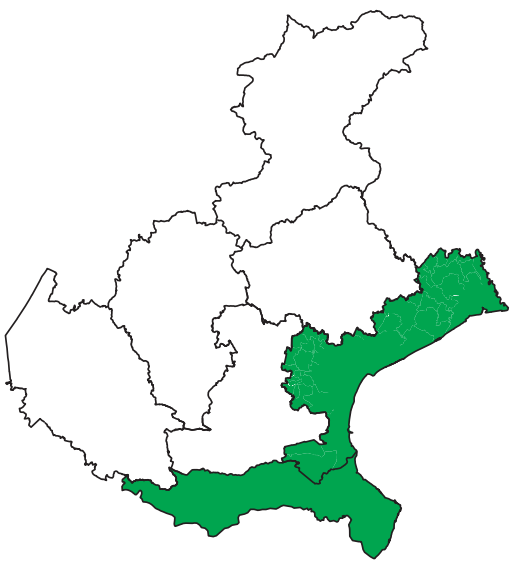
Descrizione del prodotto
La carota di Chioggia appartiene alla varietà "nantese" e ha una forma cilindrica regolare, lunga e affusolata, priva di legnosità, un aspetto brillante con colorazione intensamente aranciata, un sapore delicatamente aromatico e buona omogeneità tra corteccia e cuore della radice, in relazione al grado di maturazione. Al consumo si deve presentare sana, pulita, fresca, priva di ogni accenno di colorazione verde o rosso-violacea al colletto, croccante e turgida.

Processo di produzione
L'influenza positiva del mare, il continuo rimescolamento dell'aria, i terreni leggeri che si riscaldano precocemente permettono un anticipo di produzione che consente alla "carota di Chioggia" di essere la migliore e la più fresca disponibile sul mercato nel mese di maggio e nella prima metà di giugno. La particolare struttura fisica del terreno della zona permette inoltre produzioni di storico e consolidato pregio per la possibilità data alle radici di svilupparsi in forma armoniosa e regolare, rispettando pienamente forma e parametri merceologici tipici della varietà.
Il terreno fortemente sabbioso, inoltre, facilita molto le operazioni colturali e permette di raccogliere radici lisce, vivamente colorate e pulite.
La preparazione del terreno è accurata e sono necessarie concimazioni abbondanti.
La semina si effettua con seminatrici di precisione, nei mesi di ottobre-febbraio e avviene entro solchetti, successivamente coperti con film plastico che viene tolto non appena si innalza la temperatura. La raccolta si effettua da fine aprile a tutto giugno ed è eseguita meccanicamente. Esiste anche una secondaria produzione autunno/invernale; in questo caso le semina avviene a luglio in pieno campo e la raccolta si effettua da settembre a novembre prima che geli. Le carote sono conferite a centri di commercializzazione o vendute grezze sul campo dopo la raccolta. Nella maggior parte dei casi vengono stoccate in celle frigo per brevi periodi e poi lavorate su appositi impianti che effettuano il lavaggio e il confezionamento.

Usi
La carota è ricca di vitamina A, calcio e fosforo; è molto nutritiva, mineralizzante e diuretica.
Si consuma in infiniti modi: cruda al naturale, in insalate, lessata, in purea, in minestre, zuppe, creme, condimenti, sughi o in succhi. Può inoltre venire usata per preparare sformati, dolci e torte.

Reperibilità
Date le grandi quantità prodotte, la "carota di Chioggia" è reperibile presso tutti i mercati regionali.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Venezia e Rovigo.



CASTAGNE DEL BALDO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Castagne del Baldo.



La storia

La presenza del castagno nel veronese, in particolare nella zona d'interesse delle "castagne del Baldo" è antica e lo testimoniano sia la documentazione storica sia la presenza di alberi secolari. Nel 1566 Francesco Calzolari, studioso ed erborista, nel suo "Viaggio di Monte Baldo della magnifica città di Verona" scriveva: "…delle antiche et frondute selve di faggi, elce e quercie, alcune di castagne sole, altre di pini ed abeti". Giuseppe Solitro, a fine dell'Ottocento, riportava nel suo volumetto "Benaco" (Salò 1897): "col noce confuso, e più alto ancora, sulla cima già ardua, cresce gigante il castagno, col nocchiuto pedale e le tortuose radici che lo tengono saldamente confitto a terra. Nei prati verdeggianti si leva solitario o a gruppi, e protegge dalla pioggia repentina e dal cocente raggio del mezzodì il pastore e la mandria che gli chiedono ricovero e ristoro". Interessante è anche ciò che afferma Luigi Sormano Moretti (Firenze 1904) nella sua monumentale opera Monografia della provincia di Verona: " Se non che tra i boschi a latifoglie devonsi qui specialmente distinguere i castagneti, dei quali, livellandosi ad altitudini che oscillano tra 830 ed 850 metri per discendere giù sino circa ai metri 250, hannovene, in Provincia, non pochi…. Tali boschi, dei quali ve n'ha dunque anche fuori la zona di stretta vigilanza forestale, sono vantaggiosi dando diversi e buoni profitti. Hanno castagni di varietà o selvatica che di propriamente castagne o domestica le quali produce marroni e prosperano entrambe nelle località al riparo dai venti settentrionali."

L'introduzione di altre specie arboree, il turismo e l'industrializzazione hanno provocato un abbandono della coltura dal dopoguerra agli anni '70. Dall'inizio degli anni '80 si è rinnovato un certo interesse verso il castagno. A San Zeno di Montagna, da oltre un trentennio, nella seconda domenica di novembre si tiene la "Sagra delle Castagne", che richiama dal veronese numerosissimi visitatori.

Descrizione del prodotto

La castagna del Baldo, *Castanea sativa* Mill., della famiglia della Fagacee è un frutto amidaceo di forma rotondeggiante con pasta farinosa di color bianco e rivestita da una sottile pellicola bruna e grinzosa. Racchiusa in una buccia marrone, con apice appuntito, è protetta da un riccio ricoperto di aculei nel quale si possono trovare 2 o 3 frutti. Le "castagne del Baldo" devono essere intere, sane, turgide, asciutte, pulite, di forma ed aspetto normale.

Processo di produzione

La castanicoltura si attua con metodi assolutamente naturali, senza effettuare trattamenti antiparassitari e chimici sulle piante, cosicché i frutti risultano essere assolutamente genuini.

A maturazione avvenuta, i ricci che contengono le castagne vengono bacchiati, secondo metodi tradizionali, con lunghe pertiche di canna e, una volta caduti a terra, sono raccolti, accumulati e conservati in "ricciaia", a terra. La conservazione si attua per un periodo molto limitato, in quanto la castagna è un prodotto da consumare fresco, e pertanto va avviata alla commercializzazione entro pochi giorni.

Usi

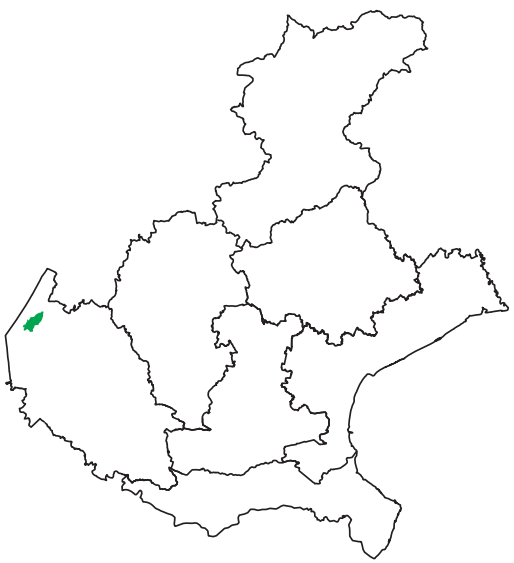
Le castagne sono prodotti dal sapore intenso, adatto ad un consumo fresco, previa cottura (in forno, lessate) ma che si sposa perfettamente con altri sapori, conferendo a vari piatti un gusto agrodolce.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile da metà settembre a metà dicembre, presso tutti i mercati della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Intero territorio del comune di San Zeno di Montagna, provincia di Verona.



CASTAGNE E MARRONI DEI COLLI EUGANEI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Castagne e marroni dei Colli Euganei.



La storia

Il castagno fu introdotto nei Colli Euganei, quale coltura arborea utile e redditizia, dai Romani e attecchì molto come riferisce Plinio riguardo un certo Corellio, cavaliere romano nato a Este e trasferitosi a Napoli, dove ottenne, mediante un innesto con un germoglio portato dalla sua terra, una qualità prelibata di castagne che poi fu detta corelliana. Per gli abitanti dei Colli il frutto ha costituito un riferimento importante, innanzitutto nell'alimentazione: ce ne dà una testimonianza l'abate Barbieri che all'inizio dell'800 nel suo rifugio di Torreglia descrive i popolani intenti a mangiare le "molli castagne" nelle lunghe serate d'inverno, "quando assisi al cantuccio de' lor focolari, bevono a josa, e contano favole". Il castagno connota il paesaggio Euganeo, si pensi al castegnaròn di Carbonara o quello di Castelnuovo - località collinari - e segna la memoria nei toponimi come nella castagnàra del sènto a Valnogaredo, sotto la cui ombra i vecchi si fermavano a chiacchierare durante la salita. Oggi la tradizione è mantenuta viva nella "sagra dei marroni" che si celebra a Teolo la terza domenica di ottobre.

Descrizione del prodotto

La castagna è un frutto amidaceo, della famiglia della Fagacee. Di forma rotondeggiante con pasta farinosa di color bianco e rivestita da una sottile pellicola bruna e grinzosa. Racchiusa in una buccia marrone, con apice appuntito è protetta da un riccio ricoperto di aculei nel quale si possono trovare 2 o 3 frutti.

Il marrone è una varietà di castagna più pregiata, ricavata da piante innestate. Ha forma ovoidale, quasi ellittica. All'apice si restringe e i residui del perianzio e degli stili formano la cosiddetta "torcia". Sulla base del frutto c'è un'area chiara detta "ilo". La buccia è brillante e di colore marrone scuro, provvista di striature e solcature molto evidenti e deve staccarsi facilmente dalla pellicola interna che assume un colore nocciola. Il frutto si presenta a corpo unico con solcature superficiali e si trova protetto da un riccio ricoperto di aculei.

Processo di produzione

Il castagno è un albero da frutto particolare, perché cresce e produce frutti in completa autonomia e senza necessitare di trattamenti chimici e antiparassitari, producendo, in tal modo, frutti assolutamente genuini.

Le castagne, una volta raggiunta la maturazione, cadono al suolo autonomamente o vengono bacchiate con lunghe canne per facilitarne la caduta. Successivamente vengono raccolte in "ricciaia", dove sono conservate per alcuni giorni prima di essere avviate alla commercializzazione.

Usi

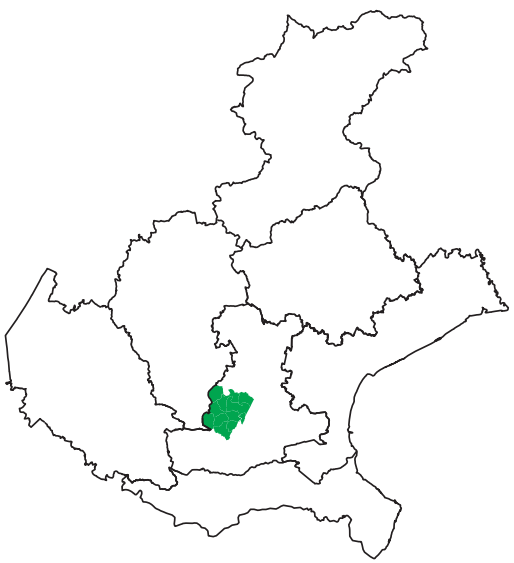
Le castagna vanno consumate cotte arrostite in particolari recipienti (farsure) a buchi su fiamma viva., al forno o lessate in acqua aromatizzata. Sono molto usate in cucina per la preparazione di dolci, confetture ma anche zuppe, salse o secondi piatti.

Reperibilità

Le castagne dei colli sono reperibili nella zona di produzione durante tutto il periodo autunnale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, in particolare i comuni di Abano Terme, Arquà Petrarca, Baone, Battaglia Terme, Cinto Euganeo, Galzignano Terme, Lozzo Atestino, Montegrotto Terme, Rovolon, Teolo, Torreglia, Vò Euganeo.



CAVOLO CAPPUCCIO DI VÌNIGO DI CADORE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cavolo cappuccio di Vìnigo di Cadore, cavolo Brunswick, "al Capùze".



La storia

La provincia di Belluno è un territorio adatto alla coltivazione e alla successiva preparazione del cavolo cappuccio. Le testimonianze più antiche sono le note del Canonico Giovanbattista Barpo che, nel suo trattato intitolato "Le delizie e i frutti dell'Agricoltura e della Villa" (1632), a proposito dei cavoli cappucci, così scriveva: «Alcuni li ripongono in cantina con della terra al piede, e servono per loro uso quotidiano; altri li tagliano minutissimi con un coltello ben affilato e li calcano in un mastello ben pulito, alti tre dita, con una mano di sale; poi mettono un'altra mano di cappucci e un'altra di sale e così via, fin che il contenitore è ben pieno; poi li coprono con una tavola zavorrata con qualche peso di sopra e, d'inverno, se li mangiano in minestra con del buon brodo di vaccina o di porco».

Nel "Possidente Bellunese", Antonio Maresio Bazolle (1887), invece scriveva:"..... Allora come oggi il cavolo cappuccio veniva seminato nell'orto verso san Marco e, intorno a san Giovanni, le piantine venivano interrate a debita distanza l'una dall'altra soprattutto nei campi di Piàs appositamente preparati e bagnati d'acqua; si raccoglievano infine ai primi di novembre possibilmente dopo due-tre brinate. Le teste venivano in parte vendute, in parte subito consumate oppure preparate per fare i crauti ("i capùze gàrbe"). In questo caso i "capùze" venivano tagliati sottilmente col "sondèi" e poi messi ben pressati con il sale in un contenitore di legno ("al mastèl"). Sul coperchio di quest'ultimo si poneva infine un peso affinché essi restassero ben schiacciati. Dopo un mese o due il prodotto era pronto per ... le tavole!

Descrizione del prodotto

La pianta è caratterizzata dalla presenza del gambo "più interno", dalla forma della testa un po' appiattita, da una buona grandezza e da un peso medio variabile, alla raccolta, compreso tra i 2,5-4,5 kg, in certe annate con adeguate precipitazioni si possono ottenere delle teste del peso straordinario di 6 kg.

Il cavolo cappuccio di Vìnigo ("al capùze") presenta le foglie esterne di un colore verde medio brillante e bianco all'interno; possiede un sapore particolare, dolciastro, è croccante e si conserva a lungo.

Processo di produzione

La coltivazione inizia con la semina in pieno campo a partire dal 25 aprile, S. Marco a seguire il trapianto, con la messa a dimora delle piantine il 24 giugno, giorno di San Giovanni Battista, patrono di Vìnigo.

La raccolta avviene all'inizio di novembre e spesso coincide con il periodo dei Santi, dopo le prime brinate autunnali, che favoriscono la chiusura delle teste e ne aumentano la croccantezza.

Tale operazione, come tutte le altre, viene realizzata a mano, e consiste nell'eseguire un taglio, con un attrezzo a lama larga (coltello, roncola, seghetto, ecc.), subito al di sotto della "testa", per asportare un certo numero di foglie esterne (scrematura o coronatura). Successivamente i cavoli vengono puliti togliendo le foglie esterne rovinate dagli agenti atmosferici ed eliminando la parte centrale più dura.

Usi

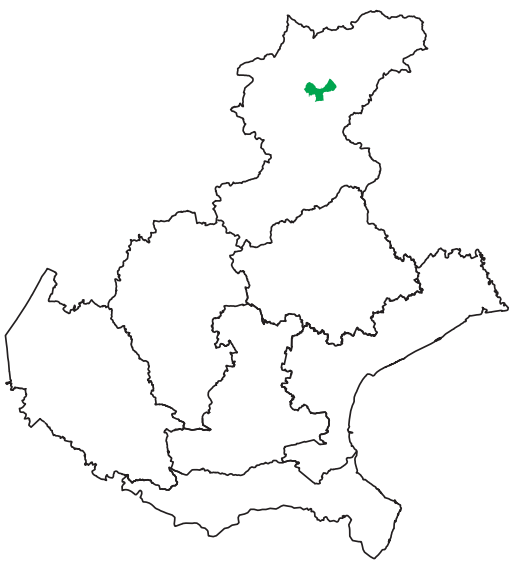
Il "cavolo cappuccio di Vìnigo" può essere consumato fresco a crudo (in insalata) o stufato ("capùze scautrìde") e, in parte, utilizzato per la produzione di crauti ("i capùze gàrbe").

Reperibilità

Si tratta di una produzione di nicchia, i Vìnighesi, arrivato l'autunno, raccolgono i cavoli cappucci e ogni famiglia destina una parte delle "teste", ad esempio quelle più piccole, per la preparazione dei "capùze gàrbe", una parte viene venduta e una parte conservata per 2-3 mesi in luoghi freschi.

Territorio interessato alla produzione

Il paese di Vìnigo di Cadore nel comune di Vodo di Cadore, in provincia di Belluno.



CAVOLO DELL'ADIGE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cavolo dell'Adige, nelle tipologie: cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza.



La storia

Le origini di questa brassicacea, ampiamente diffusa in tutta la penisola, sono antichissime. Per questo il cavolo è entrato nei proverbi radicati nella cultura locale e nazionale.
Testimonianze storiche citano l'importanza di questa verdura nella antica cultura romana usata prima dei banchetti per aiutare l'organismo ad assorbire l'alcool, per il suo potere di scacciare la malinconia e la tristezza e rafforzare lo stato complessivo di salute. Nella zona di produzione dell'Adige il cavolo ha trovato un'organizzazione produttiva particolarmente significativa intorno agli anni '70 del secolo scorso.

Descrizione del prodotto

Il "cavolo dell'Adige" è ottenuto da piante appartenenti alla famiglia Brassicacee o Crocifere, specie *Brassica oleracea*. Esso può essere di tipo precoce oppure tardivo. Con il nome di cavolo si identificano diverse tipologie di piante della stessa specie:
Il "cavolfiore", presenta una infiorescenza compatta di colore bianco, diametro superiore a 13 cm e peso superiore a 1 kg.
Il "cavolo broccolo" presenta un'infiorescenza compatta costituita da un ammasso di boccioli fiorali completamente differenziati di colore blu-violaceo o verde scuro, più o meno omogeneo, forma a cupola e grana fine.
Il "cavolo cappuccio" si distingue per i seguenti caratteri: foglie sessili, intere, lisce, di colore verde. Le foglie addossandosi le une alle altre conferiscono al cespo la forma di tipico grumolo compatto (testa o cappuccio). Le teste sono compatte, di forma tondo-ovale od ovale, di colore verde con corona nelle varietà precoci e bianco o rosso cupo nelle cultivar invernali.
Il "cavolo verza" ha foglie bollose e di colore verde con costola centrale e nervature marcate, si presentano embricate e formano una specie di palla o testa compatta di colore verde scuro e rosso cupo, di forma tondo-ovale.

Processo di produzione

L'impianto della coltura del "cavolo dell'Adige" si effettua ricorrendo al trapianto di piantine allevate in semenzaio inserito in rotazioni colturali almeno biennali.
La raccolta viene effettuata quando le infiorescenze sono compatte. Il condizionamento e il confezionamento in imballaggi di legno o plastica vengono generalmente eseguiti manualmente.

Usi

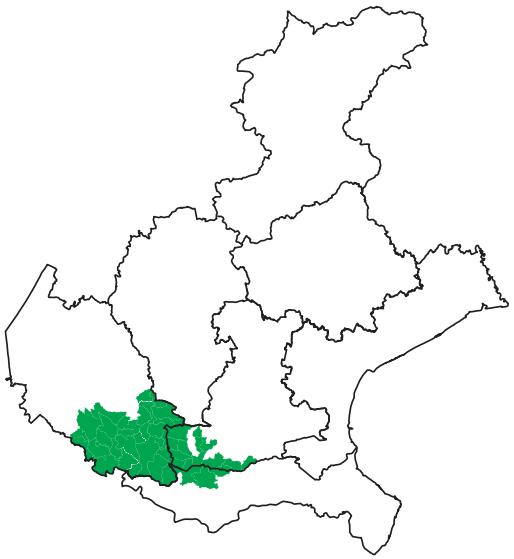
Le virtù terapeutiche del cavolo sono così vaste da essere considerato una pianta medicinale sia per i valori energetici sia per il contenuto in vitamine e sali minerali. I cavoli cotti sono preziosi nelle diete ipocaloriche ma le migliori virtù si riscontrano sul prodotto crudo in quanto mantiene inalterato il suo contenuto vitaminico. Unico aspetto che può disturbare è l'odore che si origina durante la cottura causato dall'alto contenuto di zolfo. Inconveniente che si può risolvere ricorrendo alla pentola a pressione oppure aggiungendo aceto o limone nell'acqua di cottura.

Reperibilità

Reperibile nel periodo autunno-inverno.

Territorio interessato alla produzione

Per la provincia di Verona: Legnago, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Minerbe, Roveredo di Guà, Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiara, Gazzo Veronese, Sorgà, Erbè, Oppeano, Isola Rizza, Albaredo d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari, Bonavigo.
Per la provincia di Rovigo: Badia Polesine, Lendinara, Lusia.
Per la provincia di Padova: Montagnana, Urbana, Merlara, Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, S. Margherita d'Adige, Saletto, S. Urbano, Carceri, Barbona, Vescovana, Boara Pisani e Ponso.



CICORIA CATALOGNA GIGANTE DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cicoria catalogna gigante di Chioggia.



La storia

La cicoria è una pianta spontanea che cresce nei prati, ai margini delle strade, nei terreni argillosi; la si trova nelle zone temperate di Europa, Africa ed Asia. Ne esistono numerose varietà, che si differenziano per aspetto e proprietà organolettiche.

Viene usata sin dall'antichità come alimento e come medicinale. I romani usavano molto questo ortaggio durante le loro famose abbuffate luculliane. Anche i medici la usavano moltissimo, e con essa curavano parecchie malattie dell'addome: Galeno, nel secondo secolo d.C., in riferimento alla cicoria scriveva: "... amica del fegato e non contraria allo stomaco".

Durante il medioevo si è proceduto alla selezione delle varietà maggiormente apprezzate ed alla differenziazione di coltivazione nelle varie aree della penisola.

Nella zona di Chioggia questa orticola è presente negli orti delle famiglie da tempi immemori ed è presente, da decenni, negli elenchi ufficiali delle ditte specializzate nella produzione di sementi da orto.

Descrizione del prodotto

La "cicoria catalogna gigante di Chioggia" è caratteristica e pregiata per la produzione primaverile. Presenta cespi molto sviluppati, foglie di colore verde scuro, allungate, strette e molto frastagliate. Le coste sono bianche, molto larghe e spesse. Il sapore risulta così amaro (soprattutto in estate) al punto da dover essere, a volte, lavata in acqua fredda dopo cottura.

Processo di produzione

La zona di Chioggia è caratterizzata da un microclima particolare, con temperature abbastanza miti durante l'inverno e terreni sciolti e sabbiosi che, riscaldandosi facilmente, permettono una accentuata precocità del raccolto che risulta anche il migliore dal punto di vista gustativo. La tecnica produttiva ricalca quella comunemente usata per le cicorie con distanza di semina a 40-50 cm tra le file e 25-30 cm tra le piante. Qualche orticoltore produce ancora autonomamente il seme che poi coltiva. La semina avviene da marzo ad agosto e non necessita di particolari cure, oltre le normali operazioni di sarchiatura del terreno, concimazione e irrigazione adeguate alle caratteristiche del suolo e alle condizioni meteorologiche. La raccolta avviene manualmente ed è scalare da agosto a dicembre. I cespi, tagliata la radice al colletto, vengono sommariamente puliti, privati delle foglie più esterne rotte o danneggiate e confezionati in imballaggi con misure 30x50. Un tempo invece venivano confezionati anche in mazzi.

Usi

Contiene un discreto quantitativo di fosforo, calcio e vitamina A. Si può consumare cruda, in insalata o in pinzimonio, o più comunemente bollita. In questo caso è consigliabile lavarla, dopo la cottura, in acqua fredda per stemperare un po' il gusto marcatamente amarotico.

Reperibilità

La "cicoria catalogna gigante di Chioggia" è un ortaggio prodotto in quantità ridotte, reperibile da agosto fino all'inizio dell'inverno, prevalentemente presso i produttori e i mercati della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare il comune di Chioggia.



CILIEGIA DEI COLLI ASOLANI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegia dei Colli Asolani.



La storia

Varrone fu il primo a descrivere dettagliatamente il processo di innesto del ciliegio, poi, Plinio il Vecchio, nella sua "*Naturalis Historia*", trattò della diffusione delle ciliegie nella penisola Italica a testimonianza di quanto antica sia questa coltura nel nostro paese. Oggigiorno l'Italia è uno dei maggiori produttori al mondo di questo frutto, coltivato in moltissime varietà diverse tra loro per dimensione, gusto e colore.

La fioritura del ciliegio avviene in primavera contemporaneamente alla comparsa delle foglie. Uno spettacolo della natura per la densità floreale di colore bianco, che dona alla chioma degli alberi un fiabesco candore.

Nel territorio di Asolo e Marostica la coltivazione del ciliegio risale all'epoca medievale, come attestano parecchi bandi pubblicati dal Podestà di Asolo, Andrea Cornaro, per tenere sotto controllo il prezzo delle ciliegie. Tra fine maggio ed inizio di giugno si svolgono le feste delle ciliegie ad Asolo e Maser.

Descrizione del prodotto

La forma è sferoidale, di misura media, la buccia assume una colorazione rosso scuro, la polpa è rosa, consistente, succosa, aderente al nocciolo, con il peduncolo curvo e il nocciolo di dimensioni medie.

Processo di produzione

I ciliegi sono tenuti bassi e ravvicinati. Dopo la fioritura, avvenuta la fecondazione, si formano le ciliegie, riunite in grappoli, dal colore rosso. Le piante impiegano 4 o 5 anni prima di entrare in piena produzione per poi produrre in media dai 10 ai 40 kg di frutta.

La raccolta deve avvenire nell'esatto momento della maturazione e rigorosamente a mano, al fine di evitare di danneggiare il prodotto. Il periodo di conservazione è molto limitato data la grande deperibilità di frutti che vanno posti in celle frigorifere entro poche ore dalla raccolta.

Usi

Le ciliegie, oltre ad essere ricche di vitamine A, B1 e B, contengono anche una certa dose di proteine, zucchero, sali minerali di potassio, calcio, magnesio, ferro, fosforo, oltre ai principi disintossicanti e depurativi. Hanno inoltre un'azione diuretica, antiurica e sono moderatamente lassative.

Oltre al tradizionale consumo fresco, le ciliegie possono essere utilizzate per la produzione di marmellate, sciroppi, succhi, canditi e sorbetti.

Reperibilità

I frutti sono disponibili solo in un breve periodo dell'anno: da giugno a fine luglio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso; i ciliegi sono diffusi nella fascia collinare e pedemontana che va da Cornuda ad Asolo, soprattutto nel territorio collinare di Asolo, Maser, Coste e Crespignaga.



CILIEGIA DELLE COLLINE VERONESI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegia delle colline veronesi.



La storia

La provincia di Verona è la prima nel Veneto e la terza in Italia per la produzione di ciliegie, la cui qualità si distingue per consistenza, colore e gusto dai prodotti di altre località. La presenza rilevante della coltura del ciliegio nel veronese è testimoniata da riferimenti bibliografici datati 1503 ("Fioretto de le antiche croniche di Verona e de tutti i soi confini e de le reliquie che se trovano dentro in ditta citade" di Francesco Corna da Soncino) che evidenziano, fra le specificità, il fatto di poter trovare le ciliegie da aprile fino a settembre.

Nell'ottocento, negli "Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria" (vol. V, tomo I, 1882), si sottolinea la rilevanza delle ciliegie veronesi che "vengono ora coi vagoni refrigeranti trasportate in Germania e persino in Russia". Nella monografia "La provincia di Verona" (1904), curata da L. Sormano-Moretti, è posta in risalto l'importanza quantitativa e la diversificazione qualitativa della produzione cerasicola veronese alla fine del XIX secolo.

Feste delle ciliegie si svolgono in giugno a Cazzano di Tramigna, a Montecchia di Crosara, a San Giovanni Ilarione, a Brognoligo (frazione di Monteforte d'Alpone) e a Gargagnago di Sant'Ambrogio di Valpolicella.

Descrizione del prodotto

La denominazione è riferita alle ciliegie dolci appartenenti alla specie Prunus avium: mora di Cazzano (sinonimo di "mora di Verona" o "durone di Verona"), mora dalla punta, durone nostrano ("duron"), Giorgia, Ferrovia. La "ciliegia delle colline veronesi" ha forma sferoidale, con un'epidermide particolarmente brillante, una buccia notevolmente resistente ed una polpa succosa e di elevatissima consistenza e conservabilità. Il calibro dei frutti non deve essere inferiore a 24 mm. Si distingue, inoltre, per la particolare sapidità.

Processo di produzione

Occorrono in media 4 o 5 anni prima che le piante entrino in piena produzione, ciò consente di produrre di media dai 15 o 35 kg di frutta all'anno. Le operazioni di raccolta e confezionamento vengono eseguite a mano. Il periodo di conservazione delle ciliegie è limitato e vanno tenute in un luogo fresco e poco umido, mai in un sacchetto di plastica. Per una migliore conservazione debbono essere raccolte ad avvenuta maturazione e in condizioni ottimali, particolarmente dal punto di vista sanitario. I frutti vengono protetti dalla alte temperature e posti in celle frigorifere entro 4 ore dalla raccolta.

Usi

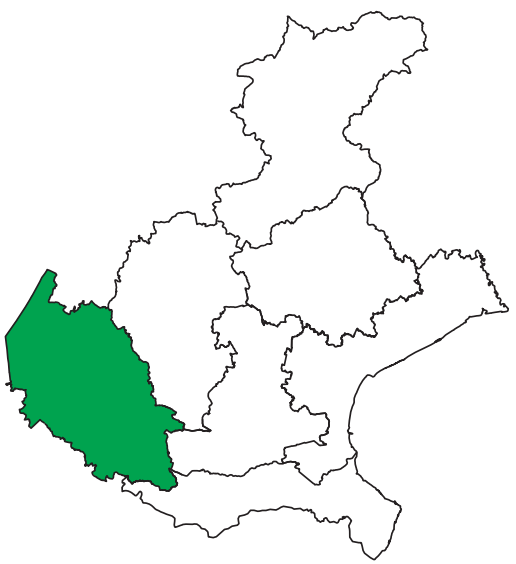
Oltre ad essere consumate fresche, le ciliegie sono utilizzate per produrre marmellate, sciroppi, succhi, canditi e sorbetti.

Reperibilità

Le ciliegie sono disponibili, come prodotto fresco, solo in un breve periodo dell'anno: da giugno a fine luglio presso tutti i mercati al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



CILIEGIE DEI COLLI EUGANEI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegie dei Colli Euganei.



La storia

In Veneto, una delle regioni italiane con la maggiore produzione di ciliegie, se ne conoscono di diverse qualità, che vanno dalle durone di Cazzano a quelle di Marostica, da quelle dei Colli Asolani e Veronesi a quelle dei Colli Euganei. Queste ultime sono prodotte nella zona di origine da secoli. Fino a circa 30 anni fa esistevano ben due importanti mercati di ciliegie, uno ubicato a Zovon di Vò e l'altro a Boccon di Vò, specializzati rispettivamente per le varietà precoci e per le varietà tardive. Cessata l'attività dei mercati, i produttori locali hanno iniziato a promuovere una serie di manifestazioni che attualmente passano sotto il nome di "Festa della ciliegia" che si tiene ogni anno nel mese di giugno.

Descrizione del prodotto

La forma è sferoidale, di misura media, la buccia assume una colorazione rosso scuro, la polpa è rosa, consistente, succosa, aderente al nocciolo, con il peduncolo curvo e il nocciolo di dimensioni medie. Le ciliegie dei Colli Euganei sono ottenute da varietà Bigarreau, Bigarreau Moreau, durona classica e precoce, durone di Vignola, e altre spontanee della zona.

Processo di produzione

Dopo la fioritura del ciliegio avviene la fecondazione e successivamente si formano le ciliegie. Le piante impiegano 4 o 5 anni prima di entrare in piena produzione e riescono a produrre in media dai 10 o 40 kg di frutta. La raccolta avviene nella tarda primavera e si esegue a mano per evitare di danneggiare i frutti. Il periodo di conservazione è molto limitato perché le ciliegie sono facilmente deperibili, e subito dopo la raccolta vanno immagazzinate e conservate in celle frigorifere.

Usi

Le "ciliegie dei Colli Euganei" sono ricche di principi nutritivi, in particolare sali minerali e zuccheri, ma con un minimo apporto calorico. Vengono consumate fresche entro pochi giorni dalla raccolta ma possono anche essere utilizzate per la preparazione sottospirito, di canditi, marmellate e confetture. Molto noto il liquore maraschino prodotto con le ciliegie dei Colli Euganei.

Reperibilità

Le ciliegie sono disponibili solo da giugno a fine luglio e si possono trovare sia presso i produttori che in qualsiasi mercato al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, in particolare i comuni di: Abano Terme, Arquà Petrarca, Baone, Battaglia Terme, Cinto Euganeo, Galzignano Terme, Lozzo Atestino, Montegrotto Terme, Rovolon, Teolo, Torreglia, Vò Euganeo.



CILIEGIE DURONE DI CAZZANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegie durone di Cazzano.



La storia

Le origini del ciliegio nel territorio veronese risalgono ad epoche antiche, anche se notizie di un certo interesse si ritrovano a partire dall'inizio del XIX secolo. A fine Ottocento il Regio Prefetto conte Luigi Sormano Moretti, nella sua "Monografia della provincia di Verona" fornisce notizie dettagliate sulle varietà coltivate: "Frutta.- [...] Di ciliegi ve n'ha buona quantità specialmente quelli a frutto rosso cupo e le varietà più conosciute distinguosi, giusto l'ordine di loro maturazione qui in: …more piccole o pegolotte; more o pertegaize".

La coltivazione del ciliegio era tuttavia attuata soprattutto per il consumo locale, con piante sparse nei broli familiari o demandata a segnare i "termini" (confini) fra proprietà.

La prima vera diffusione del ciliegio, nell'area collinare veronese, si attua dopo la prima Guerra mondiale e ancor più dopo la seconda Guerra mondiale. Tuttavia sono ancora rari i ciliegeti specializzati e si deve attendere l'introduzione della legislazione per la D.O.C. dei vini che impone l'assoluta specializzazione del vigneto, così il ciliegio esce dai filari e si perfeziona l'assortimento con varietà d'origine locale.

A Cazzano di Tramigna, nella prima settimana di giugno, si tiene da oltre sessant'anni un'importante Mostra provinciale delle ciliegie, dove la ciliegia locale "mora di Cazzano", rappresenta la principale attrazione.

Descrizione del prodotto

La ciliegia "durona di Cazzano" appartiene alla specie *Prunus avium* U. Ha forma rotondeggiante, di pezzatura medio-grossa e colore rosso brillante, mediamente resistente alle spaccature da pioggia. Il sapore è ottimo, caratterizzato da una particolare consistenza e croccantezza. La resistenza alle manipolazioni risulta molto elevata.

Processo di produzione

La specializzazione dei ceraseti si ha nella zona orientale della provincia di Verona, dove i terreni sono magri, poco profondi e spesso siccitosi. L'albero è molto vigoroso con portamento mediamente espanso, caratterizzato da una lenta messa a frutto e da una produttività media, talvolta scarsa e comunque fortemente condizionata dalle condizioni climatiche durante la fioritura. La raccolta, che deve avvenire a giusta maturazione, e il confezionamento delle "durone di Cazzano" sono effettuati rigorosamente a mano.

Devono essere tenute in un luogo fresco e poco umido, in considerazione del fatto che sono altamente deperibili e vanno consumate entro pochi giorni dalla raccolta.

Usi

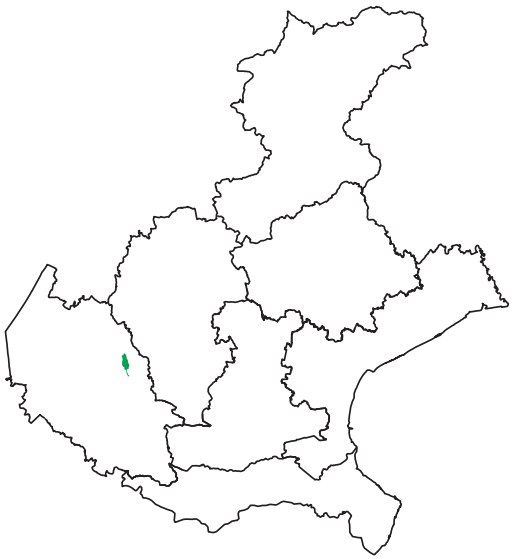
Le ciliegie contengono vitamine, proteine, zucchero, sali minerali e posseggono principi disintossicanti e depurativi. Hanno inoltre un'azione diuretica, antiurica e sono moderatamente lassative. Vengono consumate fresche ma sono anche utilizzate per la produzione di marmellate, sciroppi, succhi e canditi.

Reperibilità

La produzione, fine maggio-giugno, viene avviata al dettaglio attraverso il mercato veronese di Montecchia di Crosara.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Cazzano di Tramigna, in provincia di Verona.



CIPOLLA BIANCA DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cipolla bianca di Chioggia, cipolla tonda.



La storia

La cipolla è originaria dell'Asia del nord e della Palestina, da qui si è diffusa prima in Egitto e successivamente in tutto il bacino del Mediterraneo. Le varietà coltivate sono numerose e differiscono per forma, stagionalità e colore. Tra queste, una delle più diffuse è la "cipolla bianca di Chioggia". Chioggia è sinonimo di pesce e cipolla e quest'ultima era tradizionalmente usata dai pescatori per conservare il pesce nei casi di pescate abbondanti ("in saor" = speciale marinatura a base di olio, aceto e abbondante cipolla).

Descrizione del prodotto

La cipolla è una pianta erbacea a ciclo biennale, appartenente alla famiglia delle Liliacee e presenta un apparato radicale fascicolato, di medie dimensioni. La parte commestibile è un bulbo costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie, che si inseriscono le une sulle altre su di un fusto molto corto detto "girello". Sul mercato la "cipolla bianca di Chioggia" è presente con tre specifiche caratterizzazioni merceologiche:

- cipollotto, con o senza foglie, è la produzione di fatto più marginale, a consumo locale;
- precoce poiché matura già a maggio ed è la prima vera "tonda" ad apparire sui mercati dopo la produzione "piatta" del Mezzogiorno. Le prime raccolte sono qualche volta ancora non completamente sferiche e mature, lo stelo ancora fresco può essere accompagnato da una leggera colorazione verde della parte superficiale del bulbo.
- agostana che matura in piena estate, è apprezzata per le ottime caratteristiche merceologiche, forma regolarmente tonda, leggermente a cuore, colore bianco intenso, brillante.

Per la commercializzazione la "cipolla bianca di Chioggia" si deve presentare sana e intera, pulita e deve mostrare la caratteristica forma e colorazione tipica della varietà.

Processo di produzione

Il clima mite di Chioggia permette un buon anticipo per le produzioni più precoci, mentre le estati calde, assolate e asciutte consentono la perfetta maturazione di un'ottima produzione tardiva "agostana", di qualità elevata e anche ben conservabile.
La semina viene fatta a fine agosto in semenzai ed è seguita dal trapianto in pieno campo tra ottobre e novembre; la raccolta avviene tra maggio e giugno (metodo più tradizionale). La coltura della "precoce" viene seminata a gennaio e raccolta a fine primavera. Infine la "agostana" si semina in marzo-aprile e si raccoglie in luglio-agosto. La raccolta è manuale e consiste nell'estrazione del bulbo e nella recisione delle foglie. I bulbi vengono lasciati ad asciugare e poi raccolti; in alternativa si pratica la raccolta meccanica.

Usi

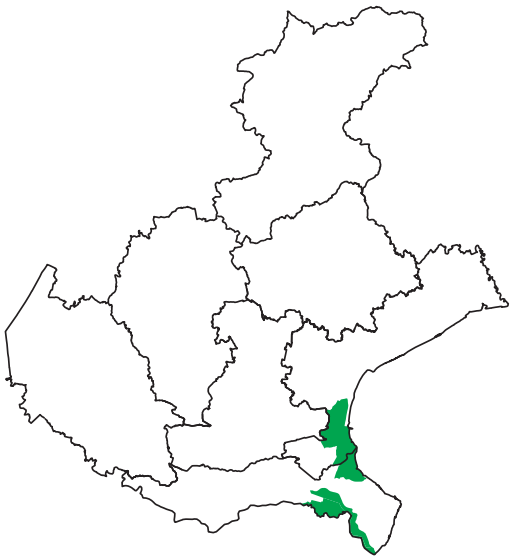
La cipolla si consuma in infiniti modi: cruda al naturale in insalate miste, anche sola (cipollotti), lessata, al forno, grigliata. È usata per preparare frittate, sughi, zuppe, minestre, salse, sotto aceti e sott'olio, nonché per i due famosissimi piatti della tradizione veneziana: il fegato alla veneziana e le sarde in "saor".

Reperibilità

Il prodotto è reperibile, nei periodi di produzione, presso tutti i mercati al dettaglio del veneziano e del Veneto centro-meridionale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, il comune di Chioggia; provincia di Rovigo, nella zona costiera e nell'entroterra, in particolare nei comuni di Ariano Polesine, Rosolina e Taglio di Po.



CIPOLLA ROSA DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cipolla rosa di Bassano, cipolla piatta.



La storia

In Veneto, la zona attorno a Bassano del Grappa è rinomata per la produzione di una varietà tradizionale di cipolla: la cipolla rosa, o cipolla piatta. Nell'ambiente bassanese questo ortaggio cresce molto bene e con caratteristiche organolettiche molto apprezzate, grazie alle caratteristiche pedoclimatiche locali e ai terreni sciolti e fertili. Secondo la tradizione, la cipolla rosa di Bassano era coltivata nel territorio fin dal XIV secolo. La nota famiglia di ortolani bassanesi Zonta si è sempre dedicata alla coltivazione e alla conservazione del patrimonio genetico della cipolla almeno fino dal 1830. Questa cipolla è stata diffusamente coltivata fino agli anni cinquanta del secolo scorso, quando si è verificato un progressivo disinteresse in quanto i "cipollari" di Vicenza volevano soltanto la cipolla bianca perché più redditizia.

Descrizione del prodotto

La cipolla è una pianta biennale dotata di numerose radici fascicolate, di medie dimensioni, bianche e carnose, sulle quali si sviluppa la parte commestibile, il bulbo, costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie, che si inseriscono le une sulle altre.
Della "cipolla rosa di Bassano" ne esistono due varietà: una precoce e una tardiva.
Nel passato assumeva una colorazione rosa intenso, che nel corso degli anni è andato sbiadendo. È un ortaggio pregiato soprattutto per il suo sapore dolce. Le cipolle ideali per la vendita hanno un peso che va dai 120 ai 200 g e un diametro di 7-8 cm.

Processo di produzione

Si semina dopo la metà di agosto fino a metà ottobre direttamente nel campo. Si copre con tessuto-non tessuto o tessuto nero ombreggiante, per mantenere l'umidità del terreno; viene innaffiata periodicamente fino al trapianto, che avviene dai primi di novembre ai primi di aprile su terreno precedentemente preparato. La cipolla precoce si raccoglie manualmente da fine maggio a metà giugno, quella tardiva si raccoglie da metà giugno fino ad agosto-settembre asportando l'intera pianta e tagliando il gambo vicino al bulbo. Poi viene fatta asciugare al sole per alcune ore, spazzolata al fine di togliere la terra ed eventuali impurità; quindi raccolta e messa in cassette pronte alla vendita.

Usi

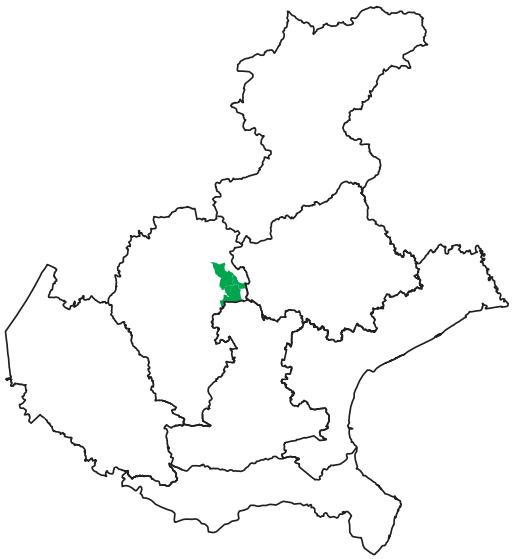
La "cipolla rosa di Bassano" si può consumare in vari modi: lessata, impanata, fritta, o sott'olio (se raccolta in anticipo per avere una giusta dimensione), ma la sua prerogativa è consumata cruda, grazie alla sua "dolcezza", risultando gradita anche a chi non ama il gusto forte e piccante delle normali cipolle.

Reperibilità

Con le due varietà (precoce e tardivo), la cipolla rosa o piatta di Bassano è reperibile sui mercati locali da fine maggio a fine settembre.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni di Bassano del Grappa, Cassola e Rosà.



COMPOSTE DELLE VALLI DELL'AGNO E DEL CHIAMPO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo, "conpòsti" o "conmpòste" delle valli dell'Agno e del Chiampo, "biscòte" in una variante dell'alta Valle del Chiampo.



La storia

La produzione di "conpòste" è molto antica e sembra risalire ad oltre un secolo fa. Essa riguarda in particolare, nell'area di produzione, paesi e contrade la cui altitudine rendeva incerto l'approvvigionamento di verdure durante l'inverno. Le "conpòste" costituivano un tentativo in più di garantirsi scorte di verze per la stagione dura e permettevano di preparare piatti estremamente saporiti nelle contrade dei monti attorno alla valle dell'Agno, come ad esempio le "conpòste in tècia con sàta de màscio".

Descrizione del prodotto

I "conpòsti" sono un trasformato a base di cavoli verza, conservati nella loro salamoia. Una variante viene preparata anche nell'alta Valle del Chiampo ed in particolare a Durlo nella variante delle "biscòte": cavoli cappucci tagliati in quarti, la cui salamoia é arricchita di aceto aromatizzato con erbe profumate, semi e spezie e con "graspìa" o "pimpinella" (un vinello rosato ottenuto dalla macerazione delle vinacce in acqua con poco sale e, a piacere, bacche di ginepro), nelle proporzioni di 2 litri di aceto ogni secchio di "graspìa".

Processo di produzione

Dopo aver ben lavato le verze, si tagliano a metà, quindi si sbollentano. Sgocciolate, si sistemano, alternandole con manciate di sale, in un apposito contenitore di vetro o di terracotta e ricoperto con un foglio di carta oleata stretto da uno spago. Il recipiente va mantenuto per 3-4 settimane in un ambiente sempre riscaldato fra i 22 e i 15 °C, per innescare e protrarre il processo di fermentazione (bisognerebbe partire con le temperature più alte nei primissimi giorni e mantenere quelle più basse nel resto del mese). Le verze cominciano così ad assorbire il sale e ad emettere la loro acqua, formando una salamoia naturale. Dopo il mese di bagno sopra descritto ("bèva"), il contenitore va mantenuto in un ambiente fresco con temperature non superiori ai 10 °C (tradizionalmente veniva riposto in cantina). Pur potendosi mangiare già dopo un mese, le "conpòste" sono più appetibili dopo 2-3 mesi, e comunque vanno consumate preferibilmente entro la stagione fredda.

Usi

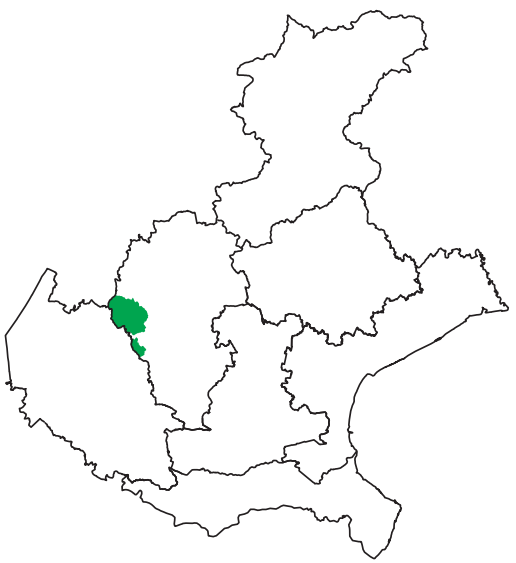
Le "conpòste" vengono utilizzate come contorno da accompagnare a piatti di carne bollita o arrosto.

Reperibilità

Essendo preparato quasi esclusivamente per l'autoconsumo familiare, è di difficile reperibilità nel mercato e può essere acquistato solo presso alcuni rivenditori o durante manifestazioni con prodotti tipici locali.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni di Valdagno, Recoaro Terme, Chiampo, Altissimo, Crespadoro, Durlo.



CRAUT VERDE AGRE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Craut verde agre, cavolo cappuccio.



La storia
Il cavolo cappuccio è originario dell'Europa ma i Paesi maggiori produttori al mondo sono la Cina, il Giappone e l'India. In Europa è diffusamente coltivato in Germania dove è utilizzato sia dal mercato fresco che dall'industria di trasformazione per la produzione dei crauti. Nel Veneto la coltivazione e la successiva preparazione di questo ortaggio è tipica del bellunese. A questo proposito le testimonianze più antiche sono le note del Canonico Giovanbattista Barpo che, nel suo trattato intitolato "Le delizie e i frutti dell'Agricoltura e della Villa" (1632), a proposito dei cavoli cappucci (crauti), così dice: «Alcuni li ripongono in cantina con della terra al piede, e servono per loro uso quotidiano; altri li tagliano minutissimi con un coltello ben affilato e li calcano in un mastello ben pulito, alti tre dita, con una mano di sale; poi mettono un'altra mano di cappucci e un'altra di sale e così via, fin che il contenitore è ben pieno; poi li coprono con una tavola zavorrata con qualche peso di sopra e, d'inverno, se li mangiano in minestra con del buon brodo di vaccina o di porco. Questo cibo delicatissimo, che chiamano Craut, è abituale particolarmente nel Friuli, fatto però venire, per la maggior parte, dalla Germania».

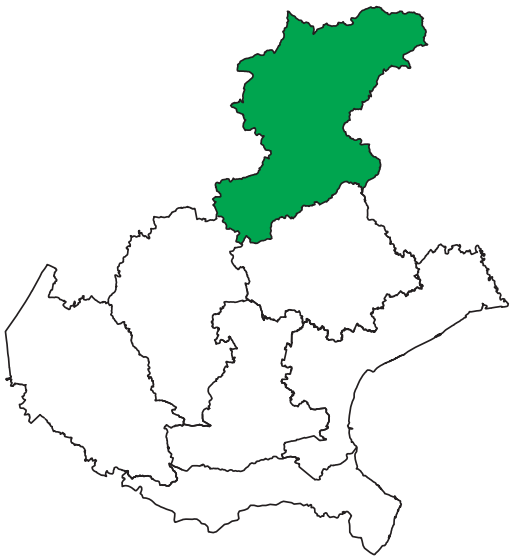
Descrizione del prodotto
I crauti sono il prodotto della fermentazione lattica dei cavoli cappucci che avviene naturalmente col solo accorgimento di aggiungere sale da cucina per controllare il processo. Il risultato è un alimento ricco di vitamine e sali minerali.

Processo di produzione
Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre si raccolgono i cavoli cappucci, si puliscono, si eliminano le foglie esterne guaste e si affettano sottilmente. Sul fondo di un mastello di legno si pongono delle foglie sane ed intere. Sopra si depositano a strati i cavoli affettati; tra i vari strati va messa una manciata di sale e qualche bacca di ginepro. Si procede quindi alla pigiatura mediante un mazzuolo di legno, in tal modo il cavolo spurga ben presto dell'acqua. Una volta terminato di disporre i cavoli a strati, si copre il tutto con altre foglie intere e sane, quindi si posiziona sopra un coperchio in legno e un peso per facilitare la formazione della "broda". Il tutto viene lasciato fermentare, prima a temperatura ambiente, per una settimana, poi al fresco di una cantina per almeno 3-4 settimane. In queste condizioni alcuni microrganismi trasformano gli zuccheri presenti in acido lattico. In assenza di ossigeno si arriva così ad una progressiva acidificazione dell'ambiente fino alla sua stabilizzazione che favorisce la conservazione del prodotto per parecchi mesi. All'utilizzo si toglie l'acqua torbida e se ne aggiunge di pulita. La stagionatura dura per 2-3 mesi dalla data di preparazione al consumo.

Usi
I cavoli cappucci sono un contorno ideale per le carni lesse e bollite e per cotechino o zampone.

Reperibilità
Il prodotto è preparato soprattutto per l'autoconsumo; è reperibile nella zona presso ristoranti e alcuni dettaglianti specializzati in prodotti tipici, nel periodo invernale.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno: Agordino, Alto Bellunese, Valbelluna, Feltrino, Alpago, Longaronese, Cadore, Sappada, Ampezzano.



CRÀUTI DELLE BREGONZE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cràuti delle Bregonze.



La storia

L'uso dei crauti fu introdotto nel vicentino durante la dominazione asburgica. Osteggiati all'inizio, trovarono successivamente vari abbinamenti con alcuni salumi locali. In particolare, la produzione di crauti ha per lungo tempo riguardato paesi e contrade la cui altitudine rendeva incerto l'approvvigionamento di verdure durante l'inverno. I crauti costituivano scorte per la stagione fredda da consumarsi tal quale o come base per preparazioni estremamente saporite, un particolare si affiancano a carni di maiale e ai lessi. Ci sono ancora delle famiglie che continuano la tradizionale produzione (ma utilizzando per la fermentazione dei vasi di vetro). I crauti prodotti artigianalmente conservano più facilmente il sapore antico in quanto non viene interrotto il processo di fermentazione, come invece prevede l'industria, che effettua la pastorizzazione.

Descrizione del prodotto

I crauti sono un trasformato a base di cavoli cappucci conservati e fermentati nella loro salamoia. Tale processo può essere favorito da un microrganismo, il *Lactobaillus plantarum*, presente nel latticello e nel siero di latte vaccino, che viene aggiunto in piccole quantità (mezzo litro per 25 kg di cappucci). In mancanza del siero può bastare semplicemente il sale (150 g su 25 kg di cappucci, generalmente il sale viene impiegato al 2%). Se la salamoia naturale dei cappucci non dovesse essere sufficiente a ricoprirli costantemente, si dovranno preparare aggiunte di salamoia con 15 g di sale per litro d'acqua. Si possono aggiungere a piacere semi d'erbe aromatiche come il finocchio selvatico e grani di pepe. Una variante più delicata prevede l'impiego di poche mele a fettine da mischiare ai cappucci.

Processo di produzione

Dopo aver ben lavato i cappucci, si dividono a metà, si mondano dei torsoli e si tagliano a fettucce il più possibile sottili. Volendo si possono tagliare e mischiare anche i torsoli o alternativamente delle mele. La verdura si sistema poi in un apposito contenitore alternando gli strati con manciate di sale. Se é disponibile, si aggiunge il latticello. È molto importante riempire i contenitori per 3/4 o poco più, poiché nel processo di fermentazione viene prodotta anidride carbonica. I cappucci, assorbendo il sale, emettono la loro acqua, formando una salamoia naturale. Per una buona conservazione del prodotto, é fondamentale che i crauti rimangano sempre sommersi nella loro acqua (se scarseggia si aggiunge della salamoia fatta a parte) detta (bèva). Il recipiente deve essere mantenuto per 3-4 settimane in un ambiente sempre riscaldato fra i 15 e i 22 °C e successivamente, il contenitore va mantenuto in un ambiente fresco con temperature non superiori ai 10 °C. Solitamente venivano riposti in cantina, sollevati dal piano di terra con pietre o altri materiali. I crauti sono commestibili già dopo un mese, tuttavia risultano più appetibili dopo 2-3 mesi e comunque vanno consumati preferibilmente entro l'arrivo del caldo.

Usi

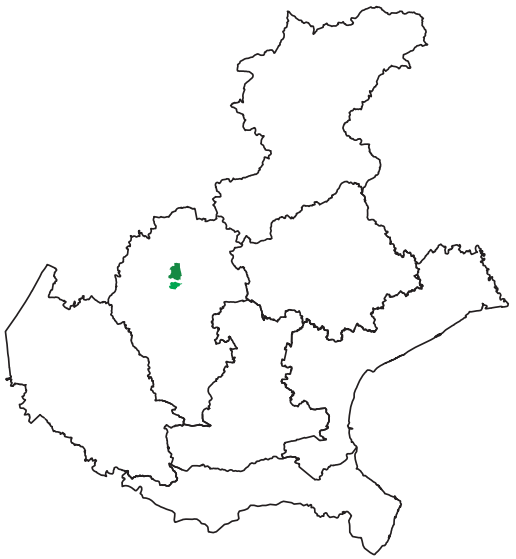
I crauti vengono generalmente utilizzati come contorno da accompagnare a piatti di carne bollita o arrosto.

Reperibilità

È un prodotto preparato quasi esclusivamente per l'autoconsumo familiare, di difficile reperibilità nel mercato può essere acquistato solo presso alcuni rivenditori o durante manifestazioni con prodotti tipici locali.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare nell'area delle Bregonze, comuni di Carrè e Caltrano.



CREN

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Cren, kren, rafano.



La storia
Il "cren" è un prodotto che tradizionalmente fa parte della cucina padovana, legata al consumo che i contadini facevano di tutte le erbe, gli ortaggi e, nello specifico, delle radici commestibili. Creato per accompagnare i piatti di carne, il "cren" era utilizzato perché di sapore acido ed in grado quindi di coprire, o camuffare, anche i gusti talvolta poco gradevoli che la carne assumeva a causa delle precarie condizioni di conservazione.

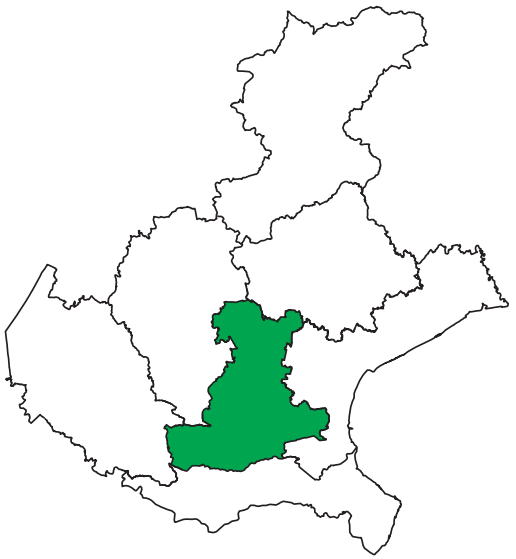
Descrizione del prodotto
Il cren (*Armoracia rusticana*) è una radice biancastra, acre e molto piccante. Viene consumata allo stato fresco, grattugiata da sola o con l'aggiunta di mele e conservata in aceto. Il prodotto preparato ha l'aspetto di una pastella biancastra, morbida ma non liquida.

Processo di produzione
La radice del rafano dopo essere stata lavata accuratamente può essere grattugiata, a mano o nel tritatutto macinandola finissima. Può eventualmente essere aggiunta della mela grattugiata. Si inserisce quindi il tutto in un vasetto e si copre con aceto badando a non lasciare bolle d'aria all'interno. Dopo aver chiuso ermeticamente si lascia a riposo per un paio di mesi. Nella produzione artigianale i vasetti subiscono anche il processo di pastorizzazione, al fine di assicurarne la conservabilità.

Usi
Nella tradizione padovana il cren è utilizzato come accompagnamento per le carni bollite.

Reperibilità
La radice è reperibile presso i mercati ortofrutticoli del Veneto centro orientale, mentre il prodotto già confezionato si trova presso alcuni negozi di alimentari specializzati in prodotti tradizionali.

Territorio interessato alla produzione
Padova e provincia.



CULÀTI DI VALDAGNO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Culàti di Valdagno.



La storia

La produzione di "culàti" risale ad oltre un secolo, ma è una tradizione che sta scomparendo. L'economicità del procedimento, l'essicazione all'aria e al sole, ha avuto il suo peso in periodi passati di grande povertà ma oggigiorno è portata avanti solo da pochi anziani attaccati più alla tradizione che ad una effettiva necessità. Questa produzione riguarda un'area in cui la cultura dell'utilizzo delle rape si esprime anche in altre ricette originali e prese vita per sfruttare i principi semplicissimi dell'essiccazione al fine di conservare le carnose radici delle rape bianche (altrimenti messe in cantina o nei sottoscala in cassoni con terra). Preparare le "culàte" secche era un modo in più per garantirsi scorte di verdure per la stagione difficile, creando un prodotto base per la cucina locale, come i "culàti spaelà": le fette essiccate vanno lasciate in ammollo per una notte e successivamente vengono passate in un soffritto e completano la loro cottura con del latte.

Descrizione del prodotto

I "culàti" sono un trasformato a base di fette di rapa (var. Milano, a pasta bianca, piuttosto piccola e morbida, le "ravéte biànche") essiccate.

Processo di produzione

Dopo aver ben lavato le "ravéte", si fanno a fettine dello spessore di mezzo cm o poco più, il più uniformi possibile, e si infilzano con un grosso ago da cucina e gavetta pulita, sistemandole a breve distanza l'una dall'altra. I festoni così ottenuti si mettono ad essiccare in un luogo ventilato e coperto come ad esempio un porticato.
L'essiccazione condotta in modo tradizionale, senza apparecchiature, dà i migliori risultati con clima sufficientemente asciutto. All'inizio le verdure perdono umidità abbastanza rapidamente, con una sensibile diminuzione di volume e di peso, e con un graduale aumento della consistenza al tatto. Verso la fine del processo, queste trasformazioni rallentano gradualmente fino a fermarsi del tutto. Appena le "culàte" non subiscono più restringimenti, né mutazioni di aspetto l'essiccazione è completa. A seconda delle condizioni della temperatura, dell'umidità e dello spessore delle fette, possono essere necessari 15-20 giorni. A questo punto le fette si sfilano e vengono messe in vasi di vetro chiusi al riparo dalla luce, affinché non solo l'aspetto ma anche il sapore non si alteri.

Usi

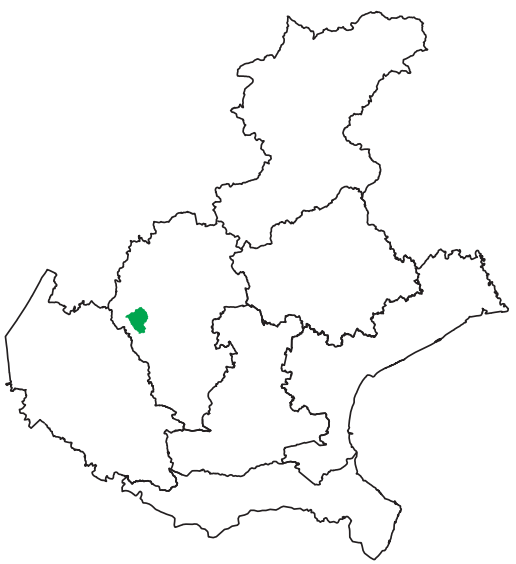
I "culàti" sono utilizzati cotti solitamente in padella e accompagnano i piatti a base di carne.

Reperibilità

Prodotti quasi esclusivamente per l'autoconsumo familiare, i "culàti" si trovano solo presso alcuni rivenditori o durante le manifestazioni gastronomiche di prodotti tipici.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, Valdagno.



DURONA DEL CHIAMPO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Durona del Chiampo.



La storia

Nel territorio del Chiampo la coltivazione del ciliegio risale all'epoca medievale e la "durona" è una varietà di ciliegie presente da molto tempo nella cerasicoltura locale. La coltivazione del ciliegio era originariamente attuata soprattutto per il consumo locale ma nel tempo è andata specializzandosi una produzione di qualità, che ha visto espandersi sia la produzione che il mercato per questo gustoso frutto. Da oltre quarant'anni a Chiampo, nel mese di giugno, si svolge la "Mostra delle Ciliegie", una manifestazione rinomata che attrae l'attenzione di numerosissimi visitatori.

Descrizione del prodotto

Il frutto è di pezzatura grossa (100 frutti = 700 g), forma sferoidale, buccia di colore rosso intenso, polpa grossa, soda, poco aderente al nocciolo, di ottimo sapore. Peduncolo di media lunghezza e sottile. I frutti hanno caratteristiche simili a quelle della "mora di Cazzano", leggermente più appuntiti.
Si tratta di un varietà molto interessante per il consumo fresco, molto resistente alle manipolazioni ma sensibile alle spaccature dei frutti.

Processo di produzione

L'albero è molto vigoroso con portamento mediamente espanso, caratterizzato da una lenta messa a frutto e da una produttività media fortemente condizionata dalle condizioni climatiche durante la fioritura. Necessita di pochi trattamenti anticrittogamici e il prodotto si conserva a lungo. La raccolta si effettua manualmente, a partire dalla terza decade di giugno. Compiuta la raccolta, si effettua la cernita e quindi la vendita al consumo fresco.
Le durone del Chiampo vengono spesso conservate sotto grappa. In questo caso, dopo un accurato lavaggio, i frutti vengono asciugati, si recide il peduncolo e si mettono in vaso aggiungendovi la grappa. In tal modo si possono conservare da giugno, periodo di raccolta, fino a dicembre.

Usi

La "durona", oltre ad essere consumata fresca o sotto grappa, si presta bene ad essere lavorata per la produzione di marmellate e confetture.

Reperibilità

La "durona del Chiampo" è un prodotto di reperibilità relativamente semplice, essendo disponibile presso tutti i mercati al dettaglio del vicentino e delle limitrofe province nei mesi di maggio e giugno.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni di Chiampo, Arzignano, Nogarole Vicentino, Altissimo, S. Pietro Mussolino.



FAGIOLINO MERAVIGLIA DI VENEZIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolino meraviglia di Venezia.



La storia

Il "fagiolino meraviglia di Venezia" nel Cavallino e in tutte le zone orticole della laguna ha una storia antica e consolidata al punto che il termine "Venezia" è entrato nella definizione comune della varietà. Nell'Archivio di Stato di Venezia si trovano gli atti del catasto austriaco del 1826, relativi alla classificazione dei terreni agricoli nel territorio di Cavallino - Treporti, nei quali è scritto "Li prodotti principali del territorio sono le uve, frutti, legumi freschi, [...]".

Nel manuale "Orticoltura Pratica" di Antonio Turchi (prima edizione settembre 1959), tra le varietà di fagiolino rampicante "mangiatutto" a baccello giallo è riportata la "Meraviglia di Venezia", così descritta: "Baccello molto largo, schiacciato, di colore giallo chiaro, tenerissimo, senza filo; seme nero".

Descrizione del prodotto

Fagiolino "mangiatutto" meraviglia di Venezia si presenta a baccello piatto, senza filo e colorazione uniforme giallo chiaro brillante. Le dimensioni variano in relazione alle due tipologie "rampicante" o "nano" ma normalmente si possono indicare in 16-18 cm di lunghezza per la prima e 10-12 cm per seconda. La larghezza del baccello in entrambe le varietà si aggira sui 1,8-2 cm e lo spessore deve essere quanto più sottile possibile. All'interno contiene semi neri o marroni a completa maturazione. Nonostante le dimensioni i baccelli, se ben turgidi e freschi, sono particolarmente teneri e si spezzano facilmente con le mani.

Processo di produzione

La produzione è soprattutto precoce/primaverile in coltura protetta, mentre quella estiva avviene in pieno campo. Il ciclo produttivo dura 60-80 giorni, in relazione alle condizioni climatiche del momento. Il sesto di impianto varia a seconda della tipologia: per i rampicanti normalmente si usano distanze di 100 cm tra le file e di cm 10-12 tra le piante; per i "nani" la distanza tra le file scende a 45-50 cm e tra le piante si aggira sui 3-5 cm. Il rampicante cresce su apposite reti di sostegno e le cure colturali si limitano a frequenti e leggere sarchiature.
La raccolta è manuale e si effettua con cura e delicatezza per non danneggiare i teneri baccelli o le piante; inizia a maggio, è fortemente scalare e per le produzioni più tardive può protrarsi fino alle prime brinate.

Usi

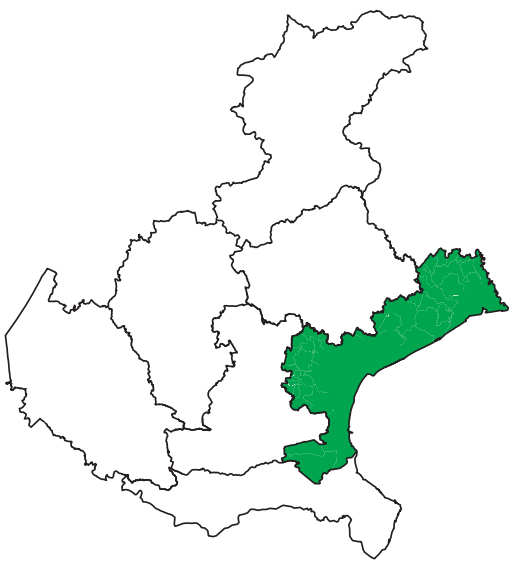
I fagiolini contengono buone quantità di vitamine, calcio e fosforo e hanno proprietà rinfrescanti e digestive. Si consumano lessati e conditi a piacere, saltati in padella, in minestre, zuppe, minestrone, in umido con pomodoro, con acciughe, sottolio o sotto aceto, ma anche sformati come gli asparagi di cui ricordano il colore e le dimensioni.

Reperibilità

Quella del "fagiolino meraviglia di Venezia" è una produzione di nicchia, pertanto è reperibile solo presso i produttori e i mercati al dettaglio della gronda lagunare nel periodo di produzione, da maggio a ottobre.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare il comune di Cavallino - Treporti.



FAGIOLO BONÈL DI FONZASO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Fagiolo bonèl di Fonzaso, bonèl de Fondaso.



La storia
L'agronomo Filippo Re, così presenta all'inizio del 1800 lo stato della coltura nel Feltrino: "I nostri fagioli bianchi sono molto ricercati, e danno un riflessibile commercio attivo al paese. Si traducono per Piave a Venezia, indi si imbarcano per Cadice, e Lisbona ecc". Nell'elenco del commercio della Provincia del 1833, i fagioli figurano come genere d'esportazione e nel 1880, parlando dei fagioli, Riccardo Volpe, segretario della Camera di commercio ed Arti di Belluno, li definisce una "Importante merce di esportazione". Quest'ultimo richiama genericamente la loro estrema varietà e afferma che vi è una certa regressione delle varietà bianche, che risulterebbero meno resistenti al clima della provincia."
Il "fagiolo bonèl di Fonzaso" è rimasto con il suo antico nome, anzi si è legato indissolubilmente al suo paese, tanto da essere indicato con il nome dialettale di "bonèl de Fondaso" ed essere, agli inizi del 1900 e a cavallo tra i due conflitti mondiali, il fagiolo più coltivato nel territorio fonzasino.

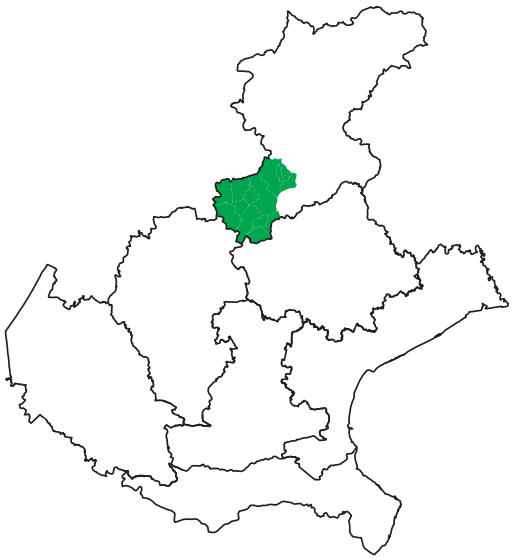
Descrizione del prodotto
È un agro-ecotipo di fagiolo consumato sia fresco che secco. La pianta è rampicante di colore verde intenso, annuale e raggiunge altezze medie di 2,5 m. I baccelli sono distribuiti uniformemente sulla pianta che abbisogna di sostegni. Il baccello fresco, di lunghezza pari a circa 15 cm e di colore giallognolo chiaro, maturando assume una colorazione più marcatamente gialla fino a diventare di un colore nocciola quando è secco. I semi, del peso di circa 0,65 g, sono presenti mediamente in numero di 6 per baccello, di forma schiacciata oblunga-compressa, colore biancastro-nocciola chiaro uniforme.
Tra i parametri correlati alle caratteristiche culinarie, è riconosciuto il sapore delicato e raffinato, l'elevata digeribilità e l'ottima attitudine ad essere utilizzato in deliziose creme di fagioli.

Processo di produzione
Le tecniche di coltivazione sono le stesse da svariati decenni. La selezione delle sementi viene fatta a livello familiare seguendo criteri immutati nel tempo.
La semina viene fatta nel mese di aprile/maggio a seconda delle condizioni climatiche. La forma di allevamento più frequente è quella in consociazione col mais. Solitamente si seminano 1 o 2 semi di "fagiolo bonel" in una pianta di mais e si evita di seminare fagioli nelle successive 3 piante, mentre si ripete l'operazione nella quarta pianta. La semina avviene quando la pianta di mais è alta circa 12-15 cm. Successivamente quando il mais ha raggiunto l'altezza di 50 cm e il fagiolo è già arrampicato ad esso si "dà terra". Vengono anche usati i classici tutori di nocciolo, legati con uno o due fil di ferro (che corrono a metà e nella parte alta del tutore) fissati a due o più pali portanti. Per ogni tutore si seminano 5 fagioli.
La raccolta del primo prodotto fresco avviene solitamente ad agosto e prosegue fino a novembre.

Usi
Viene raccolto e mangiato fresco (agosto-settembre) oppure conservato in congelatore. Il prodotto si raccoglie anche secco (settembre-ottobre), si sbaccella e seleziona, poi dopo 10 giorni in congelatore, si conserva all'asciutto in sacchi di tela. Viene utilizzato in deliziose creme di fagioli.

Reperibilità
La stragrande maggioranza del prodotto è destinata all'auto consumo. Esiste comunque un notevole interesse per il "fagiolo bonèl di Fonzaso" e un buon commercio da parte di piccoli produttori locali.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno, in particolare il comune di Fonzaso e l'intero territorio della Comunità Montana Feltrina che comprende i comuni di Alano di Piave, Arsiè, Cesiomaggiore, Feltre, Lamon, Pedavena, Quero, San Gregorio nelle Alpi, Santa Giustina, Seren del Grappa, Sovramonte e Vas.



FAGIOLO BORLOTTO NANO DI LEVADA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolo borlotto nano di Levada.



La storia

I primi fagioli (*Vigna sinensis* o *unguiculata*) erano originari dell'Africa sub-sahariana, mentre i borlotti, i cannellini e tutti gli altri innumerevoli tipi vennero importati dall'America. La specie dei fagioli americani, originaria del Messico e Guatemala e scientificamente chiamata *Phaseolus vulgaris*, si diffuse rapidamente in Europa, fino a soppiantare quella africana.

Nella nostra regione l'introduzione di questo legume non fu facile, soprattutto per via delle credenze secondo le quali il fagiolo era scarsamente digeribile. Se riuscì lentamente a ritagliarsi un posto tra i prodotti coltivabili, fu perché consentiva la consociazione con altre colture, permettendo agli agricoltori di ricavare dallo stesso appezzamento un maggior volume di prodotto.

Tra le molte varietà di fagioli coltivati in Veneto ha un posto particolare il "fagiolo borlotto nano di Levada". Questo particolare tipo di legume faceva parte della coltura agraria pedemontana già ad inizio secolo, quando veniva coltivato in file intercalari al mais oppure tra i filari dei vigneti in consociazione con la patata. Lo sviluppo maggiore si è avuto negli anni '60 e '70, in concomitanza con quello di altre colture orticole.

Descrizione del prodotto

Si presenta come una leguminosa con portamento eretto, dai baccelli lunghi tra i 15 e i 17 cm, appiattiti e screziati di rosso su un fondo bianco crema. I fagioli all'interno variano in numero di sei a otto e si presentano di buone dimensioni, rotondeggianti e allungati, con una caratteristica buccia molto sottile di colore bianco screziato di rosso. Con la cottura produce un brodo chiaro ed acquista un sapore delicato.

Processo di produzione

Secondo le consuete metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura questo fagiolo richiede un terreno ben preparato, livellato e rullato, privo di ristagni, con temperature per lo sviluppo comprese fra i 20 e i 30 °C. La semina va dai primi di aprile fino a luglio, mentre la raccolta comincia da metà luglio e si protrae fino a metà settembre. Nel periodo della raccolta il fagiolo può essere acquistato fresco in baccello mentre nel resto dell'anno viene conservato in locali non umidi e ben areati e venduto secco.

Usi

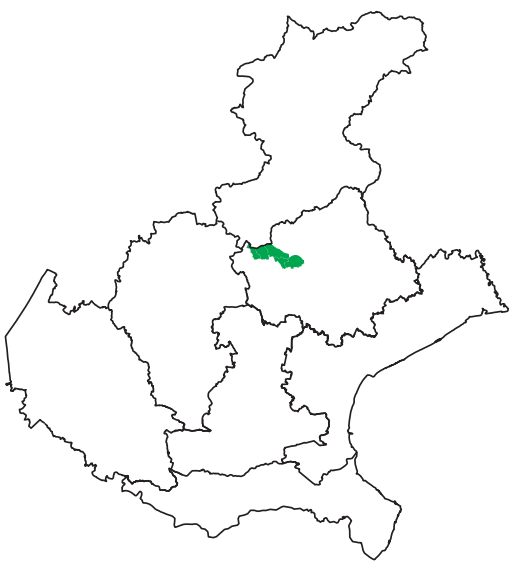
Il "fagiolo borlotto nano di Levada" è ottimo per la preparazione di zuppe e minestre.

Reperibilità

Può essere acquistato nella zona di produzione nel periodo luglio-settembre fresco in baccello; nell'autunno-inverno essiccato, spesso confezionato in rustici sacchetti di juta del peso di un chilogrammo.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, in particolare la produzione è diffusa nei comuni di Pederobba, Cavaso del Tomba, Possagno, Cornuda e Crocetta del Montello.



FAGIOLO DI POSINA "SCALDA"

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Fagiolo di Posina scalda, fasolo scalda fero.



La storia
Testimonianze raccolte presso i produttori confermano la presenza della coltivazione dell'antica varietà del "fagiolo di Posina scalda" da lunghissimo tempo. Durante la mostra mercato, che si svolge ogni anno a Posina l'ultima domenica di ottobre, questo fagiolo è ricercatissimo essendo minima la quantità di fagiolo scalda destinata al mercato. È coltivato per lo stretto consumo familiare e la migliore produzione è destinata a rimanere tra le mura domestiche. I produttori locali sostengono, curiosamente, che questi fagioli sebbene essiccati correttamente, se portati fuori dal paese possono essere attaccati dal baco del fagiolo e quindi ne sconsigliano la conservazione fuori Posina, Arsiero e Laghi.

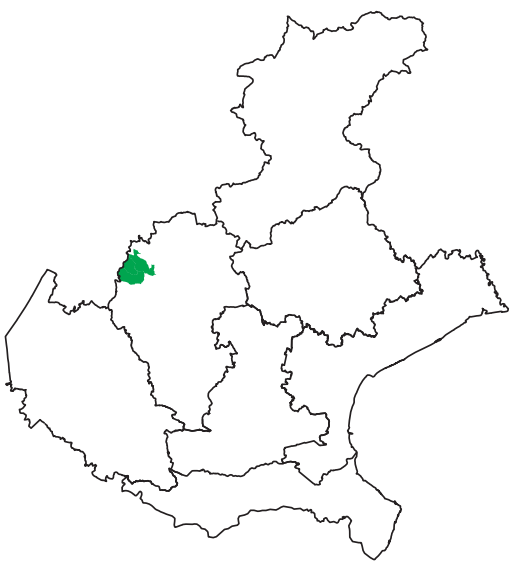
Descrizione del prodotto
Si tratta di un fagiolo marroncino con una riga color oro (fresco si presenta di colore verde), abbastanza piccolo (1,2 cm x 0,8 cm circa) con un baccello di circa 15 cm ed all'interno fagioli in disposizione abbastanza fitta. È un fagiolo rampicante, supera i due metri di altezza e continua a crescere su sé stesso oltre l'infrascatura. Ha un fiore bianco scritto di viola. Una pianta ha una produttività di circa 3 kg di fagioli.

Processo di produzione
Questo fagiolo necessita di un terreno fresco, sciolto, poco argilloso com'è quello di Posina e dei Comuni limitrofi, e si semina a mano nei primi di giugno. La concimazione avviene con letame maturo prima della semina oppure il fagiolo può sfruttare la concimazione effettuata per la coltura realizzata sullo stesso terreno l'anno precedente (si cerca di alternare la coltura del fagiolo con quella della patata).
Durante la crescita non necessita di particolari cure, essendo resistente alle malattie, se non l'infrascatura al momento giusto. È un fagiolo tardivo che si raccoglie a fine settembre. È destinato soprattutto ad essere essiccato: lo si lascia seccare sulla pianta e successivamente si stendono i baccelli, in una stanza aerata, asciutta e fresca, su dei graticci. Alcuni stendono i fagioli anche al sole per togliere tutta l'umidità residua, ma generalmente si continua l'essiccazione all'ombra in un posto aerato; sono pronti per la vendita nel giro di 10 giorni. Si sgranano per la vendita appena prima d'esser messi nelle cassette o nei sacchetti. Questi ultimi sono tradizionalmente due, uno esterno di carta da pane e uno interno di tela; si usa, in qualche azienda, porre una posata in ogni sacchetto per evitare il cosiddetto tarlo del fagiolo.

Usi
È un fagiolo che tiene la cottura nonostante la buccia sottile, non si disfa nel minestrone e si sposa lesso nell'insalata. È un fagiolo che, anche per le caratteristiche ambientali, si presenta dolce. Per cuocerlo, da secco, abbisogna di 3-4 ore di cottura a fuoco lento.

Reperibilità
Date le esigue quantità prodotte, il fagiolo di Posina si può reperire solamente durante la festa del Fagiolo che si tiene annualmente.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Posina, Laghi, Arsiero in provincia di Vicenza.



FAGIOLO GIALÉT

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolo gialét, gialìn, fasol biso, solferino.



La storia

Il "fagiolo gialét" è conosciuto da oltre un secolo come un prodotto pregiato consumato in occasioni speciali, e venduto a famiglie benestanti ed alla Città del Vaticano. Il valore riconosciuto a questo fagiolo risiede nel sapore delicato e nell'alta digeribilità, anche per la buccia molto sottile che quasi si scioglie durante la cottura. Queste caratteristiche lo rendono particolarmente adatto per l'alimentazione dei bambini e anziani, e di chi fatica a sopportare la maggior ricchezza di cellulosa nella buccia di altri fagioli.

Descrizione del prodotto

Il "fagiolo gialét" è una cultivar locale di fagiolo (Phaseolus vulgaris) della famiglia dei cosiddetti "verdoni", commercializzato come granella secca; il seme di colore giallo verde e dalla forma ovoidale, ricorda i piselli ("fasol biso"). La pianta è annuale, rampicante, e raggiunge un'altezza di oltre 230 cm, con foglie composte trifogliate, margine intero, fiori di colore bianco. Il baccello è lungo circa 10 cm e, allo stato secco, tende a rilasciare il seme; contiene 5-6 semi di forma sferico-ovoidale di colore giallo verde intenso e uniforme.
Il seme essiccato fatto rinvenire in acqua per 12 ore imbibisce con omogeneità, più che raddoppiando il volume. Il gusto delicato e la consistenza particolare sono particolarmente apprezzati da chef di rilievo nazionale.

Processo di produzione

I sistemi di coltivazione sono quelli classici per i fagioli rampicanti. La semina è praticata in maggio utilizzando 5 semi per ciascun tutore. La maggior parte dei coltivatori, riuniti in una associazione di tutela, producono Gialét-Presidio SlowFood® seguendo un disciplinare che ammette solo prodotti accettati dai regolamenti dell'agricoltura biologica.
La raccolta avviene da metà settembre, man mano che i baccelli essiccano;. deve essere tempestiva perché i baccelli giunti a maturazione, tendono a schiudersi procurando la caduta dei semi; È esclusivamente manuale data l'elevata scalarità di maturazione. I fagioli venivano tradizionalmente essiccati in poggioli di legno distesi su teli di canapa ("coÏ" "což") e conservati in sacchi sempre di canapa ("canevo"), cotone e più recentemente juta. Ora si usano anche graticci di vari materiali, e la conservazione è preferibilmente in contenitori sigillati, previo un periodo in surgelatore per prevenire lo sviluppo di eventuali parassiti.

Usi

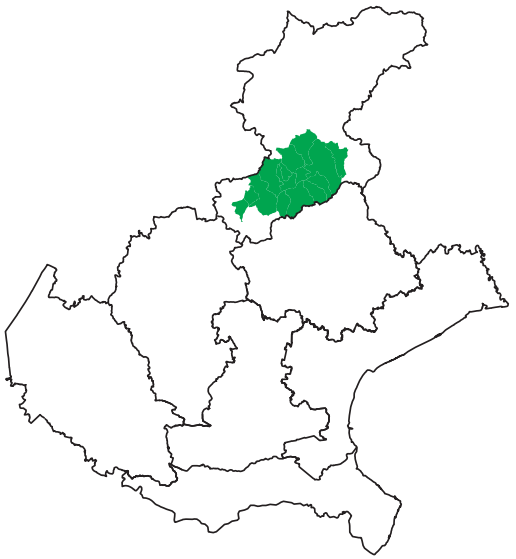
Il consumo è esclusivamente come granella secca. Una volta rigenerati in acqua e lessati, oltre che al naturale con filo d'olio, si prestano a svariati usi culinari, dalle tradizionali zuppe alle recenti ricette creative che lo impiegano in creme salate, in salse e in preparazioni dolci.

Reperibilità

La produzione è per ora molto ridotta, lo si trova in loco in autunno sia sfuso che in confezioni sigillate.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno; ora in paticolare i comuni della Val Belluna (Alano, Belluno, Cesiomaggiore, Feltre, Fonzaso, Lentiai, Limana, Mel, Pedavena, Ponte nelle Alpi, Quero, Santa Giustina, San Gregorio nelle Alpi, Sedico, Sospirolo, Soverzene, Trichiana, Vas), anche se un tempo la coltivazione era praticata anche in Cadore, dove c'è una ripresa di interesse.



FASOLO GNOCO BORLOTTO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Fagiolo gnoco borlotto, fasolo gnoco, lingua di fuoco.



La storia
Il "fagiolo gnoco borlotto, lingua di fuoco" di Spinimbecco, frazione di Villa Bartolomea, veniva coltivato già prima degli anni '30, anche se su superfici limitate e per lo più per il consumo famigliare. Solamente una piccola parte della produzione veniva commercializzata al mercato di Legnago (VR) o porta a porta.
Successivamente alla Seconda Guerra Mondiale la coltivazione di tale prodotto conobbe nuovo impulso, con un notevole aumento delle superfici e una produzione stimata intorno ai 2.100 t. Dopo gli anni '50 cominciarono a sorgere centri privati di raccolta nella frazione di Carpi e a Villa Bartolomea e all'inizio degli anni '60 sorsero cooperative nate espressamente per la raccolta del pregiato fagiolo. A tale prodotto, così importante per l'economia della zona, vennero dedicate molte mostre settembrine, di cui si trova testimonianza in molti giornali locali e regionali. Negli anni '70 e '80 si assistette ad un progressivo ridimensionamento dell'area di produzione del fagiolo, che però continuava ad essere intensamente coltivato dalle aziende presenti a Spinimbecco e Carpi di Villa Bartolomea. Attualmente si assiste ad un rinnovato interesse verso questo prodotto, così legato alle vita economica di queste zone. Infatti la necessità di realizzare un'attività agricola più sostenibile e legata alle tradizioni ha portato ad un aumento delle produzioni e alla volontà di far conoscere questo pregiato fagiolo.

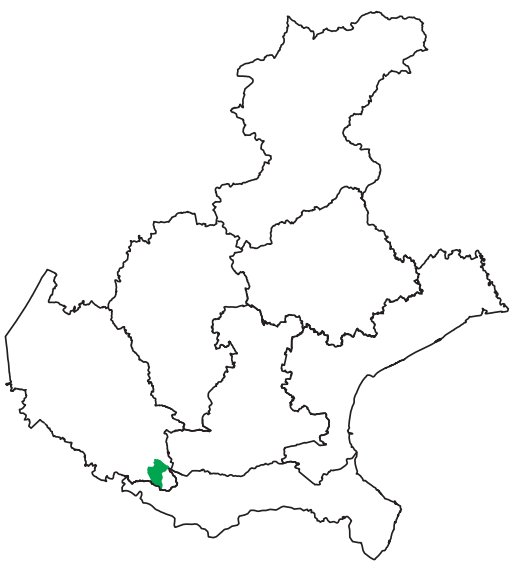
Descrizione del prodotto
I prodotto è un fagiolo borlotto rampicante con le seguenti caratteristiche: baccello color rosso carnato contente 6/7 grani con polpa soda; grano leggermente lungo di colore rosso screziato su fondo biancastro; pianta mediamente vigorosa, con produzione abbondante concentrata nella parte basale.

Processo di produzione
Il fagiolo è coltivato con metodiche tradizionali: semina manuale a postarella con 5/6 semi (seme autoprodotto in azienda); la distanza sulla fila è di 30 cm e tra le file di 90 cm; le piante sono sostenute da paletti in legno di salice o da canne palustri.
il prodotto fresco è raccolto manualmente o in parte trebbiato, con battitura meccanica per il secco. I fagioli sono immessi nel mercato del fresco e commercializzati su apposite casse; i fagioli secchi vengono fatti essiccare direttamente in pianta e commercializzati in appositi contenitori.

Usi
Viene consumato fresco e parte viene fatto essiccare ed immagazzinato. Una volta rigenerati in acqua si prestano per molteplici usi culinari in particolare per zuppe.

Reperibilità
Reperibile nel periodo, in particolare a giugno - luglio se freschi o essiccati anche nei mesi successivi, direttamente dal produttore.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Verona, in particolare le frazioni di Spinimbecco e Carpi nel comune di Villa Bartolomea.



FARINA DI MAIS BIANCOPERLA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Farina di mais biancoperla, perla.



La storia

Giacomo Agostinetti, agronomo di Cimadolmo, nei suoi "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattor di villa", edito a fine '600, segnala la presenza diffusa di un sorgoturco bianco, progenitore dell'attuale varietà "bianco perla", specie nei "Quartieri della Piave". La sua massiccia diffusione si colloca tuttavia nella seconda metà dell'800, grazie alla sua maggiore conservabilità che la fa preferire alle concorrenti varietà dell'epoca. Una descrizione della pianta e delle caratteristiche della granella del "mais biancoperla" viene riportata dettagliatamente in "Granoturchi da seme per riproduzione da granella e per semine da erbaio" edito da Consorzio Agrario Provinciale di Udine, 1950. Negli atti del 1° Congresso Nazionale dei Mais Ibridi tenutosi nel 1954 (Istituto di genetica e sperimentazione agraria "N. Strampelli" di Lonigo) viene riportato come nel 1950 la coltivazione del "mais biancoperla" interessi nel Veneto e Friuli Venezia Giulia circa 58.200 ha.

Questa varietà di mais ha tuttavia subito la schiacciante concorrenza degli ibridi commerciali, riducendo la propria presenza a limitate aree nella provincia di Padova e Treviso. In ogni modo, negli ultimi anni si è sviluppata una maggiore sensibilità per la conservazione delle biodiversità e il recupero di prodotti agrari locali e alcuni appassionati agricoltori, riuniti nell'Associazione Conservatori Mais Biancoperla, hanno continuato a coltivarlo.

Descrizione del prodotto

La farina viene prodotta utilizzando unicamente seme derivante dalla varietà di "mais biancoperla" a cariosside bianca. Tale varietà presenta caratteristiche qualitative superiori per l'ottenimento di farina bianca da polenta. In particolare, la cariosside è vitrea e di colorazione bianco perlaceo da cui deriva il nome stesso della varietà. Le pannocchie sono affusolate, allungate, senza ingrossamento basale e misurano mediamente dai 23 ai 25 cm, con grandi chicchi bianco perlacei, brillanti e vitrei.
Il prodotto a seconda del tipo di lavorazione può essere di diverse tipologie ed in particolare: farina bianca, farina bianca integrale e farina bianca integrale macinata a pietra.

Processo di produzione

Il mais è una coltura con esigenze idriche elevate, che necessita di un terreno ricco e ben concimato. La semina si effettua in primavera, in file distanti 75 cm e ad una profondità di 2-4 cm.
La raccolta avviene normalmente ancora oggi a mano o mediante macchine spannocchiatrici in modo da raccogliere le spighe intere. Queste vengono essiccate all'aria e conservate tal quali fino al momento della sgranatura e della successiva macinazione della granella. Nel caso in cui vengano utilizzate mietitrebbie la conservazione avviene direttamente in granella conservata in silos.
La macinazione viene effettuata di norma in molini della zona e in alcuni casi viene effettuata anche la macinazione a pietra. La conservazione delle spighe avviene in ambienti idonei o in gabbie appositamente predisposte, presso le aziende agricole.

Usi

La "farina di mais biancoperla" viene utilizzata in diversi piatti; nelle campagne si usava consumarla con il latte freddo, ottenendo una sorta di semolino. Ideale e insuperabile il suo abbinamento come polenta, con i piatti di pesce povero di fiume e di laguna. Due piatti possono essere considerati fattori di identità culturale, specie nelle aree collinari, la polenta e "speo" e polenta e "osei".

Reperibilità

Prodotta in quantità ridotte, la farina di mais biancoperla è reperibile presso alcuni mulini e rivenditori specializzati nelle zone di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Province di Padova, Treviso e Vicenza.



FARINA DI MAIS MARANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Farina di mais Marano, farina di mais Marano Vicentino, farina di Maranello - farina de Maranèlo.



La storia

Il "mais Marano" è una varietà di mais creata nel 1890 da Antonio Fioretti, un agricoltore che provò ad incrociare due varietà di mais locali, Pignoletto d'Oro e Nostrano, nella speranza di adattare al meglio la pianta alle terre ghiaiose del Leogra, coniugando la qualità del primo alla resa del secondo. Si rivelò una felice intuizione e, dopo un'opera di selezione durata ben vent'anni, nacque il nuovo granoturco.

Nel 1940 il mais "Marano" ottenne il marchio governativo dallo Stato e ancor oggi è custodito nella banca del germoplasma dell'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "Strampelli" di Lonigo. In quegli anni la coltivazione del Marano si diffuse in gran parte del nord Italia, tanto da essere una delle varietà più utilizzate, ma dal secondo dopoguerra il prodotto conobbe una forte crisi, che divenne poi tracollo con l'affermarsi dei mais ibridi che garantivano una resa molto più elevata.

Negli ultimi anni, tuttavia, grazie ad un rinato interesse per i prodotti di qualità di antica tradizione, la farina di questo mais è ritornata ad essere apprezzata e ricercata da un sempre maggior numero di estimatori.

Descrizione del prodotto

Il mais "Marano" presenta caratteristiche qualitative peculiari per l'ottenimento di farina gialla da polenta.

In particolare la pannocchia è di taglia piccola, la cariosside è completamente vitrea e di colorazione rosso aranciato acceso. La farina presenta un contenuto proteico normalmente più elevato e una colorazione gialla più intensa, rispetto alle farine derivate dagli ibridi più diffusi. A seconda del tipo di lavorazione può produrre farine di diverse tipologie ed in particolare: farina gialla, farina gialla integrale e farina gialla integrale macinata a pietra. La particolarità della polenta è data dal colore più carico: un giallo intenso screziato da pagliuzze marroni. Il profumo è intenso ed il gusto è quello di una polenta particolarmente saporita.

Processo di produzione

Il mais ''Marano'' è un mais a ciclo breve (si può seminare fino ai primi di giugno). Tale precocità rende questo granoturco prezioso quando la semina non può essere fatta presto e quando il terreno è ancora occupato da altre colture. La pianta, malgrado sia a sviluppo modesto, produce più pannocchie per gamba grazie all'elevata fertilità e alla capacità di sopportare investimenti piuttosto elevati. Esso si adatta bene a terreni leggeri, come quelli della zona pedemontana.

La raccolta avviene ancora oggi quasi sempre a mano o mediante macchine spannocchiatrici raccogliendo le spighe intere. Queste vengono essiccate all'aria e conservate tal quali fino al momento della sgranatura e della successiva macinazione della granella. Nel caso in cui vengano utilizzate mietitrebbie la conservazione avviene direttamente in granella. La conservazione delle spighe avviene in ambienti idonei o in gabbie appositamente predisposte presso le aziende agricole. La macinazione della granella viene effettuata in molini della zona di Marano Vicentino.

Usi

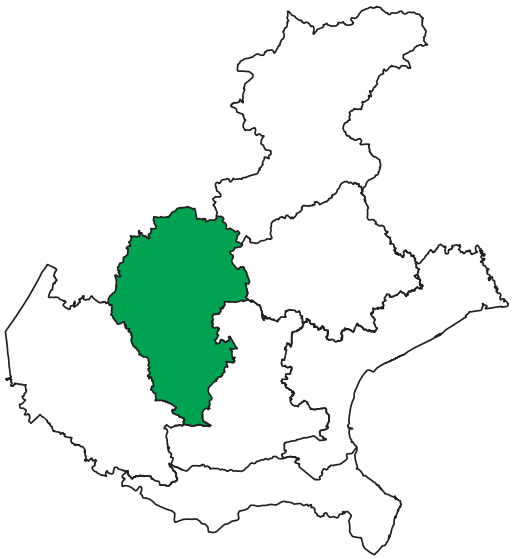
La "farina di mais Marano" viene utilizzata per preparare la polenta, la quale si presta in modo particolare a farsi "onta" (condita) o abbrustolita, ma si trova anche in una vastissima gamma di piatti della tradizione gastronomica vicentina.

Reperibilità

Di questa farina originale oggi se ne produce una quantità molto limitata ed è reperibile sia presso le aziende agricole o i molini, sia in alcuni ristoranti attenti alla valorizzazione della cultura gastronomica locale.

Territorio interessato alla produzione

Sono interessati i seguenti comuni: Marano Vicentino, Schio, San Vito di Leguzzano, Malo, Isola Vicentina, Torrebelvicino, Valli del Pasubio, Santorso, Piovene Rocchette, Monte di Malo, Zane', Thiene, Zugliano, Sarcedo, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Isola Vicentina e tutti i comuni ricadenti nella Val Leogra e nella fascia pedemontana della Provincia di Vicenza.



FARINA PER POLENTA DI MAIS "SPONCIO"

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Farina per polenta di mais "sponcio", rostrato, pignol, pignol fiorentin.



La storia

La farina per polenta ottenuta dal mais "sponcio" è tradizionalmente presente nella valle feltrina, da quasi due secoli. Sono i caratteri morfologici della cariosside, di forma appuntita che punge le mani dai quali origina l'espressione popolare di "sponcio", a determinare la peculiarità di questa varietà già descritta nel 1882 da G. Cantoni e nel 1887 da Bazzole nel testo "Il possidente bellunese". Da allora i richiami alla varietà compaiono con sistematicità nelle tabelle tecniche pubblicate da "L'agricoltore bellunese" fino ad arrivare a dettagliate descrizioni tecniche dello Zapparoli nel 1926 e poi da Brandolini nel 1953. Nella memoria degli agricoltori locali è vivo il ricordo dell'alta qualità della farina e delle difficoltà della sgranatura che spesso avveniva a mano.

Descrizione del prodotto

La farina è ottenuta secondo la tradizione, attraverso la molitura del mais "sponcio". Questo è una varietà ad impollinazione libera, caratterizzata dalla particolare conformazione della cariosside che presenta una punta tecnicamente definibile come "rostro", rivolto verso l'apice della spiga. Le spighe sono cilindriche con ranghi disposti regolarmente e colore bianco del tutolo, cariossidi a forma di rostro, di colore aranciato vivo, una consistenza marcatamente vitrea e una forte presenza di caroteni e xantofille. Tra le sue caratteristiche peculiari spicca la vitrosità della cariosside che permette di ottenere una farina per polenta dalle elevate caratteristiche qualitative. La farina evidenzia un colore giallo-arancio intenso, che permane anche trasformata in polenta, e da cui emanano intensi profumi caratteristici. È pratica ammessa dalla tradizione locale, la miscelazione in dosi pari al 20% con cariossidi delle altre due importanti varietà di mais locali ad impollinazione libera, "fiorentin" e "ungherese".

Processo di produzione

La tecnica di coltivazione fa riferimento alle tradizionali tecniche maidicole bellunesi, con la caratterizzazione di una bassa utilizzazioni di mezzi tecnici. La raccolta è effettuata a mano o con macchine spannocchiatici e, prima di essere lavorato in farina, viene essiccato in spighe con esposizione al sole in idonei graticci, solai e poggioli in legno. Le cariossidi sono macinate secondo la locale tradizione, per l'ottenimento di una farina per polenta dalla grana media (ne troppo fine ne troppo grossolana).

La tradizionale farina di mais "sponcio", viene ottenuta solo dai piccoli molini tradizionali ed è di due tipi:

- farina tipo integrale o semi-integrale, con lavorazione a palmenti a pietra. La farina ottenuta presenta la quasi totalità delle parti della cariosside. Essa appare puntinata di porzioni scure, ricca in oli e grassi vegetali e da origine ad una polenta definita in termini positivi come "grassa" e altamente nutritiva;
- farina a molitura con "cilindri" in cui sono estratti parte del germe e pericarpo. La farina, porta con sé tutta la colorazione e pigmenti delle cariossidi, apparendo di un colore aranciato intenso molto appariscente.

La farina ottenuta, è confezionata in sacchi e sacchetti di carta di varia capacità, dai 500 g ai 5 kg.

Usi

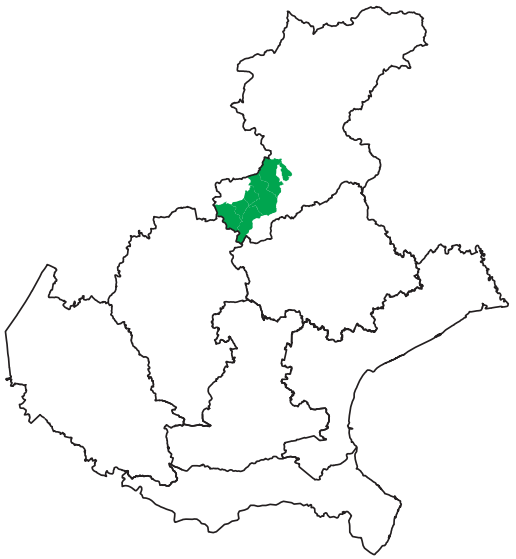
La polenta che si ottiene, cucinata seconda la locale tradizione su paiolo in rame e su fuoco lento a legna, deve essere riversata su un "taier" (tagliere) di legno e come conferito anche dal mais "sponcio", deve mantenere la forma del paiolo.
Accompagna con successo un gran numero di piatti in particolare formaggio, funghi e affettati.

Reperibilità

Reperibile nel periodo. Le particolari caratteristiche chimico-fisiche e l'elevata presenza di oli e grassi vegetali della farina di mais "sponcio" ne permettono una limitata conservazione che è di circa 60-75 giorni.

Territorio interessato alla produzione

L'area classica di produzione e coltivazione (nel passato e attualmente) è la Val Belluna, ma in maniera più tipica e tradizionale la conca feltrina e soprattutto i Comuni di Cesiomaggiore, Feltre, Fonzaso, Seren del Grappa, Pedavena, Arsiè, San Gregorio nelle Alpi, tutti in provincia di Belluno.



FASOL DE LAGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fasol de Lago, mama alta, bonel.



La storia

Il fagiolo ha sempre avuto un ruolo importante nell'alimentazione. I fagioli d'America furono importati in Europa dagli spagnoli e i loro semi furono donati da papa Clemente VII ad un umanista bellunese, Piero Valeriano (pseudonimo di Giovanni Pietro Dalle Fosse 1477-1558) affinché ne diffondesse la coltura. Il Valeriano avviò, a quanto pare tra il 1528-29, la coltivazione nel bellunese (e in particolare a Lamon e nel Feltrino) da dove si diffuse in tutto il Veneto incrociandosi senz'altro anche con le specie già presenti formando quelle specie "autoctone".

Nella Vallata, i fagioli sono documentati fin dal XVIII secolo e sono diventati, nel corso degli anni e dei secoli, i protagonisti importanti nel pasto degli abitanti salvo poi perdere posizioni ed interesse a favore di tipologie più voluminose quali borlotti o i bianchi di Spagna senz'altro meno gustosi ma sicuramente più remunerativi.

Il "fasol de Lago" ha avuto la maggiore diffusione nell'ottocento, sino alla metà del secolo scorso e di ciò si trovano molte testimonianze scritte. La gastronomia locale continua ancora oggi a esaltare i fagioli nella preparazione di alcuni piatti tradizionali.

Descrizione del prodotto

È identificabile come "Fasol de Lago" il seguente ecotipo: fagiolo tipo cannellino (rampicante), localmente identificato come "mama alta" o "bonel". Il fagiolo secco, forma sotto la quale viene commercializzato, si presenta con foggia piuttosto allungata, leggermente appiattita e con colore che va dal crema al marrone chiaro uniforme. Le dimensioni medie del seme sono le seguenti: lunghezza di 17,5 mm, grossezza di 0,7 mm, peso del seme secco 0,60 g, lunghezza del baccello fresco di norma di 12-14 cm, con 6-7 semi. Si tratta di una pianta rampicante con foglie di colore verde intenso, di levatura medio alta, i cui fiori di colore bianco compaiono attorno ai 20 cm dal suolo a circa 60 giorni dalla semina.

Processo di produzione

Le tecniche di coltivazione del "fasol de Lago" sono quelle tradizionali, stabilite anche tramite disciplinare. Prima della semina deve essere realizzata una attenta e accurata preparazione del terreno. Per questo fagiolo rampicante si utilizzano per lo più sistemi di coltivazione in cui i tutori sono rappresentati da sostegni in legno di bambù, aventi altezza minima di 250 cm e diametro compreso tra 1,5-3,5 cm. Nel sistema a "filare" possono essere utilizzate delle reti sorrette da fili di ferro ancorati a robusti pali tutori in legno.

La semina è praticata mediamente nella prima quindicina di maggio, utilizzando circa 3-4 semi per postarella. In alternativa la semina potrà essere effettuata anche a file con distanza sulla fila di 10-15 cm tra seme e seme e distanza tra file di 100-120 cm. Seguono poi le cure colturali e la difesa. La raccolta del prodotto secco inizia nel mese di settembre e continua fino ai primi di novembre, ed è esclusivamente manuale. Il prodotto viene conferito sgranato, secco, e surgelato per evitare lo sviluppo di insetti dannosi. I semi destinati alla vendita vengono posti in sacchetti di tessuto traspirante muniti di apposita etichetta.

Usi

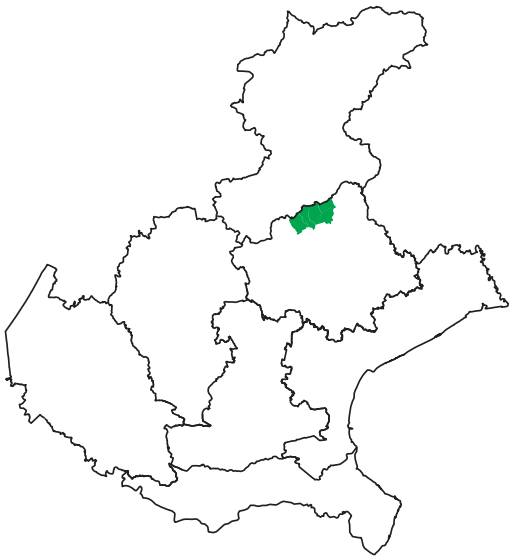
Viene ricercato per il gusto delicato e la buccia particolarmente tenera. Ottimo per zuppe, minestre e umidi, è utilizzato nella preparazione di piatti della tradizione.

Reperibilità

Reperibile nel periodo.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, in particolare l'intero territorio dei comuni di Cison di Valmarino, Follina, Miane, Revine Lago e Tarzo.



FASOLA POSENATA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fasola posenata, fagiolo di Posina, fasòla, fasòla posenàta, fasòla del diavolo.



La storia

La presenza e la tipicità della "fasola posenata" è testimoniata dalle voci e dalle cure di persone anziane che ne tramandano la sua coltivazione da numerose generazioni.

I fagioli nella zona di Posina, infatti, sono coltivati da secoli per l'autoconsumo familiare e hanno sempre mantenuto un'importanza non secondaria nell'economia domestica e nell'alimentazione degli abitanti della zona. Anche la pianta trova una sua utilità in quanto, avendo un fiore rosso intenso, ancora oggi viene posta intorno alle altre colture per spaventare eventuali animali, soprattutto caprioli (anche il gusto delle foglie contribuiva in questo senso).

Descrizione del prodotto

Le "fasole" costituiscono, anche scientificamente, una specie particolare. È un fagiolo che si presenta particolarmente grande: è circa 3 x 1,5 cm, schiacciato ed è all'interno di un baccello molto lungo (può raggiungere i 50 cm) che mediamente contiene 8-10 fagioli ciascuno. Il fagiolo è di colore rosso, chiazzato di nero o viola con sfumature bluastre, colore che si accentua dopo l'essiccazione. Ogni pianta ha 10-12 baccelli, un numero inferiore di fagioli rispetto alla produttività di un borlotto (ma peso maggiore). È rampicante e supera i due metri di altezza, crescendo quindi su sé stessa dopo l'infrascatura.

Il fagiolo è robusto, dalla buccia abbastanza spessa, dal tipico sapore di castagna, dalla pasta interna farinosa, "croccante" e sempre violacea,se freschi; cucinati hanno una pasta color marrone chiaro.

Processo di produzione

Il fagiolo si semina sullo stesso terreno ad anni alterni sfruttando la concimazione effettuata per la coltivazione precedente, in genere la patata (concimazione con letame maturo). È un fagiolo tardivo, si semina i primi di maggio e si raccoglie tra settembre e ottobre. La coltivazione si effettua in pieno campo. Si tratta di una pianta forte, resistente alle malattie e durante la crescita non necessita di particolari cure, se non l'infrascatura al momento giusto. Dato il clima di Posina e dei Comuni limitrofi, con umidità notturna molto elevata, il fagiolo non richiede mai acqua. È un fagiolo tardivo che si raccoglie a fine settembre, destinato ad un consumo fresco, dura una settimana e poi tende ad avvizzire, ma può anche essere essiccato: lo si lascia seccare sulla pianta fino al giusto grado di essiccazione e poi si stendono i baccelli, in una stanza aerata, asciutta e fresca, su dei graticci. Si sgranano per la vendita appena prima d'esser messi nelle cassette o nei sacchetti perché dentro ai baccelli si conserva meglio. I sacchetti sono tradizionalmente due, uno esterno di carta da pane e uno interno di tela.

Usi

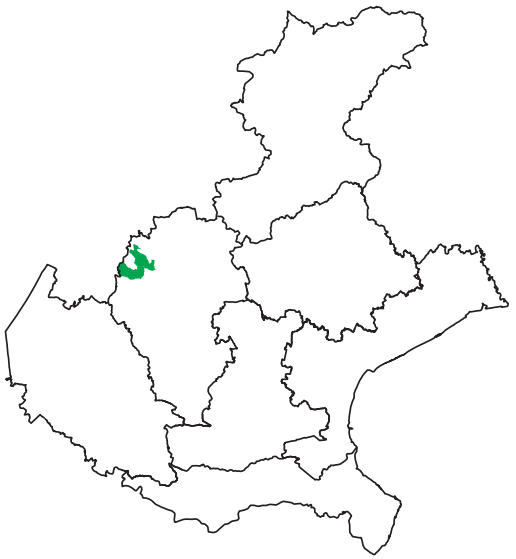
La "fasola posenata" tiene molto bene la cottura e non si disfa. Si mangia spesso in insalata con aglio, prezzemolo e olio ma si adatta ad accompagnare magnificamente il riso e le tagliatelle fatte in casa.

Reperibilità

La coltivazione è di carattere essenzialmente familiare di autoconsumo, anche se qualche cassetta è presente, seppur per poche ore, nella mostra mercato di Posina che si tiene l'ultima domenica di ottobre.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Posina e Arsiero, in provincia di Vicenza.



FAVE BELLUNESI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fave bellunesi.



La storia

La coltivazione delle fave nell'area dolomitica bellunese ed il suo utilizzo, sottoforma di prodotto decorticato, vantano una salda e comprovata tradizione secolare. Numerose sono le citazioni in testi, libri e riviste sia dal punto di vista storico che culinario ed altrettanto importante è la documentazione fotografica e la ricerca etno-botanica. Merita di essere citato il quaderno numero 5 -"Fava, patata, fagiolo, papavero: sistemi e tecniche tradizionali di coltivazione e di utilizzazione nel bellunese" a cura di Daniela Perco (Comunità Montana Feltrina e Centro per la Documentazione della coltura popolare). In esso sono riportate, in appositi capitoli, decine di citazioni di storici e interviste, che testimoniano la presenza secolare della coltivazione della fava nel bellunese. Di recente, alcuni produttori attenti alle tradizioni stanno riproponendo la coltivazione di questa speciale e caratteristica leguminosa.

Descrizione del prodotto

Le Fave Bellunesi appartengono alla famiglia delle Leguminose, Genere Vicia, Specie Vicia Faba, alla varietà fava tipo Major e, nella fattispecie, ad una popolazione o ecotipo definito bellunese.
Si tratta di una pianta annuale con portamento eretto, la sua altezza a maturazione varia dai 70 ai 100 cm; ha apparato radicale fittonante e medio profondo. Le foglie alterne, costituite da 2 a 7 foglioline, sono di colore verde opaco e glabre. Il fiore è di colore bianco con leggere sfumature violacee. Il frutto è un classico baccello a 2 valve, della lunghezza di circa 5 cm, di colore verde intenso allo stato fresco e bruno scuro alla stato secco. Contiene da 2 a 4 semi, di forma ovale e appiattito irregolarmente, è di colore variabile e non omogeneo (beige, nocciola, marrone e violetto) e senza venature o screziature, del peso di circa 120 g/1000 semi.

Processo di produzione

La tecnica colturale della "fava bellunese" è molto semplice e richiama le antiche tradizioni. La semina si effettua in primavera a file semplici o binate; sono praticate modeste concimazioni organiche mentre sono indispensabili scerbature e/o sarchiature nell'interfila. La raccolta è effettuata di norma entro la prima decade di settembre. La tradizione prevede di mietere le piante a mano, legare le stesse a mannelli e porle ad essiccare in apposite strutture in legno definite "faver". Ora questi *faver* tradizionali sono pressoché scomparsi e l'essiccazione è effettuata appendendo i mazzi di piante di fave ai poggioli dei fienili. Una volte essiccate piante e baccelli, queste vengono portate nell'aia o all'interno del granaio ("tabià") per la battitura con un apposito correggiato. Da tale operazione si ottengono i semi della fava utili a scopo alimentare, mentre le restanti parti sono destinate all'alimentazione zootecnica. I semi delle fave essiccate, non subiscono nessun altro trattamento e se conservati in luogo arieggiato e secco restano inalterati per parecchi mesi.

Usi

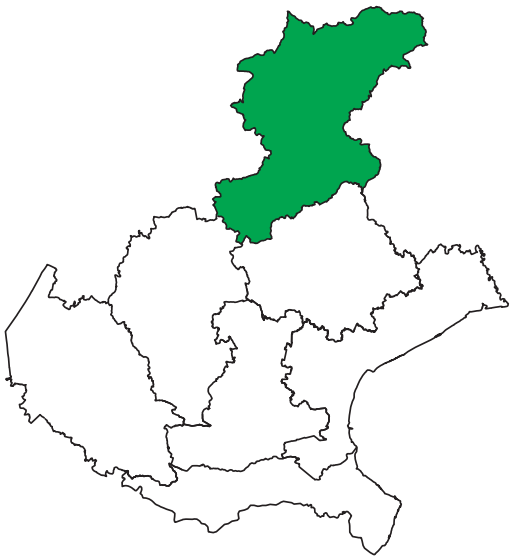
I principali utilizzi della fava in cucina sono: minestra di fave, semi di fava arrostita, fave lassate, farinata di fave, latte, burro e orzo, pane di fava, segale e orzo.

Reperibilità

La coltivazione è di carattere essenzialmente familiare per l'autoconsumo.

Territorio interessato alla produzione

Aree dolomitiche dell'Alto Cordevole, Zoldano, Val Fiorentina e dell'Ampezzano, in provincia di Belluno.



FRAGOLA DELLE DOLOMITI BELLUNESI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fragola delle Dolomiti bellunesi, fragola della montagna bellunese.



La storia

Le fragole hanno da sempre suscitato l'interesse del contadino e del montanaro che, potendone disporre senza sforzo o impegno per la loro coltivazione in quanto specie spontanee, ha imparato a servirsene. Il suo consumo è testimoniato nell'area dolomitica bellunese da innumerevoli ricette per la produzione soprattutto di dolci, torte, crostate, succhi e confetture.

Dagli anni sessanta l'attrazione per i piccoli frutti in genere e per la fragola in particolare, arrivò anche nelle città, suscitando un brusco innalzamento della domanda. Così nell'area bellunese, proprio per soddisfare tale nuova richiesta di consumo, furono fatti i primi tentativi di promozione della coltivazione della fragola in un'ottica di moderna frutticoltura. A favore dello sviluppo della coltura della fragola c'erano poi anche altri motivazioni: l'amplissimo ambiente di adattamento e la locale grande vocazionalità dell'habitat naturale, il reddito molto alto a breve scadenza e la possibilità di inserimento in aziende agricole quale attività collaterale e di integrazione al reddito. La locale realtà agricola non mancò all'appuntamento e sorsero in quegli anni nuove aziende agricole e cooperative di produttori di fragole e piccoli frutti.

Descrizione del prodotto

La fragola diffusa in coltivazione nell'area delle Dolomiti bellunesi, appartiene alla famiglia delle Rosacee e la specie base è la *Fragaria vesca* L.. Le piante coltivate sono selezioni di varie specie del genere Fragaria e talvolta ibridi. Accanto a queste selezioni, alcune aziende locali propongono la fragolina di bosco, caratteristica varietà selezionata molto simile per gusto e profumo alle "vicine" fragole spontanee del sottobosco, con cui dividono il medesimo ambiente e clima. Proprio le caratteristiche montane dei siti di coltivazione e la loro elevata naturalità, fanno sì che la "fragola della montagna bellunese" presenti un buon livello qualitativo, facilmente riscontrabile dalle analisi sensoriali. Nella formazione delle caratteristiche organolettiche (dolcezza, acidità, aroma, profumo) incide molto il clima e in particolare le forti escursioni termiche giornaliere. Al di là delle varietà utilizzate, interessante appare anche l'alto livello qualitativo del colore delle polpa e la giusta consistenza della stessa. Predominante e tradizionale, è la coltivazione delle fragole rifiorenti, semiprecoci e con frutti di pezzatura media.

Processo di produzione

Le aziende agricole che si dedicano alla coltivazione della fragola, sono in massima parte aziende di piccole dimensioni, organizzate per la vendita diretta e per l'agriturismo. La coltivazione avviene per lo più in pieno campo, con tecniche a basso impatto ambientale, in porche pacciamate e dotate di impianti di irrigazione. La fragola è coltivata anche in coltura protetta, con tunnel coperti da film di materiale plastico, steso su archi in metallo; nelle aziende specializzate è prodotta fuori suolo in sacchetto.

La raccolta manuale avviene a più riprese nell'intera stagione estiva e autunnale, in funzione delle varietà coltivate. Le fragole sono riposte in cestini, sistemati poi in plateau all'ombra. Considerate le piccole dimensioni aziendali dei produttori, il prodotto non è sottoposto ad alcun tipo di condizionamento.

Usi

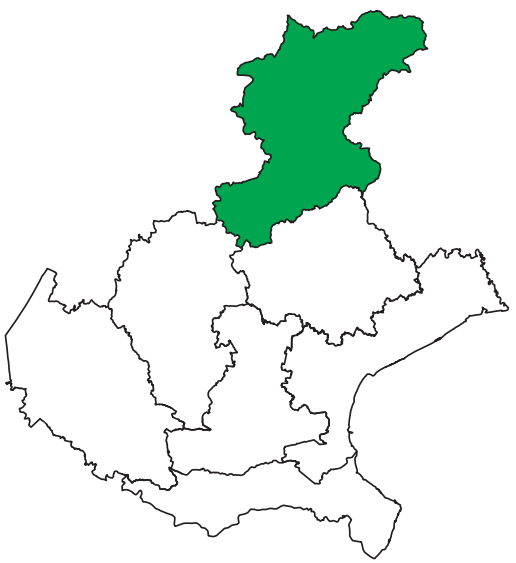
Destinata al consumo fresco, è utilizzata dalle locali pasticcerie e gelaterie ma anche per la trasformazione in confettura, per lo più curata da aziende artigiane, e ciò contribuisce alla sua valorizzazione.

Reperibilità

La "fragola delle Dolomiti bellunesi" è avviata al consumo fresco e, dunque, alla vendita diretta nelle aree di produzione nel periodo estivo-autunnale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno. Le aree di maggiore diffusione sono il Feltrino, l'Agordino e l'Alpago.



FRAGOLA DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Fragola di Verona.



La storia
La fragola era conosciuta e apprezzata fin da tempi antichissimi. Sembra che in Italia crescesse spontanea già due secoli prima Cristo. Secondo testimonianze depositate presso l'Archivio di Stato di Verona, datate 1796, la fragola era presente negli orti cittadini veronesi ancor prima del XVII secolo.
La tradizione produttiva e il successo sui mercati locali della fragola è ben descritta da A. Balladoro nel suo volume sul "Folklore Veronese" del 1897.
Anche il Sormano Moretti nella monografia "La provincia di Verona" del 1904 (vol. II, p. 46), ricorda che le fragole "cominciansi a cogliere in fin di maggio e di cui, oltre alle piccole montanine (…) diverse più grosse e pregiate specie se ne coltiva negli orti e nei fragoleti delle ville prossime alla città dove trapiantansi dal marzo alla fine di aprile oppure è meglio forse, dal settembre all'ottobre, riuscendo dovunque, ma di preferenza nelle terre sciolte e profonde".

Descrizione del prodotto
La fragola è un frutto acidulo della famiglia delle *Rosaceae*. È caratterizzata da forma conica, globulosa o cuoriforme e cosparsa superficialmente da numerosi acheni. La Fragola di Verona appartiene alla specie *Fragaria x Ananassa* Duch. ed è adatta sia alla produzione autunnale (settembre - primi di dicembre), sia a quella primaverile (aprile - giugno) in coltura protetta. È di dimensioni piuttosto grosse in quanto il calibro minimo dei frutti non deve essere inferiore a 22 mm, presenta eccellenti e tipiche caratteristiche di aroma, sapore e colore. Risulta essere molto consistente e di conservazione piuttosto durevole.

Processo di produzione
Le fragole sono coltivate in tutta la provincia di Verona. Il loro normale periodo di maturazione va da aprile a giugno. La fragola coltivata è una pianta che ama i climi temperati e i terreni di medio impasto, leggeri, piuttosto acidi e ricchi di sostanza organica, ben lavorati, soffici e freschi. Richiede continue attenzioni per soddisfare le notevoli richieste nutrizionali all'impianto e durante l'autunno. A primavera, nel periodo precedente la fruttificazione, necessitano anche di concimazioni fogliari. Inoltre abbisognano di acqua in quantità moderate ma costanti durante tutto il ciclo colturale. Vanno raccolte manualmente quando sono mature, preferibilmente di sera.

Usi
La fragola è un frutto ricco di vitamina C. Può essere gustata fresca, tagliata a pezzi con l'aggiunta di succo di limone e zucchero o con un po' di vino, oppure può essere trasformata in marmellata o usata nella preparazione di dolci e gelati.

Reperibilità
Reperibile nel periodo.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Bevilacqua, Bonavigo, Boschi S. Anna, Bovolone, Buttapietra, Castel d'Azzano, Erbè, Isola della Scala, Isola Rizza, Minerbe, Nogara, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Salizzole, S. Giovanni Lupatoto, S. Martino Buonalbergo, S. Pietro di Morubio, Sorgà, Terrazzo, Verona, Vigasio, Villafranca di Verona, Zevio, Mozzecane, Nogarole Rocca, Trevenzuolo, Caldiero, Belfiore, Ronco all'Adige, Veronella, Albaredo d'Adige, Roverchiara, Angiari e parte del territorio dei comuni di Legnago, Lavagno, Colognola ai Colli, Gazzo Veronese, Sommacampagna e Valeggio sul Mincio, tutti in provincia di Verona.



FUNGHI COLTIVATI DEL MONTELLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Funghi coltivati del Montello.



La storia

Definiti nell'antica Roma "cibo degli Dei", i funghi spontanei erano noti come prelibata pietanza già nell'anno 1000 a.C. Fu solo intorno al 1700 che gli orticoltori francesi impararono a coltivarli nelle grotte e nelle cantine. Proprio dalla Francia all'inizio del secolo scorso, fu importata in Italia la coltivazione del fungo: famiglie del bergamasco, del Lazio e del Veneto, erano andate a lavorare nelle fungaie in grotta nei dintorni di Parigi dove si coltivava un fungo bianco di tipo prataiolo chiamato "Champignon de Paris". Tornati in patria, portarono con sé il loro bagaglio di conoscenza ed esperienza, dando vita alla fungicoltura, che si sviluppò soprattutto nel Veneto.

L'avvio della coltivazione nella provincia di Treviso avvenne negli anni '60, ad opera di alcuni imprenditori che operavano nelle zone del Montello, a Venegazzù e a Paese; già negli anni '70 una settantina di aziende locali concorrevano a realizzare oltre il 50% alla produzione nazionale.

Descrizione del prodotto

Sono tre le tipologie di funghi coltivati nella provincia di Treviso:

- prataiolo o "champignon" (*Psalliota campestris*), caratterizzato da cappello bianco e globoso, convesso, con base allargata e diametro medio 8-10 cm;
- pleuroto o gelone o orecchione o sbrisa (*Pleurotus ostreatus*), caratterizzato da cappello di color camoscio-bruno a forma di ventaglio;
- piopparello (*Pholiota aegerita*), caratterizzato da cappello marrone chiaro o scuro, di diametro fino a 10 cm, convesso o piano.

Processo di produzione

Il micelio viene prodotto in laboratorio e poi inoculato su substrato alimentare come paglia di grano e riso, segatura, crusche e simili (nel caso degli "champignon" si usa letame di cavallo arricchito di azoto), con l'aggiunta di pollina, solfato ammonico e farina di soia tostata. L'inoculazione è preceduta da una fase di condizionamento del substrato, necessaria per eliminare microrganismi nocivi e da una pastorizzazione a 60 °C. Il processo produttivo, che avviene sotto tunnel dotati di controllo integrale delle condizioni di temperatura e umidità, prevede la forzatura delle temperature e dell'umidità e l'immissione di ossigeno.

Il prodotto che viene raccolto, selezionato e inviato al confezionamento per la vendita al fresco o all'industria.

Usi

I funghi coltivati si prestano bene per svariati utilizzi culinari. Il più particolare è quello a crudo, con insalata mista o da soli, conditi con olio e limone.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno presso la piccola e media distribuzione in quasi tutto il territorio regionale, soprattutto nella tipologia "champignon".

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, con particolare concentrazione nei comuni di Paese, Trevignano, Carbonera, Vedelago, Pederobba, Moriago e Istrana.



FUNGHI DI COSTOZZA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Funghi di Costozza, sbrìse.



La storia
La coltivazione dei funghi è una attività agricola relativamente giovane. I primi esempi di realizzazione di coltura in grotta si ebbero a Vicenza, nelle grotte di Costozza, nelle quali già naturalmente esistevano le condizioni climatiche di temperatura ed umidità per lo sviluppo dei funghi.
Alla fine degli anni '50 le prime "fungaie" o "case dei funghi", fecero la loro apparizione e ci fu subito un salto di qualità con l'imposizione del cosiddetto "Sistema Americano": prevede l'uso di ripiani fissi sovrapposti in cui viene sistemato il substrato per la coltivazione.

Nel libro "Bere e magiare nel Vicentino" si legge: "Fu merito di Giulio Da Schio se dal 1912 queste colture sono diventate una realtà e se ancora oggi vantano rinomanza nel Vicentino, superando indenni la guerra e le innovazioni tecnologiche (le grotte durante la seconda guerra mondiale furono requisite per uso bellico). Negli anni '50 la passione del Conte Alvise Da Schio fece tornare nelle antiche grotte quei funghi bianchi, saporiti e deliziosi."

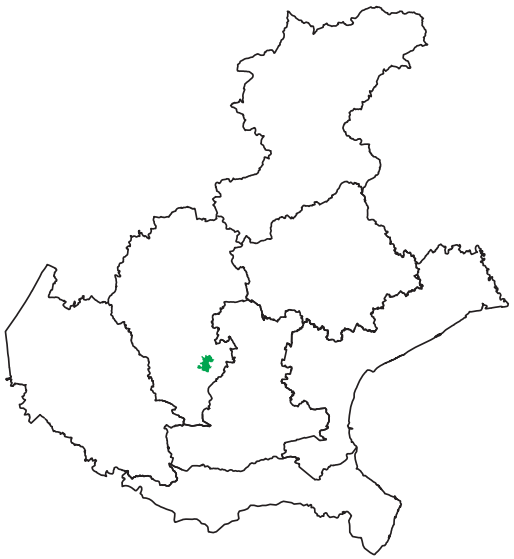
Descrizione del prodotto
I funghi coltivati nelle grotte di Costozza sono della varietà Piopparello, caratterizzato da cappello marrone chiaro o scuro, di diametro fino a 10 cm, convesso o piano. Il gambo è cilindrico, leggermente affusolato alla base, di color bianco brunastro. La carne è biancastra o bruna, molto soda con odore e gusto gradevole.

Processo di produzione
Le grotte costituiscono un ambiente naturale ideale per la coltivazione di funghi consentendo di evitare gli investimenti strutturali e di produrre anche quando le condizioni climatiche non sono buone, come d'inverno. L'ambiente delle grotte è suddiviso in reparti funzionali con cicli produttivi. Il compost specifico per il "pioppino", si ottiene macinando paglie di grano tenero e duro, paglia di erba medica da seme, stocchi di mais. L'insieme viene miscelato e abbeverato con acqua, successivamente avviene la fermentazione. Il compost viene messo nelle stanze coperto da sacchi di plastica preforati e si insemina con le spore del fungo, intorno a fine agosto.
L'incubazione dura circa un mese: si tratta di una fase vegetativa del fungo per la quale non avviene nessun condizionamento dell'ambiente. Comparsi i primi carpofori, si aprono le porte degli stanzoni immettendo l'aria necessaria ed eliminando l'anidride carbonica. Il fungo, raggiunta la maturazione (in 8-10 giorni dai primi carpofori), viene raccolto a mano, riposto in cassette di legno ed avviato al mercato.

Usi
I funghi coltivati nelle grotte si prestano bene per svariati utilizzi culinari e presentano caratteristiche organolettiche migliori rispetto a quelli coltivati in serra.

Reperibilità
I funghi di Costozza sono reperibili durante tutto l'anno nella maggior parte dei mercati ortofrutticoli al dettaglio del Veneto.

Territorio interessato alla produzione
Costozza di Longare, in provincia di Vicenza.



GERMOGLIO DI RADICCHIO BIANCO NOSTRANO DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano, radicchio variegato bianco di Bassano.



La storia

Il germoglio di radicchio bianco nostrano è coltivato nel territorio bassanese dall'ottocento e sembra derivare da una selezione della varietà "variegato di Castelfranco", attuata dagli agricoltori bassanesi.
La coltivazione del "radicchio bianco di Bassano" è favorita dal microclima mite, ventilato e non umido caratteristico della zona, che ostacola la formazione di muffe e di marcescenze, privo dei picchi di freddo e delle gelate non seguite da un disgelo diurno che interessano, invece, la pianura.

Descrizione del prodotto

Nella prima fase del ciclo colturale la pianta presenta foglie completamente verdi, con nervatura principale poco accentuata. Successivamente, diventando grandi, sono a superficie ondulata, rotondeggianti a margine frastagliato. All'approssimarsi dell'inverno manifestano maculature più o meno estese di colore rosso o viola che si mantengono tali fino alla raccolta. Dopo la forzatura le foglie centrali si accrescono e il colore di fondo vira dal verde al bianco crema. Le variegature, distribuite in modo equilibrato su tutta la pagina fogliare, assumono colorazioni diverse dal viola chiaro al rosso violaceo al rosso vivo. Si ottiene così un cespo a foglie aperte differente da quello raccolto in campo. A maturazione avvenuta, il cespo della pianta si presenta semiaperto e le dimensioni possono raggiungere i 20-25 cm e del peso di circa 150 g. Si presenta tenero e croccante allo stesso tempo, dal gusto particolarmente delicato.

Processo di produzione

Si semina da metà luglio ai primi di settembre in semenzaio o in pieno campo, si copre con tessuto-non tessuto per riparare dall'umidità, dalla luce, dal freddo e dagli uccelli. La plantula cresce per 30 giorni per poi essere trapiantata in terreni preventivamente preparati. Dopo il trapianto il terreno viene lavorato, concimato e diserbato. La raccolta è manuale e va dai primi di novembre fino alla fine di marzo.
Raccolte le piantine, vengono attentamente toelettate e ripulite delle foglie più vecchie o marce e messe in contenitori chiusi con dell'acqua a coprire le radici per la cosiddetta fase di imbianchimento o forzatura attraverso la quale il prodotto diviene più tenero e dolce. Qui restano per circa una settimana in una stanza calda (circa 15- 20 °C) e buia, in condizioni di umidità idonee alla formazione di foglie nuove che, accresciute in tali condizioni a spese delle sostanze di riserva delle radici, presenteranno le migliori caratteristiche organolettiche. Le foglie accresciutesi o formate in tale situazione, infatti, perdono la loro consistenza fibrosa, private come sono dei pigmenti clorofilliani, si arricchiscono d'acqua, divengono croccanti e friabili, di sapore delicatamente amarognolo.
Dopo aver pulito la pianta dalle foglie rovinate, raschiato e sagomato il fittone e selezionate ulteriormente le piantine, vengono immerse in una vasca di acciaio per il lavaggio. Infine vengono confezionate in cassette di plastica e inviate alla vendita. La coltivazione può avvenire in serra.

Usi

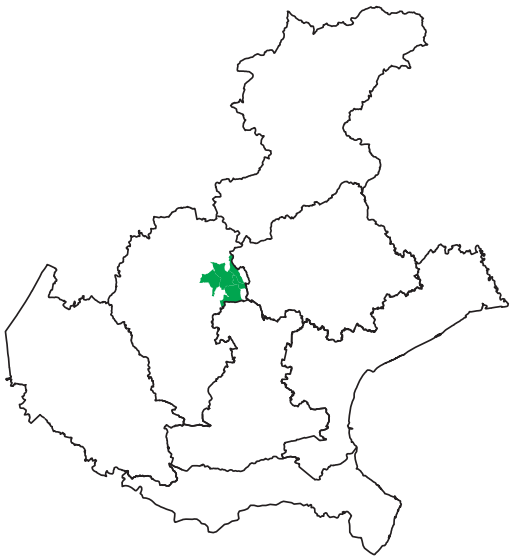
Il germoglio di radicchio bianco di Bassano si presta bene ad essere consumato fresco in insalate.

Reperibilità

Dal tardo autunno alla fine dell'inverno, il prodotto è reperibile presso i mercati al dettaglio della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni di Bassano del Grappa, Rosà, Cassola, Marostica, Romano d'Ezzelino, Tezze sul Brenta.



GIUGGIOLA DEI COLLI EUGANEI

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Giuggiola dei Colli Euganei, giuggiole dei Colli Euganei.



La storia
Il giuggiolo è un piccolo albero (4-6- metri), originario della Cina meridionale da dove si è diffuso in tutti i paesi subtropicali, e nel bacino del Mediterraneo. In Italia è presente fin dall'epoca romana. Nel Veneto è pianta caratteristica dei colli Euganei dove ha trovato un habitat ideale nei pendii esposti al sole. I frutti appartengono alla tradizione contadina della zona: un tempo venivano conservati per l'inverno e consumati principalmente dalle donne a "filò". Nelle lunghe veglie invernali di stallo, le filatrici abbisognavano di continua saliva per umettare le dita e tirare il filo da avvolgere e una giuggiola in bocca serviva allo scopo.

Descrizione del prodotto
La giuggiola è un frutto della grossezza di una oliva, forma ellittica o sferica a seconda delle qualità, di colore marrone chiaro caratteristico che si trasforma poi in rossastro. Ha un nocciolo durissimo e appuntito. La polpa è biancastra e compatta, a volte farinosa o mucillaginosa, di sapore subacido-dolciastro che ricorda quello del dattero.

Processo di produzione
Il giuggiolo è un albero che non necessita di particolari cure o concimazioni e produce i frutti durante l'estate. La raccolta è manuale, molto scalare, e si effettua in settembre/ottobre, quando le giuggiole cambiano colore, e prima che raggrinziscano.
È richiesta una particolare attenzione per evitare i forti ed ostili aculei. I frutti sono poco conservabili e vengono commercializzati in piccoli imballaggi o sacchetti di peso variabile (2-5 kg). Spesso il confezionamento avviene direttamente in campagna al momento della raccolta avendo più che altro cura di eliminare le foglie e i frutti troppo maturi.

Usi
La giuggiola è simbolo di gioia e prosperità e nell'antichità veniva usata come rimedio per la tosse. Questi frutti hanno proprietà diuretiche, emollienti e lassative, si consumano freschi o trasformati in marmellate e conserve. Molto apprezzata anche la loro conservazione sotto grappa.

Reperibilità
Nei mesi di settembre e ottobre sono reperibili facilmente presso la aziende agricole e i mercati al dettaglio di tutta la zona dei Colli Euganei e del Veneto centrale.

Territorio interessato alla produzione
I Colli Euganei sono ubicati in provincia di Padova e comprendono, in tutto o in parte, il territorio dei comuni di Arquà Petrarca, Baone, Cinto Euganeo, Este, Monselice, Rovolon, Cervarese S. Croce, Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Galzignano Terme, Torreglia, Vò Euganeo, Lozzo Atestino.

