GIUGGIOLO DEL CAVALLINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Giuggiolo del Cavallino.



La storia

Originario della Cina e dell'Asia centrale, il giuggiolo è stato introdotto dai romani nel bacino del Mediterraneo, nell'Italia meridionale e centrale al tempo dell'imperatore Augusto. È citato negli scritti di Plinio e Columella. Nella laguna veneta si diffonde grazie ai mercanti veneziani, nell'epoca del massimo splendore della Serenissima Repubblica quando erano molto attivi gli scambi con l'Oriente.
Negli atti del catasto austriaco del 1826, conservati nell'Archivio di Stato di Venezia, si trovano testimonianze documentali della presenza di quest'albero nella gronda lagunare.
Originariamente presente come curiosità ornamentale, si è diffuso spontaneamente come pianta colonizzatrice in talune isole non abitate; nei luoghi coltivati è stato invece oggetto di cura, non solo per la produzione dei frutti ma anche con funzione di naturale frangivento e per ombreggiare le orticole più delicate nei periodi più caldi.

Descrizione del prodotto

L'albero ha solitamente un aspetto contorto, fortemente spinoso nelle parti vegetative più giovani, foglie piccole, alterne e ovate. I fiori sono giallo chiaro con sfumature verdastre, molto piccoli e particolarmente visitati dalle api nonostante un profumo quasi assente. Il frutto è una piccola drupa ovale, simile e delle stesse dimensioni di un'oliva, di colore verde tenue quando immaturo e bruno-rossiccio a maturazione. La polpa è molto zuccherina, di colore bianco o leggermente verde, presenta un nocciolo durissimo e molto appuntito.

Processo di produzione

Il clima particolarmente mite per la vicinanza del mare e i terreni ricchi di sale si prestano particolarmente alla coltura, infatti il microclima della zona permette alla pianta di evitare i precoci freddi autunnali che possono pregiudicare la produzione dei frutti.
L'impianto viene realizzato partendo da polloni di piede, sempre molto abbondanti. Il ciclo produttivo inizia molto lentamente dopo qualche anno dal trapianto ma si protrae per oltre un secolo. L'albero lasciato a se stesso diviene cespuglioso, piramidale a completa maturità. I vecchi impianti erano molto larghi e praticamente usati per ombreggiare le orticole in estate. La produzione dei frutti inizia verso la fine di settembre e si conclude verso metà ottobre. La maturazione è scalare e i frutti devono essere raccolti al giusto grado di maturazione. La raccolta, quindi, non può che essere manuale e avviene con non poca difficoltà in quanto la pianta è dotata di forti e ostili aculei. I frutti sono poco conservabili e vengono commercializzati in piccoli imballaggi o sacchetti di peso variabile.

Usi

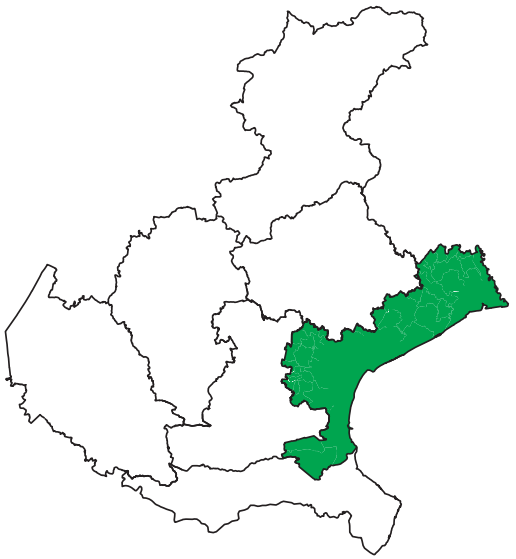
L'albero, oltre che per la produzione dei frutti, è molto usato per scopi ornamentali. Le giuggiole sono ricche di zuccheri e vitamine. Hanno proprietà emollienti e diuretiche. La polpa ridotta in purea è spesso usata in maschere idratanti ed emollienti per la pelle secca e affaticata. Si consumano prevalentemente fresche ma anche sotto alcool, sotto sale, sotto aceto, in salamoia. Sono anche usate per la preparazione di raffinate marmellate e sciroppi e di un particolare liquore (brodo di giuggiole).

Reperibilità

Il mercato è molto limitato e riguarda esclusivamente il dettaglio tradizionale della città di Venezia e le zone limitrofe, caratterizzato da una fortissima stagionalità che limita ai mesi di settembre e ottobre la reperibilità del prodotto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare il comune di Cavallino - Treporti e nelle isole di S. Erasmo e Vignole.



KIWI DI TREVISO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Kiwi di Treviso, actinidia di Treviso.



La storia
L'actinidia è un frutto esotico originario della Cina, noto col nome di kiwi, del quale si hanno notizie dalla metà del secolo XIX a seguito di viaggi in estremo Oriente. Largamente coltivato da tempo in Nuova Zelanda è certamente uno dei frutti di più recente introduzione nella nostra alimentazione.
Importata da un viaggio in Nuova Zelanda nell'azienda "Vette" del Conte di Collalto, la coltivazione del kiwi è iniziata nella provincia di Treviso più di 40 anni fa. Da allora sono stati fatti importanti passi avanti nel miglioramento sia delle varietà, sia dei sistemi d'impianto. Ad oggi la coltivazione nella Marca Trevigiana ha raggiunto livelli qualitativi molto elevati.

Descrizione del prodotto
La pianta del kiwi presenta foglie tomentose sulla pagina inferiore per peli stellati e fiori giallo arancio. I frutti invece sono bacche ovali-ellissoidali, irsute con peli bruni e del peso medio di circa 75 g. La polpa è di colore verde e ricca di piccoli semi neri disposti al centro del frutto; il sapore è delicatamente acidulo e dolce.
La produzione proveniente dalla zona pedemontana trevigiana è caratterizzata da una colorazione bionda, da un'assenza del torsolo centrale e da un equilibrato rapporto zuccheri-acidi che danno al frutto una sapidità particolare. Queste caratteristiche distinguono la produzione trevigiana da quella nazionale e rendono il prodotto simile a quello neozelandese, pur manifestando un sapore più definito. I frutti provenienti dalla zona pedemontana sono inoltre caratterizzati da un equilibrato rapporto zuccheri-acidi che danno al frutto una sapidità particolare.

Processo di produzione
Il prodotto, specialmente vicino alla fase di maturazione, è molto delicato. In campo la coltura viene protetta da reti antigrandine per evitare ammaccature ai frutti. Dopo la raccolta viene confezionato in padella con uno strato ad alveoli singoli per proteggere il frutto che può essere conservato nelle celle frigorifere utilizzate per la frutta. La preparazione del prodotto per la commercializzazione può essere fatta a mano oppure con calibratrici meccaniche.

Usi
Il kiwi è buono crudo, tagliato a fettine sottili. È molto utilizzato per guarnire dolci di frutta, ma si sposa bene anche mangiato con prosciutto crudo, meglio se prosciutto d'oca e, sempre a fettine, con trota affumicata.
Grazie alle sue qualità organolettiche ed alla particolare ricchezza di vitamina C, superiore anche agli agrumi e alle fragole, il kiwi è destinato a diventare un frutto sempre più presente nella nostra dieta quotidiana.

Reperibilità
Da ottobre a gennaio è reperibile presso qualsiasi mercato al dettaglio in quasi tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Treviso, tutti i Comuni specialmente quelli della fascia pedemontana.



KIWI DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Kiwi di Verona, actinidia di Verona.



La storia
Il kiwi è un frutto originario della Cina di cui si è avuta notizia dalla metà del XIX secolo; importato in Italia nel 1973 ha avuto un grande successo tanto che, in pochi anni, la sua coltivazione si è estesa a tal punto da far divenire il nostro Paese il primo produttore mondiale.

Il Veneto è uno dei principali produttori di questo frutto e la zona del Lago di Garda, grazie alla mitezza del clima, si è dimostrata particolarmente vocata perché la pianta ha trovato delle condizioni climatiche ideali, fornendo un prodotto di tipica caratterizzazione organolettica.

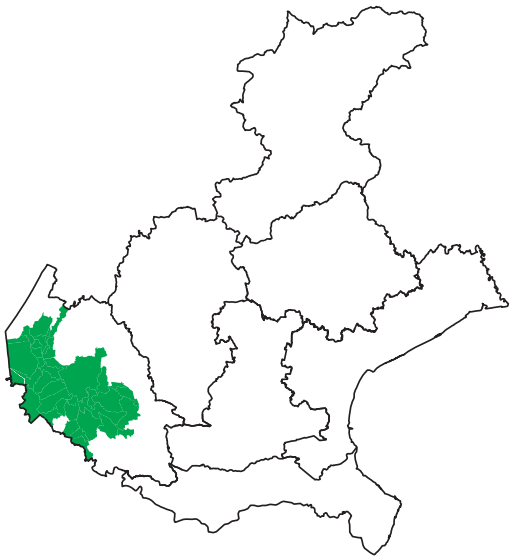
Descrizione del prodotto
La pianta del kiwi presenta fiori giallo arancio e foglie tomentose sulla pagina inferiore dovuta ai peli stellati. I frutti presentano una forma cilindrica regolare con buccia di colore bruno su fondo verde, tomentosa, con peli di colore bruno lunghi 2-3 mm che si staccano con facilità alla spazzolatura. La polpa, di colore verde brillante, è ricca di piccoli semi neri disposti al centro del frutto ed è contraddistinta da scarsa consistenza dell'asse centrale del frutto quando è pronto per il consumo. Il peso dei frutti è superiore a 90 g, mentre il sapore agrodolce presenta tipici aromi che richiamano fragola, uva e ananas.

Processo di produzione
Il kiwi viene coltivato in campo aperto e in filari simili a vigneti. La coltura viene coperta con reti antigrandine al fine di preservare la qualità del prodotto. Il frutto maturo è molto delicato e va maneggiato con cura per evitare di rovinarlo. Dopo la raccolta, che avviene manualmente, il prodotto viene confezionato in padella con uno strato ad alveoli singoli per proteggerlo. Una volta imballato può essere avviato subito alla commercializzazione o venire conservato in celle frigorifere per qualche giorno.

Usi
Il kiwi è un frutto ricco di fosforo e calcio e ricchissimo di vitamina C, tanto che un solo frutto può coprire l'intero fabbisogno giornaliero di un adulto di questa vitamina.
Viene consumato crudo, tagliato a fettine sottili ed è molto usato in pasticceria per guarnire dolci e gelati. Può essere utilizzato anche in abbinamenti per secondi piatti o a base di prosciutto o di pesci affumicati.

Reperibilità
Il frutto è reperibile presso qualsiasi mercato al dettaglio in quasi tutto il territorio regionale da ottobre a gennaio.

Territorio interessato alla produzione
L'intero territorio dei comuni di Garda, Bardolino, Lazise, Peschiera, Castelnuovo del Garda, Valeggio sul Mincio, Cavaion Veronese, Costermano, Affi, Rivoli Veronese, Bussolengo, Pescantina, Sona, Sommacampagna, Villafranca di Verona, Povegliano Veronese, Castel d'Azzano, Buttapietra, San Giovanni Lupatoto, Zevio, Mozzecane, Verona, San Martino Buon Albergo, Pastrengo, Caldiero, Belfiore, Ronco all'Adige, Palù, Oppeano, Bovolone, Isola della Scala, Isola Rizza, Vigasio, Erbè e parte del territorio dei comuni di Sant'Ambrogio di Valpolicella, Dolcè, Brentino Belluno, Caprino Veronese, Sorgà e Trevenzuolo, tutti in provincia di Verona.



KODINZE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Kodinze, mele essiccate.



La storia
Il termine "kodinz", nel dialetto bellunese, indica lo spicchio di mela essiccato. Con questa tecnica venivano trasformate in passato non solo grosse quantità di mele, ma anche di albicocche, di pesche, di prugne, poiché un tempo era difficoltosa la produzione di conserve anche in relazione alla mancanza di strumenti adatti. Il prodotto si rifà, dunque, a una lunga tradizione locale che aveva nell'essiccazione della frutta un ottimo metodo di conservazione della stessa e consentiva la disponibilità di alimenti energetici e nutrienti anche per coloro che lavoravano in montagna, come i contadini, i pastori o i boscaioli.

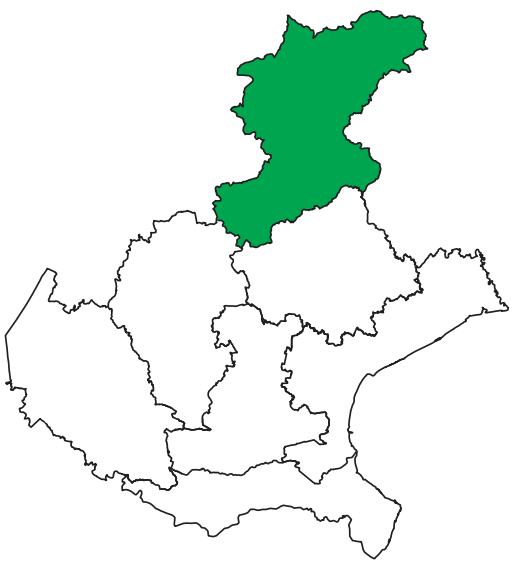
Descrizione del prodotto
Sono spicchi di mele delle varietà locali "Rosetta" o "Renetta", ma anche della varietà "Ferro Cesio", essiccati e distribuiti per il consumo in sacchettini o altre confezioni sigillate.

Processo di produzione
Raccolte le mele, si procede al loro lavaggio e alla cernita, poi si fanno gli spicchi. Si utilizzano circa 7-8 kg (a seconda del grado di umidità) di mele per produrre circa 1 kg di prodotto finito. Gli spicchi vengono stesi su dei telai e successivamente trasferiti nell'essiccatoio ad aria calda. Dal momento in cui l'acqua libera è inferiore ad un determinato valore, e dall'esame visivo la consistenza viene considerata buona, il "kodinz" viene lasciato riposare circa mezza giornata. Non viene aggiunto di zucchero, conservanti e colorati, il prodotto così ottenuto è pronto per essere confezionato.

Usi
Le "kodinze" sono utilizzate consumate da sole oppure nel vin brulé o per la preparazione di crostate e dolci.

Reperibilità
Direttamente presso l'azienda produttrice o presso alcuni rivenditori della provincia di Belluno; il prodotto è reperibile durante i mesi autunnali ed invernali.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno, in particolare nei comuni di Sospirolo, Belluno, Sedico, Agordo e nell'area dell'Alpago.



KODINZON

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Kodinzon, pasta di mele.



La storia
La tradizione di trasformare le mele in prodotti energetici che possano durare nel tempo ed essere facilmente consumati dai contadini, dai pastori e da tutti coloro che lavoravano in montagna, è molto antica e nasce nel paese di Sospirolo (Belluno), dove l'azienda agricola Lise ne ha registrato il marchio e la produce da decenni. Il nome deriva da "kodinz", che in dialetto indica lo spicchio di mela essiccato.

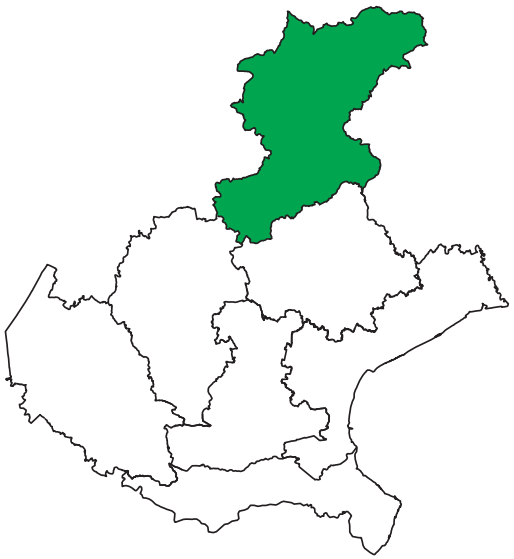
Descrizione del prodotto
Il "kodinzon" altro non è che pasta di mele, una conserva ricavata dalle mele essiccate di antiche varietà locali, "Rosette" o "Renette", ma anche della varietà "Ferro Cesio". Mele dalla polpa asciutta, che essiccano rapidamente. Questa pasta viene distesa a formare delle sfoglie, spesse pochi millimetri, poi tagliate in pezzi più piccoli o in barrette e distribuite per il consumo in sacchettini o altre confezioni sigillate.

Processo di produzione
Il "kodinzon" viene prodotto in autunno. Le mele, sbucciate, sono tagliate a pezzetti e cotte per eliminarne l'acqua fino a ottenere una purea che viene distesa, dandole uno spessore di qualche millimetro, sopra un'ampia teglia e posta ad asciugare in un essiccatoio. Non servono aggiunte di zucchero o conservanti di alcun genere, è un prodotto assolutamente naturale e molto energetico.
Si utilizzano circa 9-10 kg (a seconda della percentuale di acqua) di mele per produrre circa 1 kg di prodotto finito. Un tempo l'essiccazione veniva fatta semplicemente esponendo il frutto al sole, ma anche agli agenti atmosferici: attualmente si ottiene lo stesso risultato utilizzando un essiccatoio appositamente studiato, che garantisce un'adeguata protezione igienica del prodotto e consente di esporlo più costantemente al sole.

Usi
Il "kodinzon" è un ottimo prodotto energetico, genuino e naturale, dal gusto piacevole, che ricorda quello delle caramelle alla frutta.

Reperibilità
Soprattutto durante i mesi autunnali ed invernali, il prodotto è reperibile direttamente presso l'azienda produttrice o presso alcuni rivenditori della provincia di Belluno.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno, in particolare i comuni di Sospirolo, Belluno, Sedico, Feltre, Agordo e nell'area dell'Alpago.



MAME D'ALPAGO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mame d'Alpago, mame, bonei.



La storia

Nei primi anni sessanta del '900 si avviarono politiche di sostegno a colture che avevano saputo sfamare e garantire anche un reddito ai contadini bellunesi; è il caso dei fagioli della famiglia dei "bonelli", il fagiolo per eccellenza nella vallata feltrino-bellunese dell'Alpago, indicati con il nome "mame d'Alpago".

La prima delle fonti classiche per l'agricoltura, l'inchiesta promossa dall'agronomo Filippo Re, così presenta all'inizio dell'800 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". La particolare vocazione del territorio alla produzione di fagioli era sottolineata nella relazione della Camera di commercio del 1834, nella quale si precisava che tutti e cinque i comuni dell'Alpago erano deficitari in quanto a frumento e a granoturco, che importavano dal Trevigiano, ma risultavano attivi per la produzione di fagioli e per gli animali, "unici articoli che portano un vantaggio" in quanto venivano esportati.

Descrizione del prodotto

Le "mame d'Alpago" sono un agro-ecotipo di fagiolo (*Phaseolus vulgaris*), a consumo prevalente sottoforma di granella secca. È un pianta annuale, rampicante, con apparato radicale fittonante e fusto di altezza media di circa 250 cm. Le foglie composte hanno margine intero e color verde intenso; l'infiorescenza è di colore bianco e il baccello classico a due valve, ha colore verde allo stato fresco e giallo-ocra-nocciola allo stato secco, è moderatamente arcuato e lungo di circa 14 cm. I semi, del peso di circa 0,65 g, sono presenti mediamente in numero di 6 per baccello, hanno forma schiacciata oblunga-compressa, di colore nocciola chiaro uniforme.

Processo di produzione

Le tecniche di coltivazione delle "mame d'Alpago" si sono tramandate immutate nel tempo. La stessa selezione massale dei semi, si perpetua secondo le conoscenze popolari. Le forme di allevamento son quelle tradizionali di coltivazione del fagiolo rampicante. Si utilizzano per lo più tutori rappresentati da sostegni in legno di nocciolo o bambù, disposti a due, tre o quattro uniti all'apice tra loro (sistema a filare semplice, piramide e capannina), e talvolta si utilizzano reti in plastica tra i pali. La semina è praticata mediamente nella prima decade di maggio, utilizzando circa 5-6 semi per postarella e per ogni tutore utilizzato.

I metodi di coltivazione attuati sono a basso impatto, rispettosi dell'ambiente. Nella concimazione è frequente l'utilizzo di letame. La raccolta del prodotto secco avviene solitamente a partite dal mese di settembre ed è esclusivamente manuale. La maturazione dei baccelli risulta scalare e necessita dunque di vari passaggi tra le piante. Lo sbaccellamento viene eseguito a mano o con semplici macchinari di antica tradizione. I fagioli sono tradizionalmente essiccati al sole, stesi in apposti teli in cotone, juta o canapa e poi conservati in sacchi di tela.

Usi

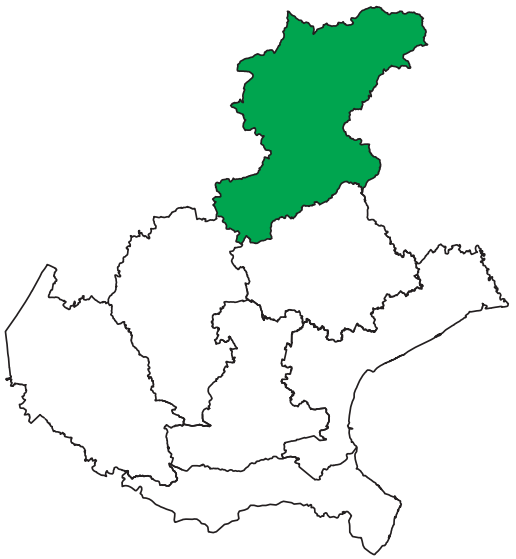
Le "mame d'Alpago" sono molto conosciute ed apprezzate per il loro sapore delicato e raffinato, l'elevata e spiccata digeribilità e l'ottima attitudine ad essere utilizzate in deliziose creme di fagioli.

Reperibilità

La vendita tradizionale avviene a prodotto sfuso, nella zona di produzione, senza alcun trattamento post-raccolta e non necessita di stagionatura. I più importanti ristoranti dell'Alpago non mancano di presentare le famose creme di fagiolo con le "mame d'Alpago".

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare l'area compresa nel territorio della Comunità Montana dell'Alpago e precisamente i comuni di Puos d'Alpago, Farra d'Alpago, Chies d'Alpago, Pieve d'Alpago e Tambre d'Alpago.



MAMMA BIANCA DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Mamma bianca di Bassano, mamma o mamma bianca, fagiolo della domenica.



La storia
I fagioli nel Veneto hanno avuto nella storia una grande diffusione ed hanno trovato terreno fertile anche nel territorio bassanese, dove una varietà particolare, a frutto di grande dimensione e colore biancastro, è coltivata da secoli dalle famiglie di contadini. Oggigiorno sfortunatamente questa produzione ha subito un notevole ridimensionamento e viene praticata solo da poche aziende agricole.

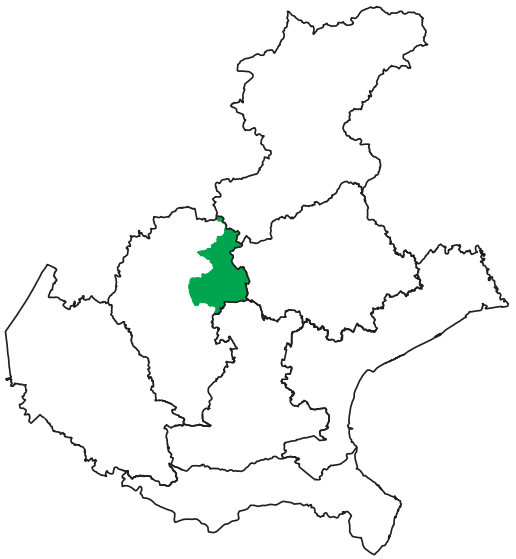
Descrizione del prodotto
Il fagiolo di Bassano si presenta bianco, rotondeggiante e leggermente schiacciato.
È di dimensioni abbastanza grandi, circa 2,5 x 1 cm. Può avere due colorazioni: bianca (mamma bianca), giallognola (mamma). La pianta del fagiolo è rampicante e un tempo si consociava al mais, che fungeva da sostegno, mentre oggi viene coltivato facendolo crescere su apposite frasche.

Processo di produzione
La "mamma bianca di Bassano" cresce bene su terreni sciolti e poco argillosi. Si semina a mano a fine giugno (per tradizione si seminava nel giorni vicini al 29, in cui si festeggia S. Pietro e Paolo).
La concimazione avviene con letame maturo prima della semina e durante la crescita non necessita di particolari cure tranne l'infrascatura, essendo resistente alle malattie. La raccolta avviene dopo la metà di settembre e viene consumato fresco o essiccato su graticci, in luogo areato.

Usi
Viene consumato fresco o essiccato; è delicato ma tiene bene la cottura, che deve avvenire a fuoco lento per alcune ore. Se essiccato deve essere lasciato in ammollo prima di venire cotto. Si presta ed essere preparato in umido o in insalata.

Reperibilità
Prodotto in quantità ridotte e soprattutto per l'autoconsumo, questa varietà di fagiolo si può trovare nella zona di produzione presso alcuni rivenditori nei mesi di settembre e ottobre.

Territorio interessato alla produzione
Bassano del Grappa e comuni del comprensorio Bassanese in provincia di Vicenza.



MARINELLE SOTTO SPIRITO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Marinelle sotto spirito, i frutti vengono anche detti "amarene" o "visciòle".



La storia
Le "marinelle sotto spirito" sono un prodotto tipico della provincia di Vicenza, preparato solitamente dalle famiglie per l'autoconsumo. La conservazione della frutta in alcool si rifà ad una tradizione antica, che mirava all'ottenimento di prodotti che potessero essere utilizzati anche a distanza di mesi dal periodo di produzione.

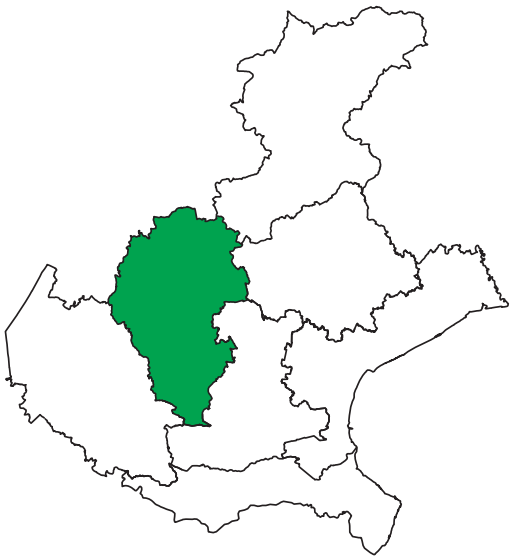
Descrizione del prodotto
Le "marinelle sotto spirito" sono degli ibridi di ciliegia che vengono messe in vasetto con zucchero e alcool puro al 95%. Le "marinelle" sono dette anche "amarene" della varietà "caproniana" e sono i frutti di un alberello ad andamento arbustivo che può trovarsi spontaneo, ma generalmente si propaga per innesto e che rimane abbastanza piccolo (2-3 metri) rispetto ad altri alberi di ciliegie. La produzione è abbastanza tardiva ed il prodotto è maturo verso la metà di giugno. Le "marinelle" hanno un gambo corto, sono abbastanza piccole e di colore rosso vivo, non molto scuro e polpa molle. A maturazione non risultano mai molto dolci, hanno un sapore acidulo, asprigno (sono più aspre della ciliegia perché maturano più tardi). Al consumo risultano particolarmente tenere, succose ed acquose.

Processo di produzione
Le marinelle mature vengono raccolte e, tolto il picciolo, vengono poste in vasi di vetro con zucchero e alcool puro. La quantità di frutti deve essere pari a quella di zucchero, mentre l'alcool si aggiunge fino a riempire il contenitore. Vanno conservate al riparo da fonti di luce e calore e possono venire consumate dopo alcuni mesi, ma l'alcool ha un effetto di conservazione che ne consente il consumo anche a 2-3 anni dalla data di confezionamento.

Usi
Tolte dall'alcool le "marinelle" sono utilizzate sia per il consumo immediato che per la preparazione di dolci e dessert.

Reperibilità
Prodotte soprattutto per l'autoconsumo familiare, le "marinelle sottospirito" si possono comunque trovare durante le manifestazioni di prodotti alimentari tradizionali o presso alcuni negozi nella zona dei colli Berici.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Vicenza.



MARRONE DI SAN MAURO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Marrone di San Mauro dei Monti Lessini Veronesi.



La storia

Riferimenti specifici alle castagne veronesi sono datati 1584 quando Adriano Valerini in "Le bellezze di Verona", sottolineando le rilevanti dimensioni del frutto, parla di "castagne che vengono tanto grosse".
Ma è verso la fine dell'800 che si comincia a distinguere sistematicamente la castagna dal marrone, identificando quest'ultimo per i frutti di maggiori dimensioni e migliore qualità.
Precisi riferimenti circa la localizzazione dei castagneti si trovano nella monografia "La provincia di Verona", scritta all'inizio del secolo dal Prefetto Sormano-Moretti che, nel computo della produzione riferita al triennio 1891-93, rileva il notevole contributo del territorio dei Monti Lessini alla produzione di castagne. Egli inoltre sottolinea la diffusa presenza in Lessinia della varietà domestica "la quale produce marroni" che si distingue dalla varietà selvatica che invece "dà propriamente castagne".

Descrizione del prodotto

La denominazione "Marrone di San Mauro" è riferita ai frutti prodotti da castagni appartenenti alla specie Castanea Sativa Mill.; si tratta di un biotipo che si è selezionato naturalmente sotto l'influenza dell'ambiente pedoclimatico della Lessinia veronese. La forma è ovoidale, quasi ellittica, con apice poco rilevato, interessato da una leggera pelosità terminante con residui stilari (torcia); la buccia è sottile, di colore marrone-rossiccio, brillante, marcato con striature più scure; la polpa di colore biancastro, consistente, croccante e di sapore dolce è ricoperta da una pellicina di colore nocciola, che si stacca facilmente. La pezzatura è medio grossa, circa 90 frutti per chilogrammo di prodotto. Il frutto si trova all'interno di un riccio ricoperto di aculei nel quale si possono trovare 2 o 3 marroni. Viene commercializzato allo stato fresco, confezionato in sacchetti a rete in materiale per alimenti; le confezioni di maggiori dimensioni (25 e 50 kg) devono essere commercializzate in sacchi di juta.

Processo di produzione

La castanicoltura si attua senza effettuare trattamenti chimici o antiparassitari. La raccolta dei frutti avviene secondo metodi tradizionali, bacchiando attraverso pertiche di canna i rami degli alberi per provocarne la caduta. Successivamente i ricci vengono recuperati e messi a conservare in "ricciaia", a terra. I frutti, prima dell'immissione al consumo, possono essere sottoposti a trattamenti di cura e sterilizzazione solo con tecniche fisiche, senza l'uso di additivi di sintesi e tali da preservare e migliorare i caratteri di tipicità.

Usi

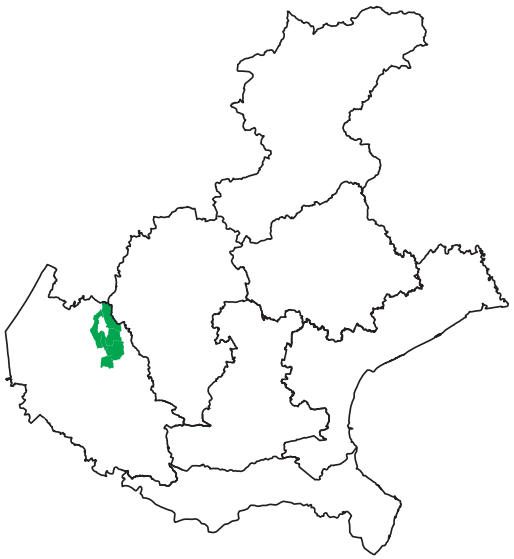
Il marrone è un ingrediente perfetto per la preparazione di dolci e confetture, ma può anche essere utilizzato in molti altri tipi di piatti, dalla preparazione di ottime zuppe e salse a quella di deliziosi secondi.

Reperibilità

Da settembre a dicembre inoltrato, il prodotto è facilmente reperibile sia nella zona di produzione che presso i mercati al dettaglio di tutto il Veneto centro occidentale.

Territorio interessato alla produzione

L'intero territorio dei comuni di San Mauro di Saline, Badia Calavena, Tregnago e parte dei comuni di Roverè Veronese, Selva di Progno e Mezzane di Sotto, tutti in provincia di Verona.



MARRONE FELTRINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Marrone feltrino, morone feltrino.



La storia

Il territorio feltrino, che comprende la parte occidentale della valle del Piave, presenta pendii non eccessivamente elevati e costituisce una zona di raccordo tra l'area dolomitica e quella prealpina. In quest'area la castanicoltura è presente sin dai tempi degli insediamenti romani e le castagne sono state per secoli tra gli alimenti base della dieta degli abitanti della zona e ancora oggi sono apprezzate e coltivate.

Nel 1996 si è costituito il "Consorzio Tutela Morone e Castagno del Feltrino", con lo scopo di tutelare il "Morone" e difendere il castagno diffuso in quest'area. Tra gli obiettivi si mira a migliorare le condizioni agronomico-colturali del patrimonio castanicolo esistente; diffondere nuovi impianti e recuperare i castagneti attraverso il risanamento e la conservazione delle piante adulte; aumentare la valorizzazione turistica e ambientale delle aree castanili; assicurare l'aggiornamento professionale dei produttori e soprattutto la certificazione dei marroni a livello locale, nazionale ed europeo.

Descrizione del prodotto

Il "morone feltrino" presenta requisiti propri che lo distinguono dalla altre varietà, in particolare ha una forma ovoidale, una faccia laterale generalmente piatta, l'altra convessa. La buccia è abbastanza sottile, di colore marrone con evidenti striature di colore più scuro; il frutto è ricoperto da una pellicina di colore nocciola chiaro che si stacca facilmente in fase di spellatura. La polpa è di colore bianco latte; la pasta è compatta e rinomata per la particolare dolcezza e resistenza alla cottura.

Processo di produzione

Il castagno è una pianta spontanea e le operazioni compiute dai castanicoltori sono limitate alla raccolta e alla cura del prodotto. Tuttavia queste mansioni necessitano di tecniche ben precise, che concorrono ad assicurare una produzione di qualità elevata. La raccolta viene effettuata a mano, a causa delle difficoltà legate alla tipologia del terreno; successivamente i frutti vengono calibrati al fine di ottenere un prodotto con pezzature omogenee. Si procede poi all'operazione più importante per la conservazione dei frutti: la "novena"; il prodotto viene immerso in contenitori atossici riempiti di acqua potabile. Il processo fermentativo produce acido lattico e abbassa l'acidità dei frutti. La "curatura" è eseguita simultaneamente alla fase di "novena": vengono manualmente eliminati i frutti che affiorano in superficie (bacati o difettosi). L'ultima fase è quella dell'asciugatura, necessaria dopo la "novena" per evitare ammuffimenti: i frutti vengono sottoposti a ventilazione forzata a temperatura ambiente, per essere poi stesi su superfici asciutte a formare uno strato di circa 20 cm che viene rigirato due volte al giorno mediamente per 5 giorni. Il prodotto è quindi pronto per essere insacchettato e immesso in commercio.

Usi

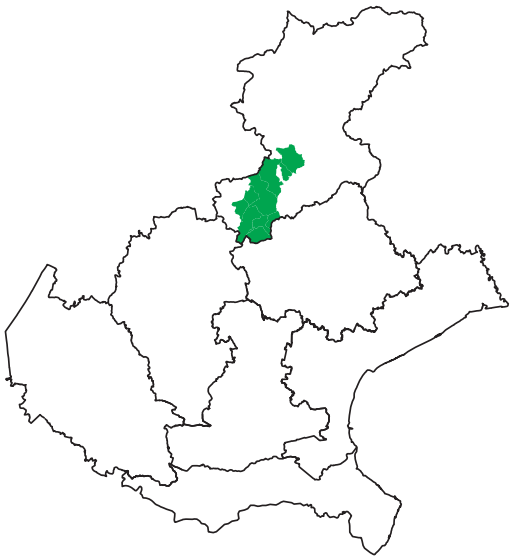
Il "marrone feltrino" viene utilizzato cotto come caldarrosta, al forno o nella preparazione della classica minestra di marroni.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione ma anche presso rivenditori ortofrutticoli al dettaglio del bellunese, del trevigiano e del vicentino.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Feltre, Pedavena, Cesiomaggiore, Sospirolo, S. Gregorio delle Alpi, Seren del Grappa, Fonzaso, Vas, Alano e Quero, in provincia di Belluno.



MARRONI DI VALROVINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Marroni della Valrovina.



La storia
La selezione del castagno da frutto dalla specie selvatica si deve ai Romani, che lo diffusero sulle montagne di tutta la penisola. Questo frutto ha da sempre rappresentato un pilastro dell'economia montana, sia come fonte alimentare sia per la produzione di ottimo legname. La castanicoltura ha tuttavia subito un certo declino a causa dello spopolamento delle montagne nel corso dell'ultimo secolo, ma nei luoghi dove i montanari hanno continuato a curare le piante, controllando il proliferare del sottobosco e potando i castagni, la produzione di questo frutto è continuata conservando inalterate le sue caratteristiche tradizionali. Nel vicentino, la zona della Valrovina attorno a Bassano è, a tutt'oggi, una delle più famose per la castanicoltura e la produzione di marroni molto apprezzati e ricercati.

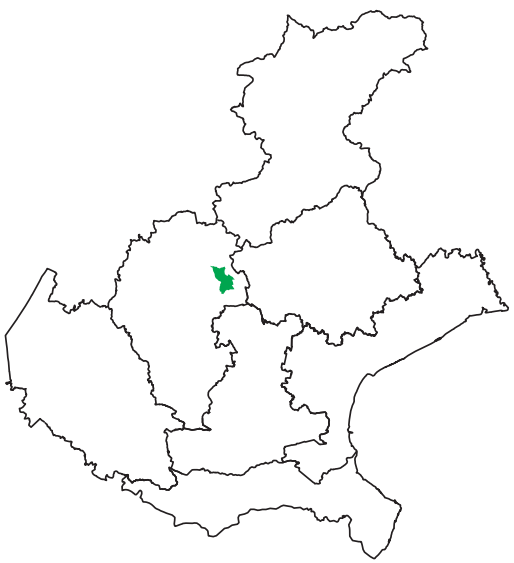
Descrizione del prodotto
Il marrone di Valrovina è un frutto di forma ovoidale a buccia striata di colore bruno scuro. Il frutto si trova protetto da un riccio ricoperto di aculei all'interno del quale si possono trovare 2 o 3 marroni. La parte commestibile del frutto è soda, farinosa, zuccherina, saporita, consistente, resistente alla cottura, croccante e molto dolce, di colore biancastro all'interno e giallastro all'esterno, avvolta da una sottile pellicola chiamata episperma. La pezzatura è grossa e di norma varia dai 48 ai 65 frutti per kg.

Processo di produzione
Il marrone di Valrovina è innestato su pianta selvatica e l'innesto si effettua quando la pianta, in avanzato germogliamento, è in succhio (si scortecccia agevolmente). La pianta fiorisce in primavera e si feconda in luglio. Durante la fase vegetativa l'attenzione del produttore è rivolta alle cure e gestione del sottobosco.
La raccolta avviene in ottobre raccogliendo i marroni privi di riccio, caduti al suolo autonomamente o a seguito di una bacchiatura effettuata per mezzo di lunghe pertiche.
Per facilitare la conservazione i marroni vengono messi in una vasca contenente acqua per otto o dieci giorni, vengono poi tolti e posti in locali ben arieggiati dove avviene l'asciugatura (in tre - cinque giorni).
Successivamente vengono ammassati e conservati. Il prodotto può anche essere conservato in frigo subito dopo la raccolta, facendo attenzione che sia ben asciutto.

Usi
I marroni sono generalmente consumati arrostiti ma sono ottimi anche lessati e trovano largo impiego in pasticceria.

Reperibilità
Dalla fine di settembre e fino alla fine di ottobre, i marroni di Valrovina sono reperibili nella zona di Bassano e in alcuni mercati del Vicentino, durante manifestazioni, sagre e presso i rivenditori ortofrutticoli al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione
Valrovina, San Michele, Privà, Sarson, frazioni del comune di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza.



MELA DEL MEDIO ADIGE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mela del Medio Adige.



La storia

Notizie riguardo al primo tentativo di introdurre la coltivazione del melo nella zona del medio Adige risalgono ai primi del Novecento, quando un certo Clemente De Togni, che aveva frequentato dei corsi di frutticoltura in Svizzera, dopo aver fatto controllare da esperti la qualità del terreno, iniziò nel Castelbadese la coltivazione delle mele della qualità detta "la bella del parco di Beldford", oggi chiamata "Beldford".

Alla fine del secondo conflitto, dopo anni di crisi che hanno visto il predominio delle colture cerealicole, si è registrata una concreta ripresa nella coltivazione della pomacea quando, oltre alla Belford, vengono introdotte altre varietà come la Morgenduft, la Delicious e la Jonathan. A partire dagli anni Sessanta, fino alla metà degli anni Ottanta, la melicoltura ha avuto una rapida espansione, grazie a innovazioni tecniche, specializzazioni produttive e all'introduzione di nuove varietà. Il comune di Castelbaldo vide l'impianto di molti meleti, tanto che si guadagnò l'appellativo di "il paese delle mele".

Descrizione del prodotto

Nella zona del Medio Adige sono coltivate le varietà: Golden, Royal Gala, Stark Delicious, Granny Smith, Dellago, Imperatore, Red Chief, Fuji. Le mele così ottenute presentano sviluppo e colorazione tipici della varietà coltivata, con polpa turgida, carnosa, bianca, particolarmente gradita ai consumatori.

Sono le condizioni pedo-climatiche locali che permettono di esaltare le peculiarità organolettiche (aroma, sapore e consistenza), nutrizionali e sanitarie del frutto. La buccia, dai colori più tenui, presenta una rugginosità più accentuata nelle Golden Delicius che non pregiudica l'aspetto generale del frutto ma lo differenzia da quello prodotto in altre zone e per questo è molto apprezzata sui mercati dell'Italia Centro-Meridionale. In realtà, tale rugginosità, ostacolando la traspirazione dei frutti, fa sì che la polpa si mantenga croccante più a lungo soprattutto nel caso in cui la mela non venga consumata subito.

Processo di produzione

La coltura della mela ha bisogno di suoli argillosi e ben soleggiati; per questo ha trovato nella zona del Medio Adige un luogo ideale per svilupparsi. Gli alberi non hanno bisogno di particolari trattamenti antiparassitari e concimazioni.

I frutti vanno raccolti manualmente, a maturazione avvenuta, e vengono avviati alla commercializzazione o mantenuti alcuni giorni in celle frigorifere.

Usi

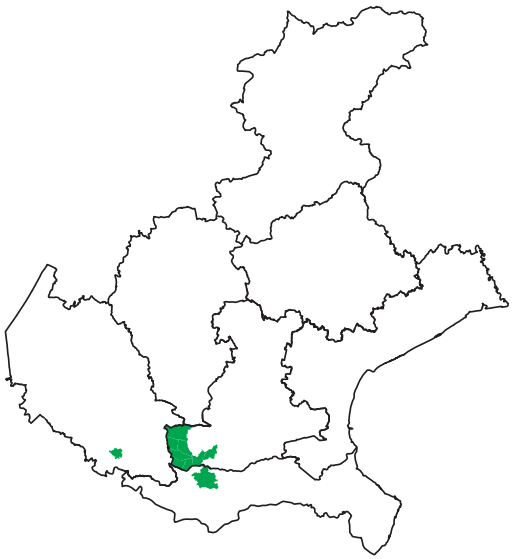
La mela è un frutto ricco di zuccheri e vitamine; ha proprietà rinfrescanti, digestive e diuretiche. Va consumata cruda, ma trova impiego anche cotta al forno, bollita, grattugiata, in succo come bevanda ed è base per la preparazione di dolci e liquori.

Reperibilità

La mela è reperibile durante tutto l'anno presso qualsiasi mercato al dettaglio. Per quanto riguarda la Mela di Verona non ci sono problemi di reperimento del frutto, data la notevole quantità prodotta.

Territorio interessato alla produzione

L'area di produzione si estende in direzione nord-sud quasi parallelamente all'attuale corso del fiume Adige, comprendendo nella provincia di Padova i territori dei comuni di Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, Merlara, Urbana, Casale di Scordosia, Montagnana, Vighizzolo d'Este, nella provincia di Verona il territorio del comune di Sanguinetto e in quella di Rovigo il comune di Lendinara.



MELA DI MONFUMO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Mela di Monfumo.



La storia
La mela è originaria dei paesi dell'Asia centrale e occidentale. È un frutto molto antico, si crede addirittura che risalga al Neolitico, ed è ricordato anche nella Bibbia. Gli antichi Egizi e i Romani la apprezzavano molto, e furono proprio quest'ultimi a introdurre le mele in Gran Bretagna.
Le mele coltivate nell'area pedemontana della provincia di Treviso derivano dal melo originario della Transcaucasia (Malus communis silvestris): una coltura molto antica, come testimoniano ritrovamenti in palafitte di Svizzera, Austria e Svezia risalenti all'inizio dell'Età della Pietra.
Questa coltura ha subìto alterne vicende, con il suo momento peggiore durante la crisi delle medie aziende agricole verso la fine del 1800, che provocò una forte emigrazione e, di conseguenza, un forte abbandono di queste colline. Oggi la produzione, seppur scarsa, viene mantenuta con scopi di salvaguardia e valorizzazione delle produzioni tipiche locali, legate alle tradizioni del prodotto e del suo territorio.
Nei "broli" (i frutteti) e nelle "chiusure" (i prati delimitati dagli alberi da frutto) vengono tuttora coltivati accanto a mele e pere autoctone, anche fichi, mandorli, susini e marasche.
L'evento principale dedicato a questo frutto è "La Festa della Mela di Monfumo" che si tiene in centro al paese nel mese di ottobre.

Descrizione del prodotto
La "mela di Monfumo" ha forma tondeggiante, è rossa, piccola, profumata, molto farinosa alla maturazione, di ridotta conservabilità, va consumata prima dell'inizio dell'inverno.

Processo di produzione
La zona di produzione della "mela di Monfumo" è caratterizzata da rilievi intercalati a valli e vallette, che si estende dal Grappa fino al Piave (tra i 200 ed i 400 metri di altitudine). Si tratta di un territorio ideale per la produzione perché i versanti meridionali delle sue vallate sono protetti dal freddo invernale. In particolare, Monfumo, che sorge nelle immediate vicinanze dell'antica città di Asolo, è immerso proprio nelle dolci colline della pedemontana del Grappa.
Non vengono utilizzati trattamenti antiparassitari e i frutti vengono raccolti a mano e avviati subito alla commercializzazione o alla temporanea conservazione in celle frigorifere.

Usi
In generale la mela trova molteplici usi culinari. La "mela di Monfumo", per le sue particolari caratteristiche organolettiche, è adatta ad essere grattugiata per la creazione di una crema di mele cruda, oppure cotta senza torsolo e ripiena di marmellata.

Reperibilità
La reperibilità della "mela di Monfumo" nel mercato è limitata alla zona di produzione e ai mesi autunnali.

Territorio interessato alla produzione
Prealpi Trevigiane, provincia di Treviso.



MELA DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Mela di Verona.



La storia
La diffusione della mela nel territorio veronese ha origini molto antiche. In epoca romana, era segnalata la presenza di mele veronesi dalle caratteristiche specifiche (le cosiddette mele lanate, che erano ricoperte da una leggera lanugine). In documenti del XIV e XV secolo è riportata l'esistenza di una produzione in grandi quantità di "frutti saporosi d'ogni stagione e d'ogni tipo", tra i quali anche i "pomi". Tali documenti fanno riferimento, in particolare, a sistemi di produzione familiari, effettuati per lo più negli "orti e broli" dei grandi possidenti dell'alta pianura veronese e della fascia pedecollinare, cui va ricondotta gran parte dell'orto-frutticoltura veronese di quel periodo. Dettagliate citazioni sulla melicoltura veronese di fine '800 si ritrovano nella monografia, datata 1904, del Regio Prefetto L. Sormano-Moretti "La provincia di Verona" in cui si fa un'ampia disamina delle varietà coltivate in quel periodo.

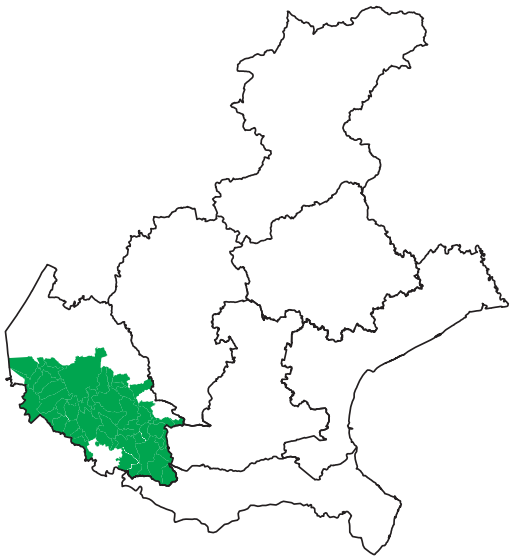
Descrizione del prodotto
La denominazione "mela di Verona" è riservata alle mele dei seguenti gruppi appartenenti alla specie Malus communis: Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Morgenduft, Granny Smith, Fuji e Braeburn. La "mela di Verona" si distingue per elevata croccantezza, bassa acidità, aroma spiccato ed ottimo equilibrio gustativo fin dall'epoca di raccolta. Il colore di fondo della buccia, pur essendo diverso a seconda dei vari gruppi varietali, si presenta ben caratterizzato, mentre il sovracolore, nei gruppi Red Delicious, Gala e Morgenduft, è vivace e brillante. In particolare, la Golden Delicious può presentare sull'epidermide la tipica retatura dorata. Il calibro dei frutti non deve essere inferiore a 70 mm.

Processo di produzione
Le metodiche di lavorazione sono quelle tipiche della coltura della mela, con coltivazione su suoli argillosi e ben soleggiati, in assenza di trattamenti antiparassitari.
Dopo la raccolta, che avviene a mano, il prodotto non è soggetto a trasformazioni poiché è destinato al consumo allo stato fresco, tuttavia può essere conservato alcuni giorni nelle celle frigorifere.

Usi
La mela è un frutto ricco di zuccheri e vitamine. Viene consumata cruda ma trova ottimo impiego anche cotta al forno, bollita, grattugiata, in succo come bevanda e come base per dolci e liquori.

Reperibilità
La "mela di Verona" è facilmente reperibile, data la notevole quantità di frutta prodotta.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Albaredo d'Adige, Angiari, Belfiore, Bevilacqua, Bonavigo, Boschi S. Anna, Caldiero, Castagnaro, Legnago, Minerbe, Oppeano, Palù, Ronco all'Adige, Roverchiara, S. Bonifacio, S. Giovanni Lupatoto, S. Martino Buonalbergo, Terrazzo, Verona, Villa Bartolomea, Zevio, Villafranca di Verona, Povegliano, Castel d'Azzano, Vigasio, Buttapietra, Isola della Scala, Erbè, Sorgà, Bovolone, S. Pietro di Morubio, Cerea, Isola Rizza, Pressana, Roveredo di Guà, Sommacampagna, Bussolengo, Sona, Pescantina, Valeggio sul Mincio e parte dei comuni di Colognola ai Colli, Lazise, Lavagno, Trevenzuolo, Mozzecane, Nogarole R., Concamarise, Salizzole, Castelnuovo del Garda, Veronella e Pastrengo, tutti in provincia di Verona.



MELONE DEL DELTA POLESANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Melone del Delta Polesano.



La storia
Il melone è originario dell'Asia Centrale e Occidentale, da cui si è esteso a India e Cina e, solo in epoca tardo imperiale romana, nell'area mediterranea. In Italia si sta riscontrando un progressivo aumento delle superfici interessate da questa coltura, che vede la Sicilia come regione maggiormente interessata con oltre un quarto della produzione nazionale, seguita da Emilia Romagna, Lombardia, Lazio e Veneto. Nella nostra regione, l'area del Delta Polesano è particolarmente indicata per la coltivazione di questo frutto e, date le sue caratteristiche pedoclimatiche, permette di ottenere prodotti di qualità sempre più apprezzati dai consumatori. Qui la coltivazione ha avuto inizio all'inizio del Novecento, anche se lo sviluppo maggiore si è avuto dagli anni '70 del secolo scorso, soprattutto seguendo la scia dei coltivatori ferraresi che avevano iniziato e produrre e commercializzare consistenti quantità di meloni di ottima qualità.

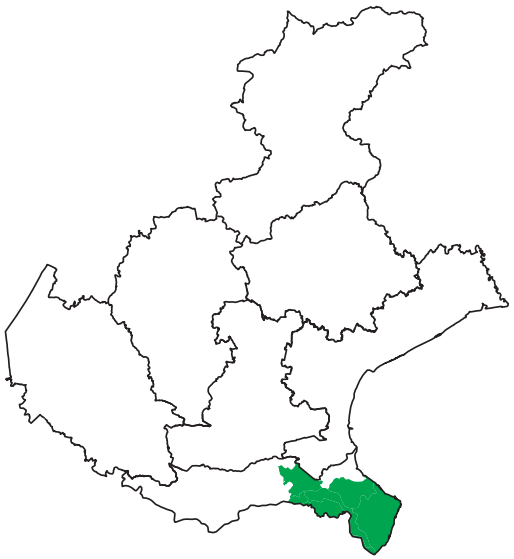
Descrizione del prodotto
Il melone è un frutto zuccherino appartenete alla famiglia delle Cucurbitacee. È caratterizzato da forma voluminosa sferico-ovoidale e ha una buccia retata da nervature in rilievo. La polpa è profumata, di sapore dolce e di color arancione-rosato, e all'interno contiene moltissimi semi lisci e biancastri. Ha dimensioni variabili, con circonferenza di 15-20 cm e peso di 0,9-1,5 kg.

Processo di produzione
Il melone è una pianta annuale, erbacea. Presenta un apparato radicale molto espanso e profondo che la rende molto resistente alla siccità. Richiede terreno fertile e ben lavorato e temperature piuttosto elevate. La zona del Delta Polesano è particolarmente adatta a questa coltivazione, sia per la fertilità naturalmente elevata del terreno sia per la ricchezza della disponibilità idrica. Il clima caldo e umido in estate favorisce lo sviluppo di frutti particolarmente succosi e zuccherini. I frutti vengono raccolti manualmente durante il periodo estivo e devono essere stoccati in luoghi freschi ed ombreggiati o in celle frigorifere. Le successive operazioni di selezione, lavaggio e trasporto devono avere luogo con estrema cautela al fine di evitare lesioni ed ammaccature.

Usi
Il melone è un frutto particolarmente ricco di acqua e contiene molte vitamine e sali minerali, soprattutto potassio. Ha proprietà dissetanti, diuretiche e rinfrescanti. Viene consumato da solo come frutto o in abbinamento con cibi salati come ad esempio il prosciutto crudo.

Reperibilità
Il "melone del Delta Polesano" è reperibile da maggio ad agosto, soprattutto presso i mercati al dettaglio della zona e delle limitrofe aree di Padova e Venezia.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Adria, Ariano Polesine, Corbola, Papozze, Porto Viro, Taglio di Po e Porto Tolle, in provincia di Rovigo.



MELONE MONTAGNANESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Melone montagnanese.



La storia
Il melone montagnanese è una pianta che, assieme alla canapa, alla vite e al frumento trova particolare citazione negli Statuti del comune di Montagnana del 1366 dove all'art. 85, a proposito della corsa ancor oggi famosa del "Palio di Montagnana", si fa esplicita menzione del frutto di "melone": al terzo vincitore del gioco andava in premio proprio un melone, che doveva portare appeso al collo "*usque in civitatem*", ovvero fino in città. La coltivazione specializzata del melone nel territorio, ha avuto inizio oltre mezzo secolo fa. Il "melone montagnanese" è stato oggetto di miglioramento genetico che ne ha potenziato le caratteristiche agronomiche e affinato quelle organolettiche.

Descrizione del prodotto
Il melone appartiene alla famiglia delle Cucurbitacee. È un frutto dalla forma ovoidale, profumato, di colore solitamente giallo-aranciato, di sapore dolce e con all'interno molti semi lisci e biancastri. Per anni la semente è stata autoprodotta dando origine a varietà locali con caratteristiche tipiche, tra le quali la varietà "pevarina", che al delicato sapore accompagna un retrogusto asprigno come fosse stata a contatto con piccole quantità di pepe finemente triturato.

Processo di produzione
Il melone è una pianta annuale, erbacea, la cui semina va eseguita ai primi di aprile, assieme alla zucca e richiede clima caldo e terreno fertile. Presenta un apparato radicale molto espanso e profondo che la rende molto resistente alla siccità. Richiede un terreno fertile e ben lavorato e temperatura piuttosto elevate.
Si deve operare su terreno pacciamato, impiegando piantine con 3/5 foglie vere che presentino sufficiente sviluppo delle radici nel pane di terra. È necessario evitare la successione con cucurbitacee o altre solanacee ed avvicendare il melone con almeno quattro cicli di altre specie.
La maturazione dei frutti avviene nella seconda metà dell'estate. La raccolta viene individuata saggiando la facilità del distacco del frutto dal peduncolo o, per le cultivar a lunga conservazione, dalla comparsa di una cicatrice sul perimetro del punto d'intersezione del peduncolo sul frutto. I meloni vengono raccolti manualmente durante il periodo estivo e stoccati in luoghi freschi.

Usi
Il "melone montagnanese" è un frutto particolarmente ricco di acqua e contiene molte vitamine e sali minerali, soprattutto potassio. Ha proprietà dissetanti, diuretiche e rinfrescanti. Può essere consumato da solo come semplice frutto o, come prelibatezza, accompagnato con cibi salati come ad esempio affettati di petto d'oca o di prosciutto crudo.

Reperibilità
Il "melone montagnanese" è reperibile da giugno ad agosto, soprattutto presso i mercati al dettaglio della zona di Padova.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Montagnana e comuni limitrofi, in provincia di Padova.



MELONE PRECOCE VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Melone precoce veronese.



La storia

Le prime notizie sul melone veronese risalgono al XVI secolo; infatti, nel volume "Le bellezze di Verona" del 1584, A. Valerini sostiene che "i meloni della provincia di Verona non sono inferiori a quelli di Mantua o di Faenza". S. Iacini, nella monografia sull'Inchiesta Agraria della Provincia di Verona del 1882, osserva che "i meloni si coltivano in proporzioni abbastanza rilevanti nelle campagne e in appezzamenti abbastanza estesi" chiamati "molonare" e "facilmente accessibili ai ruotabili". Questi appezzamenti devono essere "dei migliori per qualità della terra e venire abbondantemente concimati".

Il "melone precoce di Verona", costituisce una delle principali produzioni frutticole della pianura veronese e ha conosciuto uno sviluppo qualitativo e quantitativo di tutto rispetto; attraversando la campagna si incontrano infatti distese di coltivazione di melone sotto serra. È un prodotto molto apprezzato, radicato al territorio del quale è una particolare espressione.

Descrizione del prodotto

La denominazione "melone precoce veronese" è riservata alla produzione ottenuta in coltura protetta. Ha forma ovoidale con circonferenza compresa tra 15 e 20 cm; peso compreso tra 0,9 e 1,5 kg; aspetto esterno tipico del "reticulatus" con retatura ben marcata e uniforme su tutta la superficie esterna di colore giallo; polpa di colore arancio salmone, succulenta, di buona consistenza, di sapore dolce, leggermente acidulo e con retrogusto pepato, tipico aroma delicato che si intensifica con il taglio.

Processo di produzione

Il melone è una pianta annuale, erbacea. Ha un apparato radicale molto espanso e profondo con elevata capacità estrattiva che rende la pianta molto resistente alla siccità. Richiede terreno fertile e ben lavorato e temperature piuttosto elevate.
Le caratteristiche peculiari del "melone precoce veronese" sono determinate dalla coltivazione su terreni altamente permeabili e dalla tecnica di produzione in tunnel che produce ottimali condizioni di temperatura e umidità. I frutti dopo la raccolta, devono sostare in luoghi freschi ed ombreggiati; il trasporto ed il condizionamento e le eventuali operazioni di selezione e lavaggio devono essere effettuate con cura per non danneggiare il prodotto.

Usi

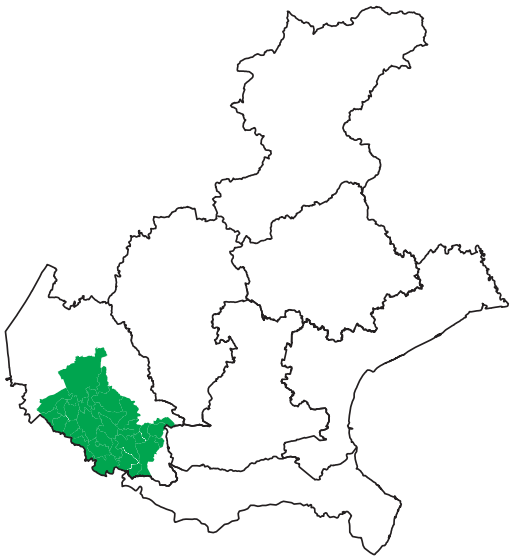
Ricchissimo di acqua e povero di zuccheri il melone è particolarmente ricco di vitamine. È utilizzato come semplice frutto, oppure in gelateria, ma anche in abbinamento con carne e pesce (il più classico è melone e prosciutto crudo).

Reperibilità

Il "melone precoce veronese" è reperibile da fine maggio ai primi di luglio nei mercati del veronese e di quasi tutto il Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Castel d'Azzano, Povegliano Veronese, Vigasio, Nogarole Rocca, Erbè, Sorgà, Nogara, Gazzo Veronese, Casaleone, Isola della Scala, Bovolone, Oppeano, Palù, Zevio, Ronco all'Adige, Angiari, Bonavigo, Minerbe, Boschi S. Anna, Pressana, Buttapietra, S. Giovanni Lupatoto, Trevenzuolo, Isola Rizza, Salizzole, Cerea, Roverchiara, S. Pietro di Morubio, Sanguinetto, Concamarise, Legnago e parte dei comuni di Verona, Villafranca di Verona, S. Martino Buonalbergo e Mozzecane, tutti in provincia di Verona.



MOSTARDA VICENTINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Mostarda vicentina.



La storia
La mostarda è una confettura di frutta candita e speziata. È un alimento nato dalla necessità di conservare la frutta fuori stagione, attraverso la canditura e l'uso di senape, spezie o mosto che sono conservanti con proprietà antibatteriche. Il nome deriva dal latino "*mustum ardens*" che significa mosto piccante e cioè il mosto ottenuto dalla pigiatura dell'uva e reso piccante dall'aggiunta di farina di senape e utilizzato per la conservazione di preparati a base di frutta. Nel vicentino, la tradizione culinaria connessa alla mostarda è antica e la particolarità di questo prodotto è legata all'uso di mele cotogne, frutto tipico del Veneto, importato dalla Repubblica di Venezia dal Medio Oriente. La ricetta vicentina sembra essere stata elaborata per la prima volta dalla famiglia Breganze, in un ricettario familiare del 1879. Dal 1920 esiste, a Montecchio Maggiore, un'azienda artigianale che produce mostarda.

Descrizione del prodotto
La mostarda vicentina si presenta come una confettura opaca, di color giallo paglierino e la pasta è abbastanza densa, con la presenza interna di pezzi di frutta, in percentuale non molto elevata. Il sapore e l'odore sono molto forti, piccanti e acri ma è, parallelamente, dolce e gradevole. Per la produzione si utilizzano mele cotogne, senape bianca, zucchero e frutta candita.
Viene commercializzata in vasetti di vetro di varie pezzature.

Processo di produzione
La polpa di mela cotogna viene fatta cuocere, sottovuoto, in recipiente di acciaio per alimenti a doppio fondo a 60 °C per circa 45 minuti, con un 40% di zucchero. Successivamente si lascia raffreddare e si mescola minutamente; infatti le mele cotogne contengono pectine addensanti e gelificanti. Quindi si aggiunge la senape in giusta quantità (essa varia a seconda del fatto che si utilizzi la senape pura o quella supportata per esempio da alcool buongusto) e la frutta candita, di qualsiasi genere, in piccola quantità.
Si confeziona in contenitori per alimenti di tutte le dimensioni non necessariamente sottovuoto; la mostarda è di per sé un conservante e non ha bisogno di protezioni antimicrobiche.

Usi
Tradizionalmente viene mangiata a Natale per accompagnare il mascarpone (dato che i due sapori sono contrastanti) oppure sulla carne per insaporirla e per conservarla meglio.

Reperibilità
Prodotta in autunno e da consumarsi entro 6-8 mesi, la mostarda è reperibile facilmente presso i rivenditori di alimentari della provincia di Vicenza.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Vicenza.



NETTARINA DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Nettarina di Verona, pesca noce, "naspersega".



La storia

Le prime tracce della presenza della coltivazione del pesco nella pianura veronese dell'Adige risalgono all'VIII secolo d.C., poco dopo la sua introduzione in Italia dall'Oriente. Nel XVIII secolo le pesche veronesi (delle quali le nettarine erano considerate una varietà) erano già ritenute prodotti dalle caratteristiche eccellenti. Alla fine del '700 Benedetto del Bene, in uno dei suoi diari conservati nell'Archivio di Stato di Verona, annota la propagazione di pesche noci nel suo "brolo" di Verona.
Lo sviluppo più importante della coltivazione si è avuto tuttavia solo all'inizio degli anni 70 del '900, quando sono state introdotte delle varietà a frutto grosso selezionate negli Stati Uniti.

Descrizione del prodotto

La denominazione "nettarina di Verona" è riservata ai frutti a polpa bianca e a polpa gialla delle varietà a maturazione precoce, media e tardiva appartenenti alla specie *Persica laevis* DC.
La "nettarina di Verona" si distingue per il colore dell'epidermide dei frutti, più intenso e brillante rispetto a quello che contraddistingue di norma ciascuna cultivar. La polpa è consistente, succosa, di sapore caratteristico. Il calibro minimo dei frutti, per le varietà precoci, è pari a 61 mm mentre per le quelle medie e tardive è di 67 mm.

Processo di produzione

La coltura delle nettarine ha trovato nel territorio della provincia di Verona una zona ideale per svilupparsi. La presenza del Lago di Garda che mitiga il clima e i terreni di origine alluvionale creati dal corso dell'Adige, hanno permesso una specializzazione della coltura che è riuscita a produrre frutta di grande qualità.
Le tecniche colturali, le concimazioni e i trattamenti antiparassitari utilizzati, sono rispettosi dell'ambiente ed effettuati con i sistemi propri della "difesa integrata". La raccolta del prodotto avviene a mano e successivamente si provvede alla calibrature e al confezionamento. Il prodotto viene subito avviato alla commercializzazione oppure può essere conservato per qualche giorno in celle frigorifere.

Usi

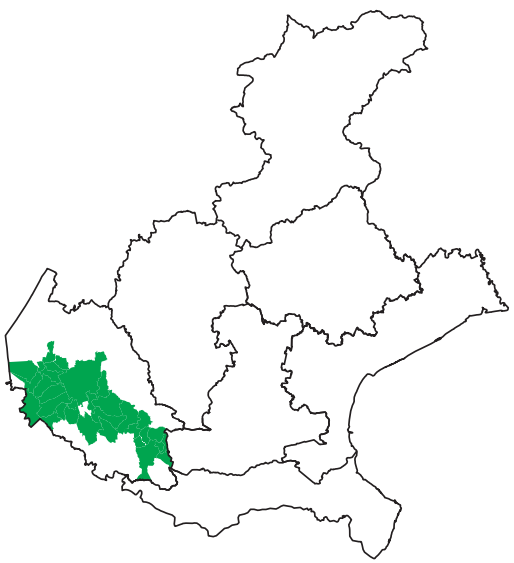
Le nettarine vanno per lo più consumate fresche e sono molto utilizzate in pasticceria per la preparazione di canditi e come guarnizione dei dolci.

Reperibilità

La "nettarina di Verona" è reperibile da giugno a settembre presso qualsiasi mercato al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Bussolengo, Castel d'Azzano, Mozzecane, Pastrengo, Pescantina, S. Giovanni Lupatoto, Sommacampagna, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca di Verona, Povegliano, Vigasio, Isola della Scala, Oppeano, Palù, Ronco all'Adige, Bovolone, Isola Rizza, Roverchiara, Albaredo d'Adige, Bonavigo, Angiari, Minerbe, Boschi S. Anna, Bevilacqua e Terrazzo e parte dei comuni di Castelnuovo del Garda, Lazise, S. Ambrogio di Valpolicella, S. Pietro Incariano, S. Martino Buonalbergo, Verona, Zevio e Legnago, tutti in provincia di Verona.



NOCE DEI GRANDI FIUMI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Noce dei grandi fiumi.



La storia

In passato la produzione di noci in Italia era sostanzialmente limitata alla regione Campania. Le difficoltà di meccanizzazione e l'abbattimento di molti alberi, venduti per il legno, ha fatto crollare tale produzione, cosicché l'Italia, un tempo tra le prime produttrici mondiali ed esportatrice di noci, è divenuta importatrice per oltre la metà del suo fabbisogno. La coltura del noce da frutto non ha grandi tradizioni nel Veneto in quanto è sempre stato diffuso il noce da frutto e legno di tipo domestico. Nella zona a cavallo tra le province di Treviso, Venezia e Rovigo la nocicoltura è rimasta per anni a livello di silvicoltura, piuttosto che evolversi in frutticoltura specializzata, ma è da sempre presente nel territorio regionale dove si sono sviluppati ecotipi locali.

Descrizione del prodotto

È un albero molto vigoroso, che può raggiungere anche i 30 m d'altezza. Ha foglie caduche, ogni foglia è composta paripennata da 5-7-9 foglioline con superficie liscia. Il frutto è una drupa costituita da un seme (gheriglio), stretto tra due gusci legnosi (endocarpo) avvolti dal mallo carnoso di color verde che, quando il frutto è maturo, annerisce e si stacca. Il frutto ha un aspetto globoso.
La "noce dei grandi fiumi" deriva da varietà con epoche di germogliamento tardive che riescono ad evitare attacchi di batteriosi. Sono innestate su portinnesti vigorosi (*Juglans regia*) o incroci interspecifici; hanno vigore vegetativo medio-basso con piante a portamento semi-eretto, caratterizzate da rapida messa a frutto. Le noci maturano in autunno; già in settembre, tuttavia, il loro guscio legnoso ha raggiunto una definitiva solidità. Dopo la raccolta le noci dovranno essere esposte al sole per un periodo di 10-12 giorni per l'essiccamento. Il seme viene consumato tanto allo stato fresco quanto allo stato secco, ha un ottimo sapore e gusto leggermente amarognolo.

Processo di produzione

Il noce predilige terreni profondi, freschi e ben drenati, teme i ristagni d'acqua. Resiste bene al freddo pur prediligendo climi miti e non troppo umidi. La zona ideale è la collina con altitudini non superiori ai 600-800 metri, è molto diffusa anche la coltivazione in pianura. Normalmente il noce comune viene propagato per seme, mentre per altre selezioni si pratica l'innesto. La forma di allevamento è sicuramente quella naturale, visto il grande sviluppo della pianta. Per quanto riguarda le potature, è importante tener presente che i tagli cicatrizzano male e spesso possono causare infezioni di vario tipo. Sono perciò da evitare grossi tagli, limitandosi allo sfoltimento dei piccoli rametti.

Usi

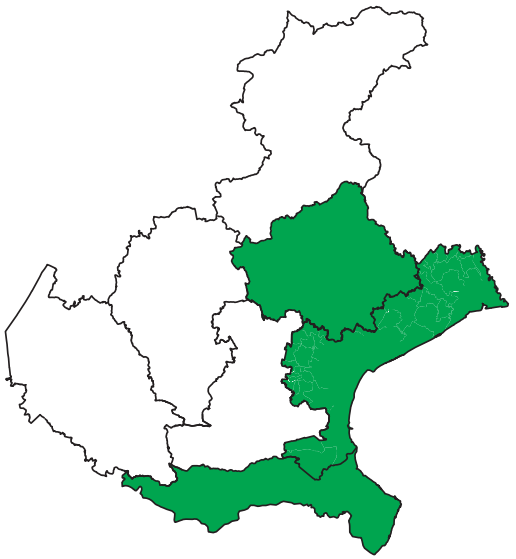
Come tutta la frutta secca, la noce ha un alto valore energetico essendo ricca di calorie e di sali minerali. Le noci hanno svariati utilizzi alimentari, oltre che direttamente nella preparazione di sughi, secondi piatti e soprattutto in pasticceria; si possono inoltre utilizzare prima ancora che raggiungano la piena maturazione; in giugno o in luglio, per ottenere confetture, o un liquore chiamato "nocino". D'interesse non secondario, è l'estrazione dell'olio, utilizzato nella preparazione di emollienti cosmetici.

Reperibilità

Durante l'autunno il frutto è facilmente reperibile presso tutti i mercati al dettaglio del Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, Venezia e Rovigo.



NOCE DI FELTRE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Noce di Feltre.



La storia
Il noce è una pianta di origini antichissime, proveniente dalle regioni dell' Asia sud-occidentale, dove cresce spontanea. Diffusasi anche nelle zone temperate di Europa e Stati Uniti d'America è apprezzata sia per la produzione del frutto, molto usato in cucina, sia per quella di legname pregiato.
La noce è tradizionalmente simbolo di fortuna ed i Romani, durante le cerimonie nuziali, erano soliti lanciarle sugli sposi come oggi si usa fare col riso.
Nella zona del feltrino la produzione di noci ha sempre rivestito un ruolo secondario nell'economia domestica, ma mai trascurabile, legata soprattutto alle peculiarità del prodotto locale che è apprezzato e rinomato. Tradizionalmente era abitudine degli agricoltori di queste zone mettere a dimora una pianta di noce vicino a casa, in genere nei pressi della concimaia, molto ricca di sostanza organica.
Un'antica usanza tipica delle famiglie contadine del bellunese, ancora viva nella memoria, era di piantare un noce per ogni femmina che nasceva come buon auspicio e simbolo di fecondità.

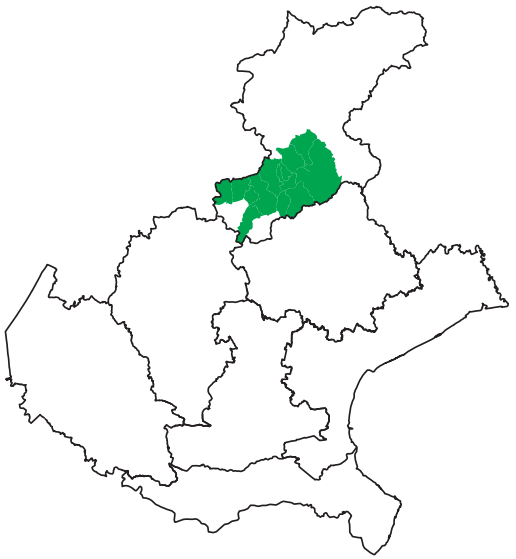
Descrizione del prodotto
Questa varietà di noce presenta forma sub-ellittica (ovoidale), con base arrotondata ed apice appuntito. Il peso medio varia dai 6 ai 10 g; il guscio è chiaro, di spessore più sottile (1-2 mm) rispetto alle medie riscontrabili per altre varietà. La "noce di Feltre" ha la caratteristica della "premicità" ovvero che si può schiacciare con le sole dita, è poco rugosa, più liscia di altre varietà e presenta una resa allo sgusciato del 56% (su ogni 10 g circa 5,6 g sono commestibili) con un gheriglio che si stacca facilmente dal guscio.

Processo di produzione
Il noce è una pianta lenta nello sviluppo, longevo, vive fino a 100 anni e può raggiungere i 30 metri di altezza. La pianta si adatta bene ai terreni di collina tipici del castagno, da 600 a 800 m di altitudine, per questo ha trovato nel territorio feltrino luoghi adatti al suo sviluppo. La sua coltura non richiede particolari interventi, essendo sufficienti solo potature semplici per l'eliminazione di rami secchi o malandati. La raccolta si effettua mediante bacchiatura e raccattatura manuali. I frutti raccolti sono privati del mallo che li riveste, selezionati, lavati e asciugati e infine conservati in ambienti asciutti e ventilati prima di essere commercializzati.

Usi
La noce è un frutto molto energetico, contenente una buona quantità di lipidi e di proteine. È molto utilizzata sia come frutta secca, che nella preparazione di sughi, secondi piatti e soprattutto in pasticceria.

Reperibilità
Reperibile nel periodo autunnale nell'area di produzione.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Belluno, in particolare i comuni di Feltre e di Cesiomaggiore; nel Sovramontino e nel comune di Pedavena; la Val Belluna bassa (comuni di S. Giustina, Rasai, Seren del Grappa, Lamon, Trichiana, Lentiai, Mel) e in parte di quella alta (comuni di Belluno, Sedico, Sospirolo, S. Gregorio nelle Alpi).



ORZO AGORDINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Orzo agordino.



La storia

La coltivazione dell'orzo "agordino", vanta in tale area dolomitica una tradizione secolare, in particolare per quanto riguarda il consumo umano del prodotto decorticato, testimoniata in vari documenti. Antonio Maresio Bazolle nel suo manoscritto di fine Ottocento "Il possidente Bellunese" gli dedica un intero capitolo. "A differenza del frumento e della segale, l'orzo viene seminato in primavera. ... La qualità dell'orzo qui usuale è quella la cui spiga ha quattro righe; talvolta però viene seminato anche di quello a due righe soltanto, e che è quello che si usa nell'agordino. Quest'ultimo orzo ha il grano più grosso dell'altro, e così ha la paglia più consistente, … L'orzo non viene utilizzato riducendolo a farina come il frumento o la segale, ma viene mangiato in grano, adoperandolo a farne minestre, e cioè tanto da solo, come mescolato con fagioli. … Per essere mangiato in minestra, il grano dell'orzo deve essere liberato dalla buccia che lo ricopre, deve essere cioè, pilato. … L'orzo più bello, più grosso, e più netto che si trova qui è quello che viene dall'Agordino, e che è portato qui pilato e pronto ad essere condito a minestra. …".

La coltivazione dell'orzo ha trovato nuovo vigore e interesse nella zona pedemontana della Val Belluna, a ridosso del Parco Nazionale delle Dolomiti bellunesi, qui le superfici agrarie sono più fertili e facilmente meccanizzabili, inoltre, si è sviluppata una realtà associativa che promuove e valorizza le colture tradizionali.

Descrizione del prodotto

Con "orzo agordino" si intende uno specifico orzo che, botanicamente e agronomicamente, può essere così sinteticamente descritto: la pianta raggiunge l'altezza di un metro, portamento eretto, foglie nastriformi; la spiga è distica, con portamento leggermente curvato, aristata, di colore bianco; la cariossidе ha forma allungata, colore bianco ed è vestita. È resistente al freddo e ha spigatura precoce.

L'orzo "agordino" in quanto ecotipo e per la sua tipologia, metodologia di produzione e trasformazione in decorticato, è varietà oggetto di tutela e valorizzazione per le elevate caratteristiche qualitative.

Processo di produzione

La tecnica di coltivazione dell'orzo "agordino" è quella tradizionale della cerealicoltura montana caratterizzata da un limitato impiego di mezzi tecnici di sintesi chimica, resa possibile dall'utilizzo di varietà rustiche e dalle particolari condizioni pedoclimatiche favorevoli, i terreni sono siti tra i 500 ed i 1700 metri s.l.m. La semina, a spaglio o a righe, viene effettuata da fine marzo a tutto aprile; la raccolta dalla prima decade di luglio a fine agosto. È effettuata a mano, seguita dalla trebbiatura (battitura) a mano con l'uso del correggiato, un particolare attrezzo di legno di acero e abete; le cariossidi vengono essiccate in granaio.

L'orzo "agordino" viene tradizionalmente "decorticato a pietra", operazione effettuata in pochissimi molini attraverso un'abrasione meccanica delle cariossidi, con antichi rulli in pietra del tutto particolari denominati "pilaorzo" o "pestino a mole" o, in dialetto, "pesta orz"; una volta decorticato, deve essere posto ancora per qualche giorno al sole e all'aria per eliminare l'acqua e l'umidità che ha assorbito durante tale processo ed accuratamente vagliato per eliminare eventuali impurità. Conservato in luogo arieggiato e secco, può conservarsi inalterato per parecchi mesi, senza alcun trattamento. Parte dell'orzo ottenuto, è sempre stato destinato alla produzione di malto utilizzato per la produzione della birra.

Usi

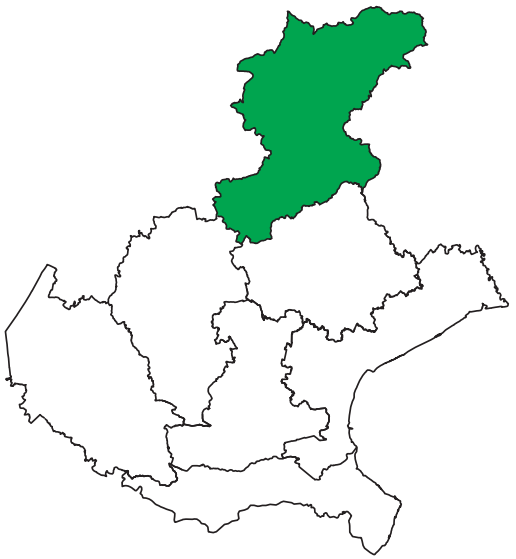
Destinato alla preparazione delle immancabili e caratteristiche minestre d'orzo, che rappresentano il primo piatto più tipico e rinomato della cucina delle Dolomiti bellunesi. Con la decorticazione a pietra si ottiene un prodotto che in cottura rimane di una corretta consistenza e non si spappola nella ricottura. Il malto d'orzo è destinato alla produzione della birra.

Reperibilità

Nell'area di produzione, nel periodo autunno-inverno e nei locali tipici che propongono la cucina bellunese.

Territorio interessato alla produzione

L'intera area dolomitica della provincia di Belluno, in particolare Val Belluna, Val Cordevole, Val Zoldana, Ampezzano, Cadore e Comelico.



PATATA AMERICANA DI ANGUILLARA E STROPPARE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata americana di Anguillara e Stroppare.



La storia

In Italia sembra sia stata introdotta inizialmente in Toscana verso il 1630, ma rimase una curiosità botanica fino a circa il 1880. In quell'epoca il Conte Antonio Donà dalle Rose ne iniziò la coltivazione intensiva nei propri terreni in provincia di Rovigo, a ridosso del fiume Adige. Da qui la coltura si estese in territorio padovano, sull'opposta sponda dell'Adige, affermandosi particolarmente nella zona di Anguillara e nella frazione di Stroppare. La pubblicazione "Aspetti economici della Provincia di Padova", edita nel 1934, ne rileva una produzione di 800 quintali già dal 1914, divenuti 23.000 nel 1928.

L'importanza della coltura è sottolineata nel maggio 1955 dai parroci del luogo: "ogni sera il fioretto in chiesa, ... non molto frequentato: ... la popolazione è molto occupata per la piantagione delle patate". Nel corso degli anni la cucina locale si è arricchita di numerose ricette tipiche a base di "patate americane", e sono nate tradizionali sagre e feste popolari che celebrano la raccolta di questo prodotto: la Sagra della Patata di Stroppare, ad ottobre, e la Festa della Patata Americana di Anguillara, nel mese di settembre.

Descrizione del prodotto

Il prodotto è costituito da radici "di riserva" ingrossate e carnose che devono presentare una forma regolare da tondeggiante ad allungata e lunghezza non superiore a 35 cm e diametro medio di 5-10 cm. Presenta una buccia sottile di colore bianco-crema perlaceo e una polpa bianco-crema, carnosa e con assenza di fibrosità. Dopo la cottura, la "patata americana di Anguillara e Stroppare" si presenta dolce ed estremamente tenera e carnosa, rimane di ottima consistenza e non risulta eccessivamente farinosa. Ha aroma e profumo particolari dovuti agli oli volatili presenti nel prodotto fresco o che si sviluppano dopo cottura. Tali caratteristiche sono riconducibili sia alla varietà selezionata in zona sia alla particolare natura del terreno.

Processo di produzione

La "patata americana di Anguillara e Stroppare" viene coltivata nei terreni formati da alluvioni recenti dei fiumi Adige e Gorzone, che hanno ricoperto gran parte del terreno invaso con uno strato di torbe dall'originaria palude. Le talee da trapianto vengono ottenute da radici tuberizzate conservate in azienda, messe a dimora verso fine aprile-inizio maggio e rincalzate. La raccolta avviene a mano, previo sfalcio della parte aerea e successiva estirpazione. Tutte le operazioni vengono fatte a mano.

Usi

La patata americana possiede un alto contenuto di zuccheri e per questo è molto nutriente. Si adatta a diversi usi culinari, potendo venire lessata o cotta al forno. È utilizzata, inoltre, nell'agroindustria per la produzione di fecola e alcool oltre che per la produzione di foraggio.

Reperibilità

La produzione delle patate americane sono un prodotto molto legato alla stagionalità e reperibile per un periodo abbastanza limitato dell'anno, dalla metà di agosto fino a dicembre. Si possono trovare presso tutti i mercati al dettaglio veneti oltre che direttamente presso i produttori locali.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, comuni di Boara Pisani, Stanghella, Pozzonovo, Solesino e Anguillara Veneta.



PATATA AMERICANA DI ZERO BRANCO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata americana di Zero Branco.



La storia

La patata americana, nota anche come "patata dolce" è una pianta erbacea perenne originaria dell'America centrale. In Europa fu introdotta nel 1500 pare dallo stesso Cristoforo Colombo, dopo la scoperta del continente americano. Attualmente si coltiva oltre che nella zona di origine, in tutte le aree subtropicali e anche in Italia sono presenti numerose zone atte alla sua coltivazione. Di questo vegetale si consuma il tubero che costituisce un ottimo alimento per l'uomo, ed è simile alla patata ma ha un sapore più dolce.

Nel Veneto una delle zone di coltura caratteristiche di questo ortaggio è quella attorno a Zero Branco, ove si è diffusa dal secondo dopoguerra grazie al clima e ai terreni particolarmente adatti.

Descrizione del prodotto

La "patata americana di Zero Branco" è un tubero caratterizzato da forma piriforme allungata, buccia sottile di color marrone e polpa molto pastosa e farinosa, di ottima consistenza, di colorazione bianca e di sapore molto dolce per l'elevata presenza di zuccheri. Il peso può variare dai 40 ai 150 g.

Processo di produzione

La coltivazione della patata americana richiede clima mite e terreni umidi. Le piantine sono messe a dimora verso fine aprile-inizio maggio e la raccolta avviene da metà agosto fino alla fine di ottobre. Tutte le operazioni vengono fatte a mano. La pianta viene posizionata al momento dell'impianto in posizione leggermente inclinata, nella direzione di massima esposizione solare. La raccolta viene fatta a mano, avvalendosi di un aratro, dotato di coltello per la scavatura e la messa in andana dei tuberi.

Il prodotto, ottenuto senza l'impiego di antiparassitari e diserbanti, dopo la raccolta viene subito avviato alla commercializzazione.

Usi

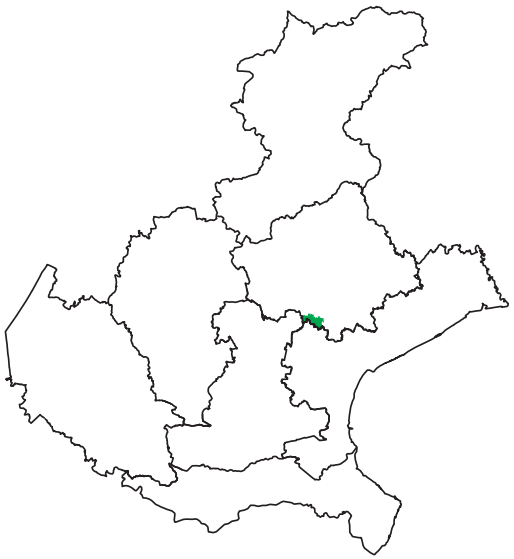
La patata americana è molto nutriente possiede un alto contenuto di zuccheri. Viene utilizzata soprattutto per il consumo diretto lessata o cotta al forno, tuttavia trova anche impieghi industriali per la produzione di fecola e alcool oltre che per la produzione di foraggio.

Reperibilità

Dalla metà di agosto e per tutto il periodo autunnale sono reperibili presso tutti i mercati al dettaglio veneti.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Zero Branco e Badoere in provincia di Treviso.



PATATA CORNETTA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Patata cornetta, uvi de gaeo (uova del gallo).



La storia
La patata è un tubero arrivato in Europa dopo la scoperta dell'America. Per l'economicità e la facilità di coltivazione, è stato alla base dell'alimentazione della popolazione più povera. La patata è dotata di una notevole capacità di adattamento ai vari tipi di terreno e alle diverse peculiarità climatiche dei luoghi di coltivazione. Nella zona a sud di Bassano del Grappa, si coltiva una particolare tipologia di patata: la "cornetta"; qui la coltivazione era molto diffusa all'inizio del 1900, dopo tale periodo, sia per il mutare delle condizioni economiche e alimentari della popolazione, sia per il diffondersi di varietà più produttive, questa varietà è andata riducendosi.

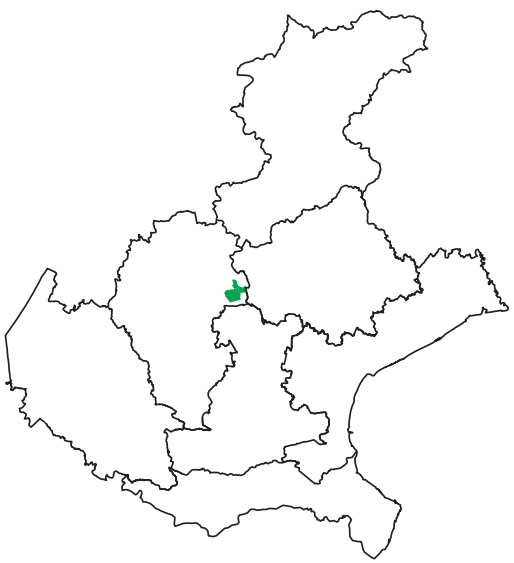
Descrizione del prodotto
Attualmente viene coltivata in poche aziende come specie contorno e la sua produzione, non supera le 10 tonnellate. Le patate cornette sono di piccola pezzatura e di forma cilindrica. Lunghe mediamente dai 5 agli 8 cm e dal diametro compreso tra 1 e 3 cm. La buccia è gialla e la pasta, molto compatta, è di color avorio.

Processo di produzione
Le patate cornette vengono coltivate in pieno campo in terreni soffici e ben strutturati poiché questi tuberi hanno scarso potere di penetrazione nel suolo. La concimazione si effettua esclusivamente con sostanza organica, dopo un'opportuna preparazione del terreno che deve essere ben lavorato avviene la semina, per parti di tubero, la gestione del suolo prosegue con sarchiature e rincalzature. La "patata cornetta" si raccoglie da ottobre e la sua conservazione avviene in luoghi asciutti e all'oscuro (cantine) oppure avvolta nella paglia di frumento.

Usi
Le patate cornette, per le caratteristiche di compattezza della pasta, si prestano ad essere cotte in tegame con varie carni oppure fritte.

Reperibilità
Date le esigue quantità prodotte, queste patate sono utilizzate quasi esclusivamente per l'autoconsumo familiare e si possono trovare commercializzate occasionalmente presso alcuni rivenditori della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Rosà e Cassola in provincia di Vicenza.



PATATA DEL MONTELLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Patata del Montello.



La storia
A seguito della scoperta dell'America, la patata è stata portata in Europa all'inizio del XVI secolo. Utilizzata inizialmente come cibo per animali e poi ritenuta alimento tipico delle tavole più povere, la patata è oggi uno dei prodotti e dei cibi più noti e amati, occupando un posto di prim'ordine in molte ricette. Tra le varietà coltivate un po' in tutte le regioni d'Italia, di particolare pregio è la "patata del Montello" nelle sue diverse varietà che qui ha trovato ideale terreno di crescita ed è coltivata sin dal 1890.

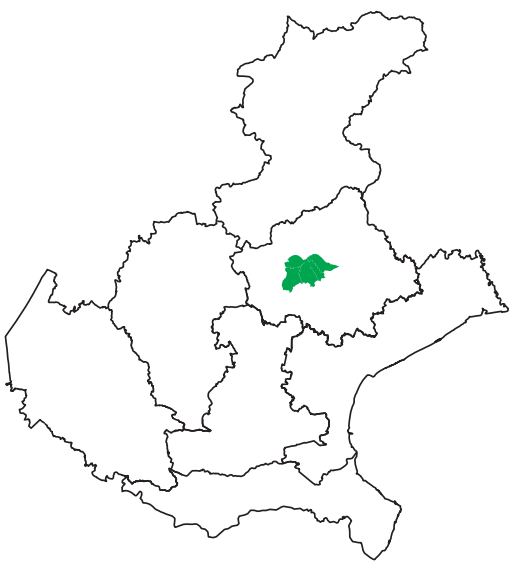
Descrizione del prodotto
Le patate provengono dalle varietà Aida, Desiré, Monnalisa e Lisetta, Timate e Rota (dette anche patate corniole). Si differenziano, a seconda della tipologia, per la forma più o meno allungata, colore più o meno giallognolo, spessore della buccia e colore di quest'ultima, variabile dal bruno al giallo, al giallo-rossastro. Anche la pezzatura varia a seconda delle varietà e può oscillare dai 40 ai 120 g.

Processo di produzione
La "patata del Montello" ha trovato grande sviluppo perché le caratteristiche pedo-climatiche della zona sono molto favorevoli a questa coltura. Le tecniche di coltivazione sono quelle tradizionali, i terreni ricchi di sostanza organica e potassio, vengono lavorati e tenuti curati e areati con sarchiature e rincalzature. Per la concimazione viene utilizzata solo sostanza organica (letame in particolare), non sono utilizzati diserbanti chimici e i trattamenti fogliari contro la peronospora della patata sono a base di rame.
Il prodotto dopo la raccolta è insaccato in sacchi di iuta o nylon, del peso di 5, 15 e 30 kg, sui quali viene apposto un cartellino con il marchio della varietà.

Usi
Gli usi culinari della patata sono molteplici. A seconda delle varietà si hanno vari impieghi in cucina: le patate novelle (piccole e con buccia sottile) sono indicate cotte al forno intere; le patate a polpa farinosa sono indicate nella preparazione di gnocchi, minestre e purea; le patate a polpa gialla e più compatta sono invece indicate per arrosti e stufati. La patata viene inoltre utilizzata a livello industriale per l'estrazione di alcool, fecola o come base per foraggio.

Reperibilità
Durante tutto l'anno e presso qualsiasi mercato è possibile reperire il prodotto nelle sue diverse varietà.

Territorio interessato alla produzione
I comuni di Crocetta del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia, Volpago del Montello, Montebelluna, Biadene, Caonada, Venegazzù, Selva del Montello, Bavaria, Santa Croce e Santa Maria della Vittoria, in provincia di Treviso.



PATATA DEL QUARTIER DEL PIAVE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Patata del Quartier del Piave.



La storia
La patata è oggi è uno dei prodotti più noti e amati che compaiono sui nostri piatti; coltivata ovunque e in grande quantità. Solo di recente è stata rivalutata per il suo giusto valore: ha infatti acquistato importanza e prestigio sia nella Destra che nella Sinistra Piave, tanto che ormai tutti conoscono la patata del Montello e quella del Quartier del Piave.
La zona di coltivazione più adatta nella Sinistra Piave è la piana di Moriago, Sernaglia e Vidor, caratterizzata da terreni di colorazione rossastra, chiamati ferretti, particolarmente ricchi di ferro. A Moriago della Battaglia la Pro Loco, da oltre vent'anni, organizza la Festa della Patata nell'ambito delle ferie di Ferragosto: i visitatori nell'occasione possono assistere all'esposizione delle varietà pregiate di patate coltivate nella piana circostante, oltre che degustare piatti tipici e ricette particolari, in cui questo vegetale svolge il ruolo di protagonista.

Descrizione del prodotto
Le patate provengono prevalentemente dalle varietà Spunta e Monnalisa, le più adatte nell'area in questione e resistenti alle malattie. Hanno, a seconda della tipologia, forma ovoidale più o meno allungata, colore variabile dal bianco, al paglierino al giallo e buccia più o meno spessa di colore bruno, giallo o giallo-rossastro. La pezzatura è variabile dai 60 ai 120 g.

Processo di produzione
La patata viene coltivata con tecniche tradizionali, usando concimi organici, in terreni argillosi che assicurano l'umidità sufficiente alla sua maturazione. Il terreno può inaridirsi a fine luglio, quando i tuberi diventano maturi, così nel periodo seguente (circa 20 giorni) la buccia diventa resistente. Gli eventuali interventi fogliari, principalmente contro la peronospora, sono a base di solfato di rame e calce.
Il terreno di coltura è già, per sue peculiarità chimico-fisiche, ricco di potassio e viene lavorato con arature superficiali e preparazione del letto di semina tramite erpici rotanti.
Il prodotto viene confezionato in appositi sacchi da 2,5 a 5 kg e, nella fase precedente all'insacchettamento, è sottoposto a calibrazione, pulizia ed eventuale eliminazione dei tuberi danneggiati.

Usi
La patata vanta moltissimi usi in cucina. Può venire cotta in svariati modi e concorrere alla preparazione di minestre, zuppe o condimenti. Trova anche impiego a livello industriale per l'estrazione di alcool, fecola o come base per foraggio.

Reperibilità
Durante tutto l'anno e presso qualsiasi mercato è possibile reperire il prodotto nelle sue diverse varietà.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Vidor, Moriago della Battaglia e Sernaglia della Battaglia in provincia di Treviso.



PATATA DI BOLCA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Patata di Bolca.



La storia
Bolca, da sempre, è stato un territorio silvo-pastorale. Dal Rinascimento, sono iniziate le coltivazioni di cereali mentre, come tradizione, la patata è entrata nella cultura gastronomica locale agli inizi dell'Ottocento.
Qui la patata ha trovato un ambiente di coltivazione particolarmente favorevole, sia per le dotazioni dei terreni, d'origine vulcanica con detriti basaltici, sia per l'altitudine e le caratteristiche ambientali.
Il regio Prefetto Luigi Sormani Moretti, nella sua monumentale opera "Monografia della Provincia di Verona" (Firenze 1904) indicava l'areale di Vestenanova particolarmente adatto alla coltivazione della patata.
Nel corso del Novecento sono state introdotte nuove varietà e i risultati si sono mostrati soddisfacenti, tanto che le "patate di Bolca" erano ricercate e richieste anche lontano dall'area di produzione.
Negli anni '70, per varie motivazioni, non ultima la concorrenza straniera, l'attività colturale è quasi cessata. La produzione di patate è ora effettuata in limitati appezzamenti, con un alto livello qualitativo.

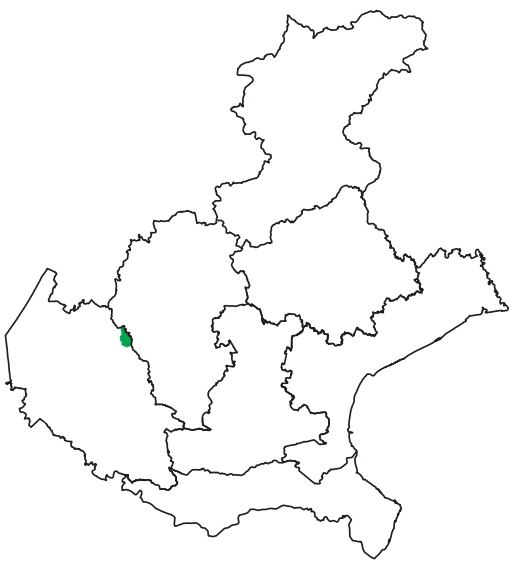
Descrizione del prodotto
Tubero appartenente alla famiglia delle Solanacee, si presenta di forma tondeggiante o allungata, liscia o solcata e buccia di colore variabile dal giallognolo al rossastro-violaceo. Le principali varietà coltivate sono: Bintje, medio tardiva, pasta gialla, per tutti gli usi; Majestic, semi-tardiva, pasta bianca, per tutti gli usi; Spunta, medio precoce, pasta gialla, per tutti gli usi; Monalisa, medio precoce, pasta gialla, per tutti gli usi; Désirée, tardiva, pasta gialla, per fritti e arrosti; Kennebec, tardiva, pasta bianca, per gnocchi e purè.
Le patate sono vendute in sacchi di diverso peso (da 1-2–5-10-20-25 kg).

Processo di produzione
La produzione della "patata di Bolca" trova nelle caratteristiche del terreno del territorio comunale di Vestenanova i primari elementi di caratterizzazione, che sono: un pH leggermente acido e un contenuto basaltico d'origine vulcanica. Si semina nel mese di aprile a mano o macchina, impiegando l'intero tubero oppure le patate sono tagliate a pezzi e ogni porzione ha almeno una gemma; le tecniche agronomiche utilizzate sono le tradizionali operazioni quali arature, concimazioni organiche (letame) o minerali, eventuali trattamenti antiparassitari. Durante la stagione estiva, le temperature medie si attestano sui 19-20 °C, con media piovosità, mentre piacevoli brezze scendono e salgono nelle valli e nelle dorsali, tutte condizioni ideali per la coltura. La raccolta è manuale o meccanica e si effettua tra fine agosto e tutto settembre. I tuberi cerniti e confezionati a mano, sono venduti immediatamente o conservati in luoghi freschi, presenti nelle aziende, come cantine o magazzini per tutto l'inverno. I tuberi sono venduti senza subire nessun lavaggio.

Usi
La "patata di Bolca" prodotta nell'areale di Vestenanova con le diverse varietà coltivate trova impiego in cucina, con l'utilizzo di ricette che prediligono i tuberi secondo la consistenza, la forma, la grandezza e la caratteristica della polpa.

Reperibilità
La vendita viene effettuata subito dopo la cernita e durante tutto il periodo invernale nell'area di produzione.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Vestenanova, frazione di Bolca e piccole zone limitrofe, provincia di Verona.



PATATA DI CESIOMAGGIORE

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Patata di Cesiomaggiore.



La storia
La storia della patata dalla fine dell'800 agli inizi del XIX secolo è caratterizzata da pressioni padronali volte ad estendere tale coltura, a scapito del granoturco; da sperimentazioni da parte degli organismi preposti per individuare gli aspetti tecnici e agronomici atti a migliorarne la coltivazione; da impulsi di natura ideologica, legati alla politica autarchica del regime fascista, mirati allo sviluppo della produzione di patate da seme e all'incremento della produzione nazionale con patate di "gran reddito" (non importa se straniere). Sono proprio le prime sperimentazioni condotte a Feltre e a Belluno ad indicare, nelle zone vicine a queste città, rispettivamente Ponte nelle Alpi e Cesiomaggiore, possibili aree per la coltivazione della patata.
La "Patata di Cesiomaggiore" dunque ben si adattava sia alla vocazionalità del territorio, sia alla coltivazione di varietà di "gran reddito". I produttori, oltre un centinaio, si sono riuniti in gruppo e propongono e promuovono il famoso tubero in maniera organizzata.

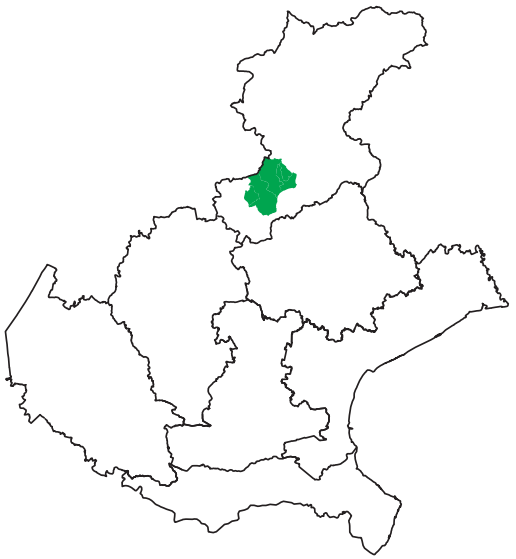
Descrizione del prodotto
Tubero appartenente alla famiglia delle Solanacee, si presenta di forma tondeggiante o allungata, liscia o solcata e buccia di colore variabile dal giallognolo al rossastro-violaceo. Con "patata di Cesiomaggiore", si fa riferimento ad una specifica area di produzione, ad una consolidata tradizione nella tecnica di coltivazione e ad un utilizzo di ben precise varietà: Majestic, semi-tardiva, tuberi di pezzatura uniforme, buccia giallo chiara e liscia, pasta di colore bianco, si conserva a lungo, ottima per gnocchi, purè, insalata, minestroni; Bintje, semi-precoce, tuberi grossi, lungo-ovali, buccia giallo chiara. pasta di colore giallo chiaro, da forno, gratinata o fritta. Corneta: tubero a cornetto, di piccole dimensioni, pasta di colore giallo paglierino, insuperabile se accompagnata a spezzatini e arrosti; Rafaiosa, si tratta di una originalissima e particolare varietà o ecotipo di patata, coltivata nella Val Belluna che ha preso il nome dialettale locale e che richiama la caratteristica della pelle delle mani screpolate e ruvide, a maturazione medio-precoce, a pasta gialla.

Processo di produzione
I fattori qualitativi della "patata di Cesiomaggiore" sono strettamente legati all'ambiente di coltivazione montano (tra i 350 e 600 m di altitudine) che influisce notevolmente sulle caratteristiche chimico-nutrizionali ed organolettiche del tubero. L'attuale coltivazione fa riferimento a tecniche tradizionali, codificate con specifico disciplinare di produzione, che prevedono l'utilizzo di opportune rotazioni colturali, abbondanti fertilizzazioni a base di letame, ripetute operazioni di sarchiatura e rincalzatura, il divieto di trattamenti con erbicidi ed insetticidi di sintesi chimica a favore dell'utilizzazione del *Bacillus thuringiensis* un insetticida biologico. Dopo la raccolta, il tubero non subisce alcun tipo di condizionamento particolare, se non l'accurata pulizia da terra e residui di vegetazione; è vietato l'impiego di prodotti chimici antigerminello. Importanza rilevante riveste la temperatura di conservazione della patata, infatti questa non dovrà scendere al di sotto dei 5 °C, oltre la quale la polpa subisce gravi e compromettenti cambiamenti.

Usi
La "patata di Cesiomaggiore" prodotta con le diverse varietà coltivate trova impiego in cucina, con l'utilizzo di ricette che prediligono i tuberi secondo la consistenza, la forma, la grandezza e la caratteristica della polpa.

Reperibilità
La vendita viene effettuata subito dopo la cernita e durante tutto il periodo invernale nell'area di produzione.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Cesiomaggiore, Feltre, Pedavena, Santa Giustina Bellunese, San Gregorio nelle Alpi, in provincia di Belluno.



PATATA DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata di Chioggia.



La storia

Nel Veneto la patata viene per la prima volta piantata nell'orto botanico di Padova. Molti agronomi, geologi e botanici si interesseranno alla sua coltivazione che rimase, in quegli anni, solo oggetto di curiosità nel mondo accademico. In laguna, un'interessante prova di coltivazione si svolse nell'isola della Giudecca nel 1816 a opera di un veneziano (P. A. Zorzi) che, per conto del governo austriaco di Venezia, sperimentò positivamente l'adattabilità della coltura al nostro ambiente. Nonostante le prove di coltivazione e l'interesse degli austriaci alla diffusione della Solanacea, alla patata nelle nostre campagne in quell'epoca viene ancora preferita la semina del mais da polenta, alimento base della dieta veneta dell'Ottocento e dei primi decenni del novecento.

Grazie alle storiche tradizioni orticole della zona litoranea di Chioggia, la "patata di Chioggia" ha assunto nel tempo una notevole importanza. La sua coltivazione ha origini storiche certe, anche se elementi documentali risalgono solo alla fine degli anni '70 e si riferiscono ai dati statistici rilevati dal Mercato alla produzione di Brondolo.

Descrizione del prodotto

Le patate coltivate nella zona appartengono a tre varietà che si differenziano sia dal punto di vista merceologico, sia per la diversità di resistenza e produttività. La varietà "Bea", precoce ma delicata, ha buccia gialla, liscia e sottile, pasta giallo chiaro e tuberi di forma allungata e regolari; la varietà "Primiura", medio precoce, presenta buccia gialla, di medio spessore, liscia o finemente rugosa, pasta gialla e tuberi di forma allungata con le estremità leggermente tozze; la varietà "Liseta", medio precoce, esteriormente simile a "Bea" ma meno delicata e più produttiva, con buccia giallo chiaro, di medio spessore, liscia, pasta gialla e tuberi di forma ovoidale.

Processo di produzione

La particolarità del clima e dei terreni dell'area di Chioggia rivestono un ruolo di primaria importanza per la produzione di queste patate precoci. La tessitura sabbiosa del terreno permette inoltre uno sviluppo dei tuberi particolarmente regolare e armonioso. La patata viene seminata in febbraio utilizzando tuberi-seme certificati. Per le produzioni più precoci si effettua la forzatura con l'allestimento di tunnel in plastica. Successivamente all'emergenza delle giovani piante si procede alla sarchiatura, rincalzatura e alla eliminazione delle erbe infestanti. La raccolta inizia a maggio e raggiunge il culmine della potenzialità a giugno. Le aziende agricole produttrici raccolgono e conferiscono le patate in cassoni da 30 kg, mentre le ditte confezionatrici provvedono al successivo insacchettamento o incassettamento.

Usi

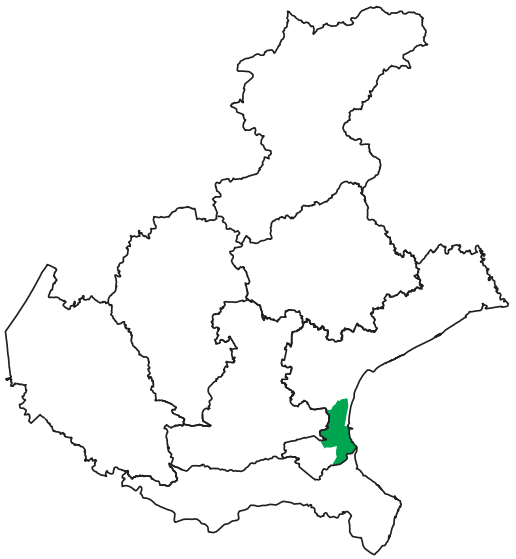
Le patate si consumano in infiniti modi a seconda degli usi e dei gusti. Lessate, in umido, fritte, arrosto in purea, o per la preparazione di minestre, minestroni, zuppe, sfornati, gnocchi, e anche torte.

Reperibilità

La "patata di Chioggia" è reperibile direttamente presso le aziende produttrici o presso tutti i mercati al dettaglio del veneziano e del Veneto centro orientale, durante il periodo di raccolta e fino a luglio inoltrato.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, provincia di Venezia.



PATATA DI MONTAGNANA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Patata di Montagnana.



La storia
È uno dei prodotti più noti e amati che compaiono sui nostri piatti; coltivata ovunque e in grande quantità.
Nelle campagne venete la patata venne introdotta, soprattutto per merito delle attività sperimentali condotte dai fratelli veronesi Pietro e Giovanni Arduino, nel XVIII secolo. Nella zona di Montagnana ha trovato clima e terreni adatti alla sua coltivazione che avviene, in maniera estensiva, da circa un secolo.

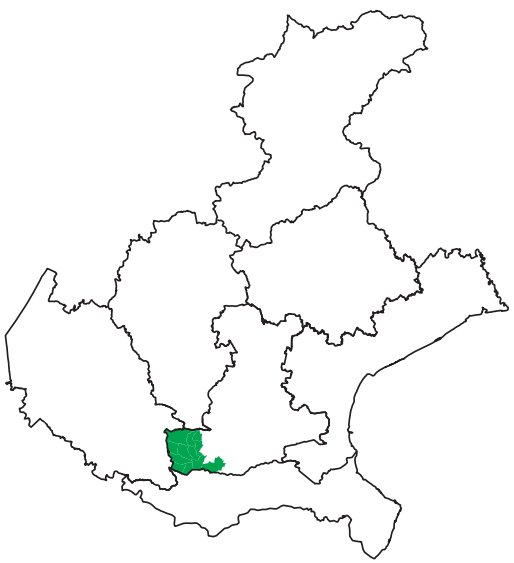
Descrizione del prodotto
La patata è una pianta perenne, provvista di fusti sotterranei carnosi, i tuberi, che costituiscono il prodotto commestibile.
La varietà coltivata nella zona di Montagnana è caratterizzata da una forma tondeggiante e dalla pasta di color giallo. Ha buccia mediamente spessa di colore bruno e pezzatura variabile dai 50 ai 120 g.

Processo di produzione
La patata trova condizioni ottimali di coltura in climi temperati, terreni profondi ben lavorati e ricchi di sostanza organica, potassio, fosforo e contenenti poco calcio. La messa a dimora della "patate di Montagnana" avviene nella prima decade di marzo, interrando i tuberi a 5-10 cm di profondità con una densità di circa 6-7 pezzi per metro quadrato. Il terreno viene mantenuto ben areato e fresco con sarchiature e rincalzature. Le irrigazioni sono molto importanti, soprattutto nei momenti di carenza idrica ma occorre fare attenzione ed evitare i ristagni d'acqua.
La raccolta si effettua a mano con gli attrezzi tradizionali, o a macchina se si tratta di coltura in pieno campo. È bene che i tuberi portati alla luce si asciughino, per qualche tempo, al sole sul terreno e poi conservati in un luogo buio. Il prodotto viene confezionato in appositi sacchi di misure da 2,5 a 5 kg. e nella fase precedente all'insacchettamento viene sottoposto a calibrazione e pulizia dei tuberi con eventualmente eliminazione di quelli danneggiati.

Usi
Le patate a pasta gialla sono adatte ad essere lessate, cotte a vapore, arrostite, fritte, cotte al forno. Vengono anche utilizzata a livello industriale per l'estrazione di alcool, fecola o come base per foraggio.

Reperibilità
La "patata di Montagnana" è reperibile durante tutto l'anno e presso qualsiasi mercato al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione
Montagnana, Saletto, Urbana, Megliadino San Fidenzio, Megliadino San Vitale, Casale di Scodosia, Merlara, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, S. Urbano, Santa Margherita d'Adige, tutti in provincia di Padova.



PATATA DI POSINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Patata di Posina.



La storia
La tradizione e la fama della "patata di Posina" va di pari passo con quella dei fagioli della vallata. Si tratta di produzioni sviluppatesi dove le condizioni di scarsità di terreno coltivabile e di profondità dello stesso, consentivano la coltivazione di pochissime colture per la sopravvivenza delle comunità locali.
La coltivazione di questa patata è annoverata in una pubblicazione del 1885 (estratto dell'Ateneo Veneto del dott. Pasqualigo) tra le produzioni oggetto di commercio con le vallate di Terragnolo. Inoltre è citata, nel 1962, da Eugenio Candiago nel suo libro sulla gastronomia vicentina ove si legge "Particolarmente pregiate le patate della Val di Posina per il loro gusto". Si dice che negli anni '30 la patata ed il fagiolo di Posina fossero quotati in borsa merci.

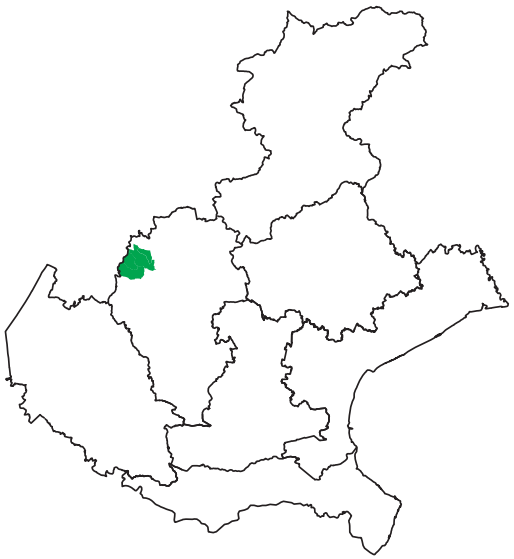
Descrizione del prodotto
Le patate coltivate nella zona della val Posina appartengono a diverse varietà e sono per la maggior parte la Bintje, la Desirèe e la Kennebek mentre una piccola percentuale è di Spunta, Liseta e Primura. Tutte le varietà impiegate sono a pasta bianca o giallo-chiara e la buccia è bianca o rossa (prevalentemente bianca). Il seme per la riproduzione viene acquistato o riprodotto direttamente in azienda. Si tratta di una produzione di nicchia realizzata in modo tradizionale da piccoli coltivatori, commercializzata direttamente dai produttori in sacchetti di diverso peso o in cassette.

Processo di produzione
La patata viene coltivata ad un'altezza variabile da 400 a 1.000 metri. Il terreno della zona è sabbioso, con ciottolato piccolo e friabile e questo, assieme al microclima locale favoriscono la produzione di amido e quindi di sostanza secca migliorando la consistenza della pasta e favorendo la conservabilità della patata. I terreni si preparano in autunno, arando, concimando e fresando. Si attuano concimazioni organiche, in genere con letame bovino o equino maturo. Tradizionalmente le patate si piantano nella zona intorno al 25 aprile disponendole a circa 35 cm l'una dall'altra, in file distanti 50-60 cm. I trattamenti fitosanitari sono molto ridotti o del tutto assenti. Le lavorazioni, la raccolta e la cernita sono per lo più manuali. Le patate precoci sono pronte a metà settembre mentre le medio-tardive, la maggioranza, a metà ottobre. La conservazione del prodotto avviene in cassette oppure in cumuli, in cantine adatte, fresche e buie. Il confezionamento e la pesatura sono eseguite manualmente.

Usi
Nella vallata si perpetua la tradizione del prodotto trasformato: tipici sono gli gnocchi di Posina, generalmente conditi con burro fuso e ricotta affumicata, la tradizionale polenta di patate di Posina, la classica polenta "impatatà". Per prepararla si cucinano le patate e si schiacciano nell'acqua di cottura aggiungendovi un po' d'olio. Quindi si versa la farina di mais e si cuoce normalmente per 40 minuti per fare la polenta; quando questa è quasi pronta si aggiungono pezzettini di formaggio fresco (di primo sale). Si può consumare morbida al cucchiaio o, meglio ancora, abbrustolita.

Reperibilità
Essendo un prodotto coltivato quasi esclusivamente per l'autoconsumo, è reperibile durante la "Festa del fagiolo" che si tiene annualmente a Posina nel mese di ottobre, o presso alcuni rivenditori locali.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Posina, Laghi, Arsiero, Tonezza ed in generale tutta la valle del Posina, in provincia di Vicenza.



PATATA DORATA DEI TERRENI ROSSI DEL GUÀ

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata dorata dei terreni rossi del Guà.



La storia

Nel 1894 il Sindacato Agrario di Padova intraprese una campagna di propaganda a favore della patata, ma fu solo in tempi successivi che venne individuato come territorio vocato a tale coltivazione il bacino costituito dai terreni alluvionali lungo i fiumi Adige e Guà (noto nel suo tratto vicentino come Agno e in quello padovano come Frassine o Fratta). Dalla testimonianza diretta del dr. Gianfranco Cantarella, agronomo Colognese, è noto che in tale zona la coltivazione della patata si diffuse rapidamente negli anni '50, inizialmente come coltura alternativa dopo periodi di forti grandinate, successivamente come coltura da reddito. Gli agricoltori si accorsero che le produzioni più rilevanti si avevano proprio nei terreni argillosi rossi, in cui si poteva ottenere una qualità particolarmente apprezzata sia per le caratteristiche organolettiche sia per una particolare colorazione e lucentezza della buccia che le fece acquisire il nome di "Patata dorata".

Descrizione del prodotto

Con la denominazione "Patata dorata dei terreni rossi del Guà" si comprendono diverse varietà coltivate: Primura, quella più diffusa, Agata, Vivaldi, Cicero, Monalisa, Liseta e Alba. Comune a tutte è la forma ovale e ovale-lunga; la pezzatura uniforme nella quale le differenze di calibro non superino i 15 mm; buccia gialla, sottile, priva di screpolature, intatta; pasta giallo-chiara. Il prodotto è distinto in 3 tipologie:
tipo A: patata da insalata; pasta soda, che non sfiorisce, non farinosa, piuttosto umida, a grana molto fine, con sapore molto delicato;
tipo B: patata per tutti gli usi; pasta piuttosto soda, che sfiorisce leggermente, si apre poco alla cottura, ha consistenza media, debolmente farinosa, leggermente asciutta, con sapore delicato;
tipo C: patata per puree; pasta tenera, farinosa, grana piuttosto grossolana che sfiorisce dopo la cottura, sapore piuttosto forte.

Processo di produzione

Si coltiva nei terreni alluvionali, argillosi, profondi e di colore rosso formati in tempi remoti dal divagare dell'Adige. Il tratto che interessa la "patata dorata" è quello mediano del fiume: soprattutto qui, infatti, alla base sabbiosa, si sono aggiunte le argille ricche di ferro, di origine vulcanica, che gli conferiscono l'aspetto di "terre rosse" e ne fanno un ottimo suolo da ortaggi. Gli accorgimenti utilizzati dagli operatori per ottenere un prodotto di qualità sono la concimazione con letame bovino, l'unico a non influenzare il sapore del prodotto e la lavorazione del terreno. Il prodotto dopo la raccolta, effettuata a mano, è insaccato in sacchi di iuta o nylon con pesature da 1, 2,5 o 5 kg e inviato alla commercializzazione.

Usi

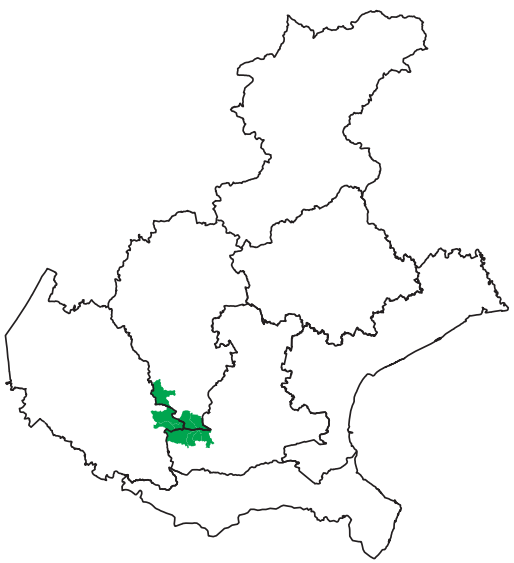
Le patate possono essere utilizzate in cucina per la preparazione di numerosissimi piatti. A seconda delle varietà vengono cotte al forno, fritte o utilizzate nella preparazione di gnocchi, minestre e purea. Inoltre sono utilizzate a livello industriale per l'estrazione di alcool, fecola o come base per foraggio.

Reperibilità

La "patata dorata dei terreni rossi del Guà" viene venduta, in particolare, presso i magazzini di alcune catene di grande distribuzione del Nord Italia.

Territorio interessato alla produzione

Il territorio situato tra le province di Padova, Vicenza e Verona e localizzato nei comuni di Montagnana, Saletto, Megliadino San Fidenzio, Ospedaletto Euganeo, Cologna Veneta, Pressana, Roveredo di Guà, Lonigo, Noventa Vicentina e Poiana Maggiore.



PATATA DI ROTZO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Patata di Rotzo.



La storia

La "patata di Rotzo" ha un'antica tradizione agricola, data dal fatto che il tubero ha trovato nei prati, boschi e nel clima della zona un contesto ambientale ideale per esaltarne le qualità organolettiche. La prima testimonianza documentale che attesta della coltivazione del tubero nella zona di Rotzo risale alla fine del 1700, nel volume "Memorie storiche dei Sette Comuni Vicentini" scritto dall'abate Agostino Dal Pozzo ed edito dal Comune di Rotzo nel 1820.

L'antica varietà non è più coltivata, ma la produzione odierna è ancora molto apprezzata. La proverbiale bontà di queste patate di montagna deriva da un concorso di elementi ambientali: suolo di struttura ideale; inverni rigidi che neutralizzano molte malattie; estati fresche e asciutte, che favoriscono al meglio la fruttificazione. La maggiore concentrazione di amidi che ne deriva contribuisce a dare al prodotto qualità uniche e inconfondibili.

Descrizione del prodotto

Le varietà coltivate sono: la Bintje, la Desirée, la Spunta, la Monalisa e l'Alba che sono tutte patate a pasta bianca o giallo-chiara e a buccia bianca o rossa. Le patate di questa zona si distinguono per un'alta presenza di sostanza secca che ne consente una maggiore conservabilità (soprattutto la Desirée). Vengono commercializzate direttamente dai produttori in sacchetti di diverso peso (da 5 a 50 kg).

Processo di produzione

La patata viene coltivata in terreni di montagna, ad un'altezza variabile da 700 a 1.000 metri s.l.m.. Il seme per la riproduzione viene acquistato o riprodotto direttamente in azienda. La concimazione si attua con letame bovino o con sovescio di leguminose, integrata da piccole quantità di concimi minerali.

I trattamenti fitosanitari, quando vengono fatti, sono molto ridotti. Le lavorazioni e la raccolta, che avviene in ottobre, sono manuali o meccaniche. La conservazione del prodotto avviene in cantine adatte (fresche e buie). La cernita dei tuberi, il loro confezionamento e pesatura sono eseguiti manualmente. L'ammasso delle patate viene effettuato in cantine o locali aziendali, spesso interrati, adatti alla conservazione del prodotto.

Usi

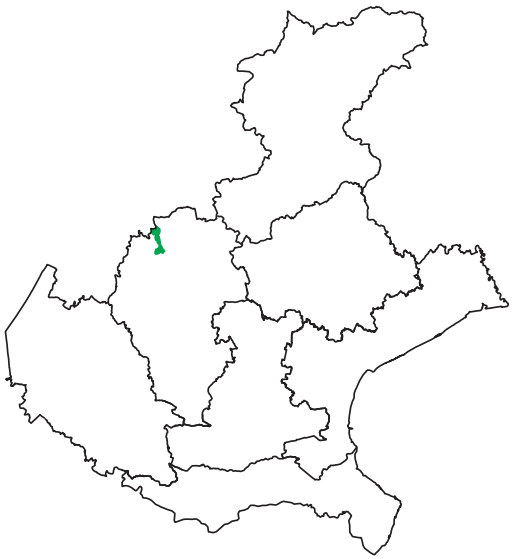
Il tradizionale piatto locale preparato con la "patata di Rotzo" è la polenta "considera", da mais bianco, a cui vanno aggiunte le patate lessate, farcita di burro e un pizzico di cannella, da accompagnare al formaggio mezzano e alla soppressa.

Reperibilità

Prodotto di nicchia, coltivato da poche piccole aziende, si può acquistare durante la festa della patata o presso i rivenditori della zona, nei mesi autunnali.

Territorio interessato alla produzione

Il comune di Rotzo, da Castelletto ad Albaredo (frazioni), nell'altopiano di Asiago in provincia di Vicenza.



PEPERONE DI ZERO BRANCO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Peperone di Zero Branco.



La storia
Il peperone è un ortaggio proveniente dall'America del Sud che ha fatto la sua comparsa sulle tavole europee nel XVI secolo. Secondo alcuni studiosi il centro di partenza della diffusione di questo vegetale è il Brasile, secondo altri la Giamaica. La coltivazione di questa pianta, delle numerosissime varietà, è largamente diffusa a livello mondiale, mentre la superficie dedicata alla sua coltivazione in Italia si sta progressivamente riducendo. A Zero Branco la coltura del peperone ha origini antiche ed è favorita dalla particolarità delle condizioni climatiche.

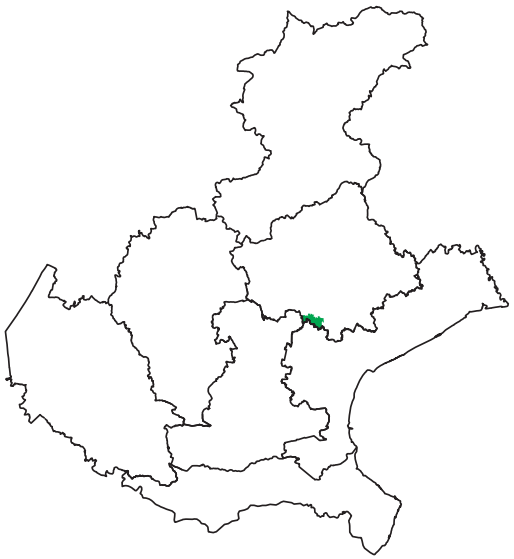
Descrizione del prodotto
Il peperone è un'erbacea annuale che viene largamente coltivata per i suoi frutti caratterizzati da forma generalmente conica o lobata, nella lunghezza, ed a base quadrata. Questo ortaggio si presenta con colorazioni e forme differenti a seconda della varietà. Quella di origine era il Quadrato d'Asti, caratterizzato da una forma cubico-allungata, tuttavia nel trevigiano è stata progressivamente sostituita con altre varietà che fanno comunque riferimento al tipo Quadrato mezzo-lungo. Questo peperone si presenta molto carnoso, di notevole peso specifico e di aspetto regolare, assai omogeneo. Il colore è rosso o giallo brillante, il sapore è dolce e non deve essere piccante.

Processo di produzione
Le piantine sono messe a dimora nei mesi di maggio-giugno sul terreno che viene preparato con lavorazioni poco profonde ed arricchito con concime organico. Dopo il trapianto si effettuano le irrigazioni che vengono realizzate a goccia ad intervalli di 3-4 giorni e sono fondamentali per avere una produzione di quantità e qualità elevate. La raccolta avviene dopo circa 70-80 giorni, generalmente nel mese di agosto, prelevando il peperone con il peduncolo.
Il "peperone di Zero Branco" viene venduto fresco, talvolta può essere conservato per alcuni giorni in apposite celle frigorifere per i prodotti orticoli.

Usi
Il peperone trova ampio impiego in cucina: può essere usato fresco in insalata, cotto in padella, ripieno, in conserva sott'aceto o al naturale.

Reperibilità
Il prodotto è reperibile da agosto a settembre presso qualsiasi mercato al dettaglio.

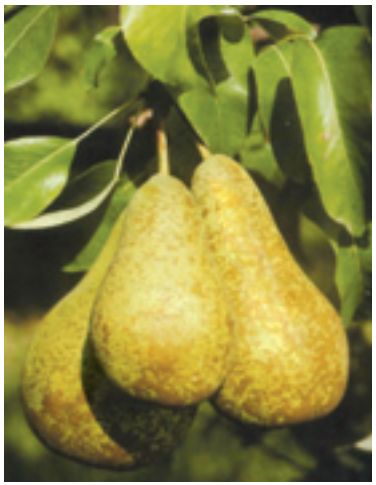
Territorio interessato alla produzione
Comune di Zero Branco, in provincia di Treviso.



PERA DEL MEDIO ADIGE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pera del Medio Adige.



La storia

Il pero (*Pyrus communis*) è una pianta spontanea, originaria dei boschi europei, coltivata in un gran numero di varietà da tempo immemore e diffusa oramai in tutti i continenti. La zona del medio Adige costituisce una fra le più rinomate ed antiche aree dedite alla coltivazione del melo e del pero, tradizionale fornitrice delle mense della Serenissima Repubblica di Venezia. Dal XIV al XVI secolo documenti d'archivio riferiscono, con dovizia di particolari, sulla coltivazione e sul commercio della pera locale. Angelo Beolco, detto il Ruzzante, nella sua "Prima Oratione" del 1521, elencando le produzioni del Pavan, così scrive: "Po quanti piri? Piri ranei, piri moscatiegi, piri zucuoli, piri da San Piero, piri invernisè, piri strangola-preve". Le numerose varietà di pere alle quali si accenna, sono state, in seguito, radicalmente mutate per esaltarne la resa e la resistenza; infatti, secondo quanto riportato negli "Atti dell'inchiesta Agraria in Polesine" del 1882, le pere "non bastano al consumo locale causa le pochissime conoscenze che hanno i nostri frutticoltori del come si debba regolare la vita di una pianta destinata a dar frutto". Nella tradizione popolare polesana il pero è pianta dal significato sacrale. Famoso il "pero di S. Bellino" che sarebbe germogliato dal punto in cui fu riportato alla luce il corpo del Santo, protettore della Diocesi di Rovigo, mettendo radici nella piazza dell'omonimo paese per quasi mille anni.

Descrizione del prodotto

La pera è un frutto zuccherino appartenente alla famiglia delle Rosacee, caratterizzato da una singolare forma a campana, e presenta peculiarità diverse, a seconde della varietà, per dimensioni, colore, aroma e sapore. Quelle maggiormente coltivate nella zona sono: Precoce Morettini, Santa Maria, Dr J. Guyot, William, Max Red Bartlett, Abate Fetel, Decana del Comizio, Kaiser Alexander, Conference, Passa Crassana. Queste, anche se appartengono a varietà differenti, si distinguono per l'aroma e il sapore delicati e l'ottima consistenza, dovuti all'insieme di fattori pedo-climatici dell'area.

Processo di produzione

Il pero è un albero che si sviluppa ottimamente in terreni a medio impasto, profondi, non troppo calcarei, umidi o sabbiosi; ha radici profonde, può raggiungere l'altezza di venti metri e presenta foglie ovali e fiori riuniti a gruppi. La coltivazione del pero si può però anche effettuare in forme di allevamento obbligate o a basso fusto. Le varietà coltivate nella zona del Medio Adige, si possono classificare in estive, con maturazione da luglio a inizio settembre o autunno-vernine, con maturazione da settembre a dicembre.
Il prodotto viene lavorato e conservato nei normali locali aziendali e in celle frigorifere adatte alla frutta.

Usi

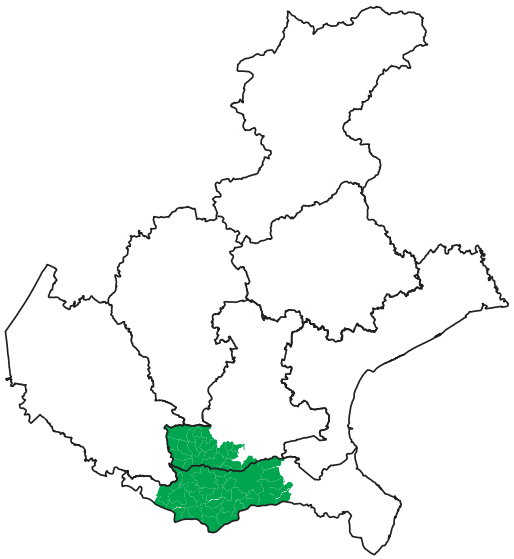
Viene consumata cruda o, a seconda delle varietà, cotta. Può venire conservata sotto spirito, impiegate nell'industria agroalimentare e dolciaria per la produzione di canditi, produrre succhi, sciroppi e confetture.

Reperibilità

Data la presenza di differenti varietà coltivate la "pera del Medio Adige" è reperibile in tutti i mercati al dettaglio, durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

I comuni di Barbona, S. Urbano, Boara Pisani, Vescovana, Piacenza d'Adige, Merlara, Castelbaldo, Masi, Stanghella, Urbana, Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Casale di Scodosia, S. Margherita d'Adige, Megliadino San Vitale, Megliadino S. Fidenzio, Saletto, Vighizzolo d'Este, Ponso, Carceri, Villa Estense, S. Elena d'Este, Granze, Solesino, in provincia di Padova; i comuni di Badia Polesine, Giacciano con Barucchella, Trecenta, Ceneselli, Lendinara, Lusia, Canda, Bagnolo Po, Salara, Ficarolo, Calto, Castelguglielmo, Gaiba, Stienta, S. Bellino, Fiesso Umbertino, Occhiobello, Villanova del Ghebbo, Fratta Polesine, Pincara, Costa, Rovigo, Villamarzana, Frassinelle Polesine, Canaro, Arquà Polesine, Bosaro, Polesella, Pontecchio Polesine, Guarda Veneta, S. Martino di Venezze, Villadose, Ceregnano, Crespino, Gavello, Villanova Marchesana, in provincia di Rovigo.



PERE DEL VENEZIANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pere del veneziano.



La storia

La coltivazione del pero nella Venezia orientale viene introdotta massicciamente negli anni tra il 1920 e il 1930. L'innovazione e la diversificazione produttiva verso la frutticoltura è allora guidata dalle grandi aziende dell'epoca originate dalla bonifica degli inizi del secolo. Iniziatori di una realtà ancora oggi vitale ed economicamente interessante furono i conti Frova e poco dopo i conti Marzotto nelle Valli Zignago. Nelle statistiche ufficiali degli anni cinquanta nella provincia di Venezia già si indicavano circa 750 ettari investiti nella coltura del pero. Le varietà coltivate erano in parte molto diverse da quelle attuali (basti pensare che forte era la presenza di "Passacrassana") ma ciò dimostra comunque la tradizione e la consistenza della coltura nella zona.

Descrizione del prodotto

La pera è un frutto zuccherino, dalla forma a campana, di cui esistono numerose varietà che si differenziano per la colorazione della buccia, della polpa, la pezzatura e le caratteristiche gustative e organolettiche.
Le varietà maggiormente coltivate nel veneziano, a partire dagli anni 1970-75, sono la "William" e le "William Rosse" ("Max Red Bartlett"), la "Kaiser" e la "Conference". Sono inoltre presenti anche "Abate Fetel" e "Decana del Comizio" tra le medio tardive e anche cultivar precoci come "Precoce Morettini" e "Santa Maria".
Pur appartenendo a differenti varietà le pere, al momento della commercializzazione, devono presentarsi intere, sane, pulite e prive di odore o sapore estranei.

Processo di produzione

L'ambiente tipico, vista la vastità del territorio considerato e quindi le possibili diversità costitutive del suolo, è caratterizzato in alcuni luoghi da terreno sciolto, leggero, di origine sedimentaria dolomitica, mentre in altri è sabbioso. Si avverte forte l'influenza del mare; nelle zone più esposte ciò determina anche qualche elemento di precocità. Le particolarità del suolo e il microclima asciutto e ventilato permettono produzioni di buona qualità ed elevato grado zuccherino con ottime caratteristiche organolettiche e gustative e buona conservabilità del prodotto.
Il pero viene allevato in forme obbligate che consentono di velocizzare tutte le operazioni colturali. Le concimazioni e l'irrigazione hanno un ruolo fondamentale sia per garantire un'adeguata produzione sia per ottenere frutti di buona qualità. La raccolta è effettuata con molta cura, quando i frutti hanno acquisito le caratteristiche tipiche della varietà e il giusto grado di maturazione in relazione alle esigenze del luogo di destinazione, tenuto conto dei tempi di trasporto e distribuzione.

Usi

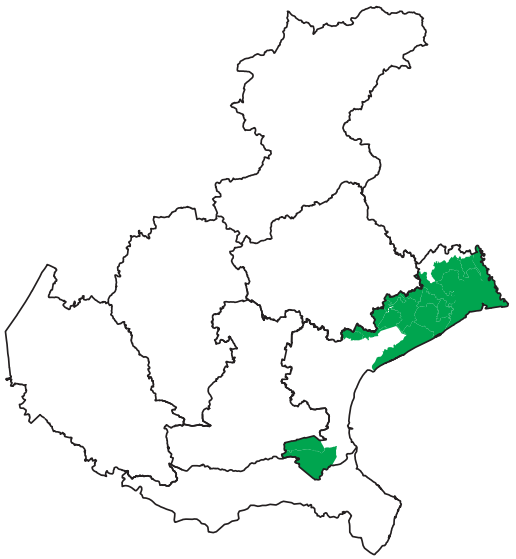
Le "pere del veneziano" vengono consumate normalmente al naturale ma, soprattutto le varietà autunnali, possono anche venire cotte in forno o in sciroppo di zucchero. Sono inoltre ampiamente utilizzate dall'industria alimentare per la preparazione di succhi, sciroppi, marmellate e canditi.

Reperibilità

Presso tutti i mercati al dettaglio e, date le diverse varietà che maturano in diversi periodi, sono disponibili durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Jesolo, Eraclea, Caorle, Portogruaro, San Michele al Tagliamento, Cona, Cavarzere, Cavallino Treporti, Marcon, Quarto d'Altino, Musile di Piave, Meolo, Fossalta di Piave, Noventa di Piave, San Donà di Piave, Ceggia, Torre di Mosto, San Stino di Livenza, Concordia Sagittaria, Fossalta di Portogruaro, tutti Comuni in provincia di Venezia.



PERE DEL VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pere del veronese.



La storia

La presenza di piante di pero nella provincia veronese è ampiamente riportata nella "Monografia della provincia di Verona" del Regio Prefetto conte Luigi Sormano Moretti (Firenze 1904) in cui si fa un'ampia disamina delle varietà coltivate in quel periodo, sottolineando il carattere promiscuo della coltivazione.

Dopo la Seconda guerra mondiale, tra il 1947 e il 1956, la situazione degli impianti di pero nel veronese era limitata a circa 258 ettari a coltura specializzata e quella promiscua a 1.040 (Bargioni G., 1959).

"È interessante far notare che la coltura promiscua di pero nel veronese era costituita da impianti con filari regolari, più o meno distanziati in modo da poter effettuare fra essi, abbastanza agevolmente, anche coltivazioni erbacee. S'otteneva così una coltivazione non specializzata, ma che pur rappresentava un'importante coltura per l'azienda. [...]." (25 Anni di agricoltura veronese 1946- 1970 - Verona 21 novembre 1971) "Il pero occupa a Verona il terzo posto fra le specie da frutto, [...] il pero nel Veronese non ha mai avuto una diffusione particolarmente ampia; pur avendo cominciato la sua evoluzione agli inizi degli anni Cinquanta. [...]" ("L'agricoltura veronese un settore dinamico verso il futuro" - Verona 1988).

Descrizione del prodotto

La denominazione "pere del veronese" è riservata alle pere appartenenti alla specie Pyrus communis, delle seguenti cultivar: Kaiser Alexander, William, Conference, Abate Fétel, Decana del Comizio, William Rosso, Passa Crassana, Dr. Jules Guyot.

Pur appartenendo a varietà differenti, i frutti si distinguono per elevata croccantezza, aroma delicato ed ottimo equilibrio gustativo; devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della cultivar e conservare il peduncolo intatto. Il calibro dei frutti, senza alcun difetto, non deve essere inferiore ai 55 mm.

Processo di produzione

Nella coltivazione del pero i migliori risultati si hanno in terreni a medio impasto, profondi, non troppo calcarei, umidi o sabbiosi. Le varietà coltivate nel veronese, si possono classificare in estive, con maturazione da luglio ad inizio settembre o autunno-vernine, con maturazione da settembre a oltre dicembre.

La raccolta dei frutti si fa a mano e generalmente con un certo anticipo rispetto alla maturazione. La pere vengono poi conservate in magazzini e celle frigorifere prima di essere avviate alla vendita.

Usi

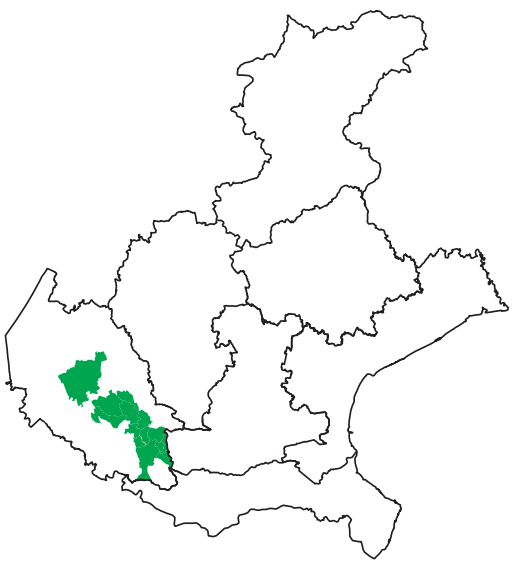
La "pera del veronese", disponibile per gran parte dell'anno, si consuma al naturale e nelle macedonie di frutta o cotta in sciroppo di zucchero. Viene utilizzata dall'industria alimentare per produrre succhi e sciroppi.

Reperibilità

Data la presenza di differenti varietà coltivate, la pera è reperibile tutto l'anno nei mercati al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Verona, Zevio, Palù, Belfiore d'Adige, Ronco all'Adige, Albaredo d'Adige, Bonavigo, Minerbe, Bevilacqua, Boschi Sant'Anna,Terrazzo, Legnago, Roverchiara, Oppeano, Angiari, in provincia di Verona.



PESCA BIANCA DI VENEZIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pesca bianca di Venezia, pesca bianca del Cavallino.



La storia

Il pesco a pasta bianca è presenza storica consolidata nel territorio di Cavallino e Jesolo, la cui sorte si è però strettamente legata all'alluvione del 1966 che ne ha causato un forte ridimensionamento produttivo. In realtà la moria del pesco, causata da asfissia radicale, era già in atto in forma strisciante per l'innalzamento della falda freatica, già evidente a partire dalle seconda metà degli anni cinquanta. Inoltre le tradizionali varietà nazionali incontravano, in quel periodo, notevoli difficoltà di mercato con l'introduzione delle nuove, più produttive e meglio conservabili, varietà di origine americana.
Nella pubblicazione "L'agricoltura e il territorio di Treporti e Cavallino nel 1826". Due atti del catasto Austriaco è riportato che i terreni del luogo: "[...] sono generalmente soggetti a siccità, le viti però non periscono; soffrono però per questa causa gli alberi da frutti, massime li peschi".

Descrizione del prodotto

La tradizionale "pesca bianca di Venezia" è stata sostituita negli anni quaranta da una varietà più produttiva e meno delicata, che ancor oggi è quella maggiormente coltivata nell'area della laguna nord: la "triestina".
È un frutto di pezzatura media, forma rotonda, buccia poco tomentosa. Il fondo della buccia è bianco crema con sovracolore rosso chiaro, intenso su almeno l'80% della superficie. La polpa è bianca, leggermente coronata di rosso, mediamente soda, semiaderente al nocciolo, di buon sapore e mediamente profumata. Da consumo immediato e maturazione molto scalare è poco adatta alla conservazione.

Processo di produzione

Il territorio di coltivazione è caratterizzato da un clima mite con inverni mai eccessivamente freddi. Il terreno è leggero e a tratti sabbioso, prevalentemente di origine sedimentaria dolomitica dovuta all'azione dei fiumi Piave e Sile, riesce a garantire sia un buon drenaggio sia ottime caratteristiche gustative del prodotto.
L'innalzamento della falda freatica e l'alluvione del 1966 hanno però praticamente distrutto gli impianti e da allora alla produzione frutticola si è preferita quella orticola. Non vi sono impianti recenti, sopravvivono solo residui di vecchi impianti, pezzi di filari o alberi sparsi e isolati. Le pratiche colturali sono praticamente individuabili in quelle tradizionali e generali per il pesco, con una particolare attenzione per la potatura estiva. La raccolta deve essere effettuata con cura quando i frutti hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, generalmente 2-5 stacchi a maturazione fisiologica. Il confezionamento un tempo era realizzato su due strati; attualmente le pesche si confezionano quasi esclusivamente a uno strato in quanto tale lavorazione è necessaria soprattutto per la varietà "bianca" meno resistente alle manipolazioni.

Usi

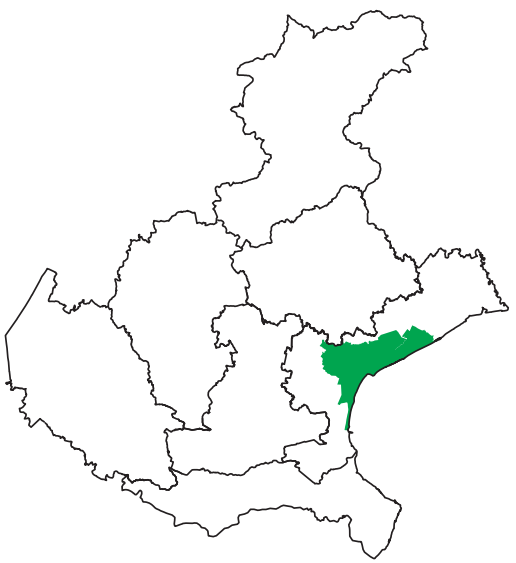
La pesche si consumano quasi esclusivamente fresche ma possono essere utilizzate anche per confezionare confetture, marmellate, succhi o nella preparazione di dolci e gelati.

Reperibilità

La "pesca bianca di Venezia" viene prodotta in quantità ridottissime ed è reperibile solo in loco o presso qualche rivenditore nella città di Venezia.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Cavallino - Treporti, Jesolo e Venezia (isole di S. Erasmo e Vignole), in provincia di Venezia.



PESCHE DI POVEGLIANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Pesche di Povegliano.



La storia
La pesca veniva citata dai greci e dai latini come il frutto di Persia, la cui introduzione nell'area ellenica si faceva risalire ai tempi di Alessandro Magno il quale, di ritorno dalle sue campagne asiatiche, portò in patria alcune piante di pesco. In realtà questo albero proveniva dalla lontana Cina, dove era noto fin dal 2000 a.C.; prezioso frutto dell'albero del giardino dell'Eden, è appunto per i cinesi, simbolo dell'immortalità.
Nei secoli successivi la coltura di questo frutto si estese a tutta l'area mediterranea e in Italia trovò terreni appropriati in diverse zone della penisola. Anche in provincia di Treviso esiste una zona in cui le particolari condizioni pedoclimatiche hanno permesso a questa coltivazione di svilupparsi e specializzarsi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo. Verso la fine di luglio si svolge la mostra mercato delle pesche a Villorba e la Festa delle pesche a Santandrà.

Descrizione del prodotto
La pesca è un frutto acidulo, di forma rotondeggiante e divisa da un solco longitudinale, ricoperta da una sottile buccia tomentosa. La polpa, acidula e succulenta, racchiude un nocciolo con mandorla interna. Conta numerosissime varietà classificabili a seconda del colore della polpa: polpa gialla, polpa bianca e pesca noce o nettarina (cha si distingue per la caratteristica buccia glabra).
Caratteristica della produzione delle "pesche di Povegliano" è l'elevata gamma delle varietà di pesche e nettarine coltivate che maturano dal 10 giugno al 30 settembre (Springcrest, Maycrest, Flavorcrest, Spring Lady, Elegant lady, Maria Luisa, Rubired, Redhaven, Glohaven, Maria Bianca, Stark Red Gold, Cresphaven, Rosa dell'ovest, Fayette, Tardivo Zuliani, Orion).

Processo di produzione
I terreni interessati alla coltivazione del pesco sono prevalentemente di tipo calcareo-dolomitico, ghiaioso e ghiaioso-sabbioso, di recente alluvione, formati dall'accumulo di detriti di origine glaciale e post-glaciale, trasportati dal fiume Piave. Gli agricoltori mettono a dimora un pescheto con 2-3 filari per varietà per un totale di 5-7 varietà, in modo da poter rifornire il mercato con continuità durante tutta l'estate. Sono scelte varietà tipiche e pregiate, con adozione di sistemi di allevamento che esaltano le potenzialità naturali dell'ambiente. Il prodotto viene calibrato, a mano o con macchina calibratrice, per pezzatura in padella alveolata. Una volta confezionato, il prodotto è avviato alla commercializzazione o viene conservato per un breve periodo in celle frigorifere.

Usi
Il frutto è consumato fresco ma viene ampiamente utilizzato nella preparazione di confetture; è anche sciroppato, messo sotto spirito, candito o essiccato.

Reperibilità
Le "pesche di Povegliano" sono facilmente reperibili durante l'estate presso i mercati e i produttori della zona, ma anche presso i mercati al dettaglio del Veneto.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Povegliano, Villorba, Spresiano, Ponzano, Arcade, Godega S. Urbano e S. Fior, in provincia di Treviso.



PISELLO DI BORSO DEL GRAPPA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pisello di Borso del Grappa, biso de Borso del Grappa.



La storia

Non si hanno notizie precise sull'origine di questo legume, che probabilmente proviene dall'Asia centrale. Venne citato da vari studiosi greci e romani. Proprio quest'ultimi conoscevano e coltivavano due diverse varietà del legume. Attualmente l'Italia è uno dei maggiori produttori mondiali di piselli.
Il "pisello di Borso del Grappa" era conosciuto fin dai tempi della Serenissima Repubblica Veneta, quando veniva offerto con il riso al Doge in occasione della festa di San Marco. Anche nel "Trattato della Natura de' cibi" di Baldassarre Pisanelli del 1659 si trovano riferimenti ad un pisello particolarmente dolce proveniente dalla zona di Borso. Altri documenti disponibili attestano che il pisello veniva coltivato a Borso sin dal 1800.
La maggiore manifestazione che oggi vede protagonista il prodotto è "La mostra del mercato del Biso" che si svolge a Borso del Grappa durante il mese di giugno.

Descrizione del prodotto

Il pisello è una leguminosa. È caratterizzato da una forma sferoidale di colore verde, a buccia liscia, di consistenza dura e sapore dolce. È racchiuso assieme ad altri piselli in un baccello di colore verde brillante, non commestibile e croccante al tatto. La definizione di "biso de Borso" viene applicata esclusivamente ai baccelli della specie *Pisum sativum* L. il cui numero medio di baccelli per pianta è di 5-6 mentre il numero medio di semi per baccello è di circa 6. Rispetto ai piselli che normalmente si trovano in commercio, si presenta meno acquoso, più concentrato e particolarmente dolce.

Processo di produzione

La particolare dolcezza di questo pisello, dalla quale dipende la sua fama, è ottenuta anche grazie ai metodi di coltivazione che prevedono la semina autunnale sulle colline riparate, esposte a sud, dove la particolare giacitura dei terreni, l'assenza di nebbie e la felice esposizione favoriscono tale caratteristica. Le tecniche agronomiche utilizzate sono tradizionali, senza impiego di pesticidi e concimi chimici di sintesi e sono effettuate su terreni che da almeno dieci anni non sono interessati da leguminose in genere.
I piselli vengono venduti in cassette di cartone del peso di circa 5 kg. L'imballaggio usato deve essere nuovo ed il prodotto deve essere privo di foglie e steli. Il prodotto non è soggetto a trasformazioni poiché è destinato al consumo allo stato fresco, tuttavia può essere conservato alcuni giorni nelle celle frigorifere utilizzate normalmente per prodotti orticoli.

Usi

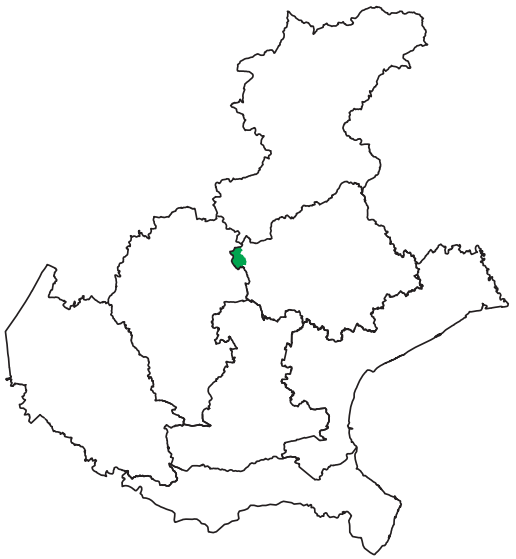
I piselli sono ricchi di proteine, ferro, vitamine e fosforo e si prestano a molteplici usi culinari. Famosissima è la ricetta tipicamente veneta dei "risi e bisi".

Reperibilità

Dalla tarda primavera ad estate inoltrata sono reperibili presso tutti i mercati al dettaglio della Regione.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Borso del Grappa, provincia di Treviso.



PÒM PRUSSIAN

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pòm prussian, mela prussiana.



La storia

La tradizione orale è concorde nell'indicare in un gruppo di minatori, costretti ad abbandonare la Prussia in una tarda primavera di fine Ottocento, gli artefici dell'introduzione della mela prussiana a Faller; al loro rientro i minatori portarono le marze di alcune piante da frutto, probabilmente attratti dalle dimensioni e dal colore di quelle varietà forestiere, che si affiancarono a quelle già presenti nella zona. Poiché era il primo tentativo di impianto, per sicurezza l'esperimento fu iniziato sulle alture più basse di Faller, attorno ai 500 m s.l.m., nella località nTerna; da qui la mela si propagò su tutto l'altipiano sovramontino, dove tutt'ora è possibile vedere le piante più antiche nelle località di Faller: nella Vandelle, a nTerna, a Noaia, a Col Maor a Fudere e nelle Cesure. La diffusione della pianta fu sollecitata anche dalle esperienze culinarie che portarono all'invenzione di un dolce tipico, la "pinza dela nona". La coltura del "pòm prussian", mantenuta per tradizione nell'ultimo quarto del Novecento, è stata ripresa su nuove basi in tempi recenti; la sua valorizzazione ha trovato un'efficace strumento nell'organizzazione della "Fiera della Mela Prussiana" che si tiene nella quarta domenica di ottobre.

Descrizione del prodotto

Il "pòm prussian", indicato anche con il nome di mela "prussiana", appartiene al genere *Malus*, specie *M. communis*. Si tratta di una specifica varietà che presenta i seguenti caratteri botanici: pianta vigorosa, molto rustica e resistente alla basse temperature; chioma espansa, altezza di 5-6 metri; foglie con pagina superiore verde scuro brillante e glabra, pagina inferiore verde opaco e lievemente pubescente; fiori riuniti in corimbi, petali bianchi venati di rosa e dal profumo forte e gradevole.
Il frutto presenta pezzatura medio-elevata (280-450 g e calibro 60 mm) di forma tronco-conica appiattita, con peduncolo particolarmente corto. Il colore della buccia è giallo-verde, con sovracolore rosso anche esteso. La buccia con lenticelle, appare liscia al tatto e di spessore importante. La polpa è di colore bianco chiaro, di buona consistenza e tendenzialmente fondente, a maturazione zuccherina, aromatica. Il sapore nel complesso è eccellente, molto apprezzato dai consumatori in quanto si contrappone ai sapori uniformati e appianati delle cultivar moderne.

Processo di produzione

La coltivazione del "pòm prussian" ha conservato un legame forte con la tradizione ed è intimamente legata alla forte naturalità dell'ambiente. Le tecniche di coltivazione sono a basso impatto ambientale anche perché avviene in grandi piante sparse in prati arborati. Nell'ultimo ventennio sono stati proposti efficaci sistemi di coltivazione semi-specializzati. La maturazione dei frutti ha inizio verso l'ultima decade di settembre e l'epoca di consumo ha inizio dalla prima decade di ottobre.
Le mele prussiane sono raccolte a maturazione completa e successivamente non subiscono altre manipolazioni e condizionamenti, se non quelli della conservazione tradizionale. La conservazione a lungo termine avviene in luoghi idonei, freschi e ventilati, anche in fienili dove i frutti vengono coperti con fieno e con bucce dei baccelli di fagiolo. La tradizione non ha mai proposto particolari forme di confezionamento o imballaggio per la commercializzazione del prodotto.

Usi

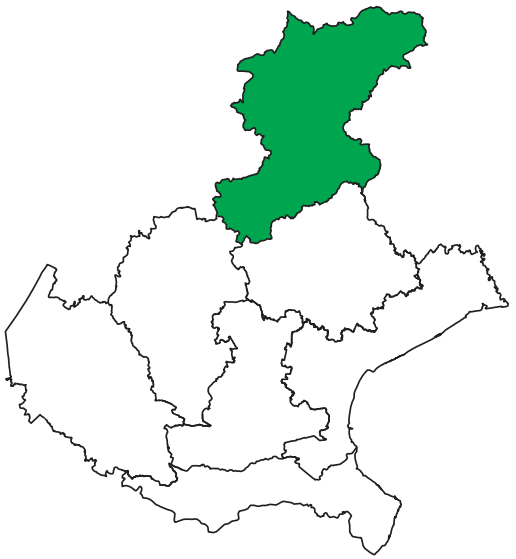
È un frutto ricco di zuccheri e vitamine; ha proprietà rinfrescanti, digestive e diuretiche. Va consumato crudo, ma trova impiego anche cotto al forno; è la base per la preparazione della "pinza dela nona", impasto di farina gialla e bianca, mele prussiane, fichi, uva secca e polpa di zucca.

Reperibilità

Il "pom prussian" è reperibile dalla metà del mese di settembre e fino, e non oltre, il 20 maggio (secondo il disciplinare di produzione), presso i produttori e al mercato al dettaglio nella zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Tutti i Comuni della provincia di Belluno, in particolare l'area del comune di Sovramonte all'estremità sud dell'altopiano sovramontino che coincide con la frazione di Faller.



POMODORO DEL CAVALLINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pomodoro del Cavallino.



La storia

La coltivazione della pianta del pomodoro fu introdotta in Europa dagli Spagnoli nel XVI secolo, ma non come ortaggio commestibile, bensì come pianta ornamentale, ritenuta addirittura velenosa. Non è ben chiaro come e dove, il frutto esotico di una pianta ornamentale, accompagnata da un alone di mistero e da una serie di credenze e dicerie popolari, comparisse sulla tavola di qualche coraggioso, oppure affamato, contadino, ma resta il fatto che già dal XVII secolo si hanno le prime notizie sull'uso alimentare di questo ortaggio. Il pomodoro è presente nel litorale del Cavallino da alcuni secoli, anche se un tempo era prevalentemente coltivato, dai mezzadri e dai coloni, per l'autoconsumo o come particolarità gastronomica per i nobili veneziani proprietari dei terreni. Fu però a seguito dell'alluvione del 1966, causa principale dell'estinzione delle colture da frutto ed in particolare del pesco, che il pomodoro divenne il protagonista dell'agricoltura locale; divenuto per la precocità della produzione e il gusto particolarmente gradevole conosciuto e apprezzato nei maggiori mercati del nord Italia.

Descrizione del prodotto

Nella zona del Cavallino, è tradizionalmente coltivato il pomodoro da consumo fresco, il cosiddetto "tondo liscio insalataro". Recentemente, la diversificazione produttiva ha portato all'introduzione del pomodoro a "grappolo", tipologia "ciliegino", il"tondo liscio verde" e il "Cuor di bue". Tra le tipologie maggiormente coltivate nella zona tipica si segnalano il tipo "tondo liscio verde" e il "ciliegino". I pomodori si differenziano a seconda delle varietà per la forma delle bacche e si distinguono le seguenti tipologie commerciali: lisci, compresi ciliegia e grappolo, costoluti e lunghi.

Processo di produzione

La produzione del pomodoro viene praticata dalla primavera all'autunno avanzato. Il 90% della coltivazione avviene in serra e il rimanente 10% in pieno campo.
La piantagione viene realizzata da febbraio a luglio, con il trapianto di piantine prodotte in vivaio in appositi contenitori "alveolati". I pomodori vengono allevati in piante sostenute singolarmente da tutori in legno, canna di bambù oppure ferro. Prima del trapianto il terreno viene adeguatamente preparato. La distanza dell'interfila è di 1,5 m, lungo la fila è di 50 cm. La produzione inizia verso i primi di maggio per le coltivazioni trapiantate precocemente in serra riscaldata, finisce a novembre, prima delle prime brinate, per le produzioni tardive di impianto estivo. La raccolta avviene esclusivamente a mano, scalarmente appena il frutto accenna a variare il colore. Successivamente si procede alla selezione-calibratura e al confezionamento in cassetta.

Usi

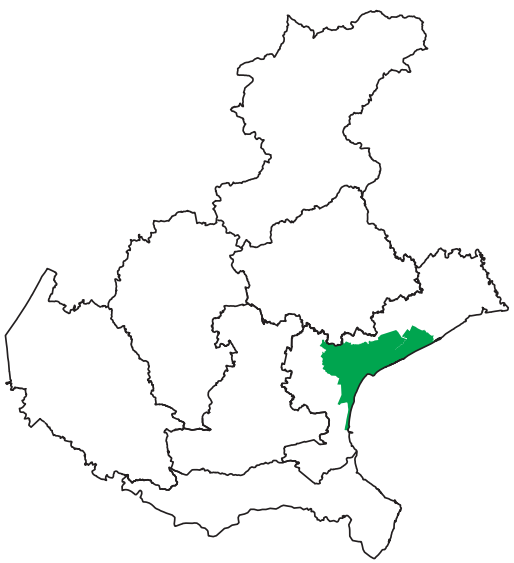
I pomodori si consumano al naturale, crudi in saporite insalate da soli o nei misti di verdura. Venivano originariamente usati prevalentemente per dare colore e come esaltatori di sapidità per le minestre, poi si sono imposti come elemento base della cucina mediterranea.

Reperibilità

Il "pomodoro del Cavallino", date le notevoli quantità prodotte, è reperibile da primavera fino ad autunno inoltrato, presso tutti i mercati al dettaglio e viene esportato anche fuori regione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Cavallino - Treporti e Venezia (isole di S. Erasmo e Vignole), in provincia di Venezia.



RADICCHIO BIANCO FIOR DI MASERÀ

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Radicchio bianco fior di Maserà, radicchio bianco di Maserà, radicchio variegato fior di Maserà.



La storia
Il radicchio appare in Italia nel XVI secolo in provincia di Treviso, ma se ne hanno notizie sicure solo a partire dalla seconda metà dell'800. La sua consacrazione si deve all'agronomo Giuseppe Benzi che diede vita alla prima mostra del radicchio il 20 dicembre 1900, nella centrale Loggia di piazza dei signori a Treviso.
Il "radicchio bianco fior di Maserà" è in pratica il radicchio variegato di Castelfranco che viene sottoposto ad una tecnica particolare di imbianchimento, inventata negli anni venti dagli agricoltori della zona. La storia del prodotto va riportata all'evoluzione di una tipica cultura rurale comune alla zona di produzione.

Descrizione del prodotto
Il cespo del "radicchio bianco fior di Maserà" si presenta di forma rotondeggiante, con gruppo centrale compatto e foglie esterne espanse. Le foglie sono spesse e frastagliate, superficie ondulata, forma rotondeggiante. Il loro colore è bianco-crema con variegature, distribuite su tutta la pagina fogliare, che vanno dal viola chiaro al rosso violaceo, al rosso vivo. Il sapore varia dal dolce al gradevolmente amarognolo molto delicato. I cespi hanno un peso minimo di 100 g ed un diametro minimo di 15 cm.

Processo di produzione
La semina del "radicchio bianco fior di Maserà" viene effettuata dal 1° giugno al 15 agosto. Il trapianto in campo avviene dal 15 giugno al 31 agosto; la raccolta inizia il 20 settembre. Durante lo sviluppo della pianta non servono particolari attenzioni, ma l'irrigazione deve essere accurata, soprattutto in caso di siccità prolungata, accompagnata dalle normali operazioni di sarchiatura. L'operazione fondamentale per la produzione di questo radicchio è la forzatura-imbianchimento, che consente di esaltarne i pregi organolettici, merceologici ed estetici. Per ottenere il prodotto, dopo l'estirpazione con pane di terra, il radicchio viene assemblato in cassette che sono raggruppate e coperte con film plastico nero, direttamente sul campo e lasciate a riposo per 3-4 giorni; successivamente vengono stivate in appositi locali a 16-18 °C con umidità accentuata fino ad imbianchimento avvenuto. Con questo processo si pongono i cespi in condizioni di formare nuove foglie le quali, in assenza di luce, sono prive o quasi di pigmenti clorofilliani e mettono in evidenza la variegatura sullo sfondo della lamina fogliare; inoltre perdono la consistenza fibrosa, diventano croccanti e di sapore gradevolmente amarognolo.
I cespi vengono toelettati e lavati in vasche con abbondante acqua, quindi posti in cassette per la commercializzazione.

Usi
È consumato sia crudo, per la preparazione di insalate miste, sia cotto. Quando si acquista, le foglie non devono essere appassite o troppo bagnate e questo dipende dalla maggiore o minore freschezza.

Reperibilità
Il "radicchio bianco fior di Maserà" è reperibile da settembre a ottobre direttamente dai produttori o nei mercati al dettaglio della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Albignasego, Battaglia Terme, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Maserà di Padova, Monselice, Montegrotto Terme, Pernumia, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, provincia di Padova.



RADICCHIO BIANCO O VARIEGATO DI LUSIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Radicchio bianco o variegato di Lusia.



La storia

Secondo la maggioranza degli studiosi, è verosimile che tutte le varietà di radicchio attualmente coltivate derivino da individui a foglie rosse riconducibili al "Rosso di Treviso" che, introdotto in Europa intorno al XV secolo, ha iniziato ad interessare le zone tipiche del Veneto nel corso del secolo successivo. A partire da questa pianta, in seguito a interventi di miglioramento genetico operati dai produttori, si è riusciti ad ottenere i tipi oggigiorno conosciuti e coltivati.

Il "radicchio bianco o variegato di Lusia" deriva da una selezione massale avvenuta negli anni quaranta del secolo scorso, del "variegato di Castelfranco".

Descrizione del prodotto

Il "radicchio bianco o variegato di Lusia", chiamato anche cicoria, appartiene alla famiglia delle Composite, è caratterizzato da cespo di forma rotondeggiante, con grumulo centrale compatto e foglie esterne espanse, screziate di rosso su fondo bianco-giallo. I cespi hanno un peso minimo di 100 g ed un diametro minimo di 15 cm. Ha sapore fresco e amarognolo; deve presentarsi con cespo intero, non fiorito e privo di sapori e odori estranei.

Processo di produzione

Il radicchio viene seminato tra giugno e l'inizio di agosto e successivamente le piantine vengono trapiantate in campo. Da settembre inizia la raccolta che è scalare fino a gennaio; viene svolta manualmente facendo attenzione a non rovinare il prodotto. Non sono necessarie particolari attenzioni durante il periodo di crescita delle piante, essendo sufficienti normali operazioni di sarchiatura e irrigazioni adeguate al grado di siccità.

L'operazione caratteristica e fondamentale per la produzione del "radicchio bianco o variegato di Lusia" è l'imbiancatura, che consente di ottenere un prodotto particolarmente pregiato e gradevole dal punto di vista organolettico. Tale operazione si effettua riponendo i cespi di radicchio, raccolti in pieno campo, nella sabbia ricoperti da paglia o altro materiale vegetale mantenendoli inumiditi con annaffiature quotidiane. Dopo circa 8-10 giorni il radicchio viene tolto, ripulito e preparato per il mercato.

La commercializzazione può essere effettuata a cespo chiuso o a cespo aperto a forma di rosa, con apposito confezionamento che consenta di apporre un eventuale specifico contrassegno. Il prodotto può essere condizionato, ai fini di prolungare la conservazione, in contenitori di plastica, legno o cartone.

Usi

In cucina trova impiego soprattutto crudo in insalata. È particolarmente ricco in calcio, ferro, fosforo, magnesio e vitamine; possiede proprietà diuretiche e depurative.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i produttori e i mercati al dettaglio della zona di produzione, esclusivamente durante il periodo di produzione nei mesi di settembre e ottobre.

Territorio interessato alla produzione

Parte del territorio limitrofo al corso del fiume Adige, circoscritto dai seguenti comuni della provincia di Rovigo: Lusia, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo, Costa di Rovigo, Lendinara, Badia e da alcuni comuni della provincia di Padova: Barbona, Vescovana e S. Urbano.



RADICCHIO VARIEGATO BIANCO DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Radicchio variegato bianco di Bassano.



La storia

Il "radicchio variegato bianco di Bassano" è coltivato nella zona fin dall'Ottocento, e sembra derivare da una selezione attuata dagli agricoltori bassanesi della varietà "variegato di Castelfranco". La particolarità del prodotto è determinata dal clima mite della zona, ventilato e asciutto che ostacola la formazione di muffe e di marcescenze, e dalle caratteristiche dei terreni, caratterizzati da una tessitura di tipo franco o franco-sabbiosa, con un sottosuolo ricco di ghiaia, con buona permeabilità e discreta presenza di sostanza organica. Questo radicchio è molto apprezzato, in particolar modo nei pranzi in occasione delle festività natalizie e di fine anno.

Descrizione del prodotto

Il "radicchio variegato bianco di Bassano" è una pianta dalla foglia larga e molto sottile, dal sapore dolce. Quando viene commercializzato, dopo il processo di imbianchimento, i germogli si presentano con colore di fondo dal verde al bianco crema e variegature, distribuite in modo equilibrato su tutta la pagina fogliare, che assumono colorazioni diverse dal viola chiaro al rosso violaceo al rosso vivo. A maturazione avvenuta, il cespo della pianta si presenta semiaperto, le sue dimensioni possono raggiungere i 20-25 cm e peso di circa 150 g. Si presenta tenero e croccante allo stesso tempo, dal gusto particolarmente delicato.

Processo di produzione

Il "radicchio variegato bianco di Bassano" viene seminato da metà luglio ai primi di settembre in semenzaio o in pieno campo, si copre con tessuto-non tessuto per ripararlo dall'umidità, dalla luce, dal freddo e dagli uccelli. Se piantata in semenzaio dopo 30 giorni la pianta viene trapiantata in terreni lavorati e concimati e non necessita di cure particolari. La raccolta avviene manualmente dai primi di novembre fino alla fine di marzo. Le piantine raccolte vengono ripulite delle foglie più vecchie o marce e messe in contenitori chiusi, con dell'acqua a coprire le radici, per la fase di imbianchimento o forzatura attraverso la quale il prodotto diviene più tenero e dolce. Rimangono per circa una settimana in una stanza calda (circa 15- 20 °C) e buia, e 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, infatti, si arricchiscono d'acqua, divengono croccanti e friabili, di sapore delicatamente amarognolo.

Le piante vengono pulite dalle foglie rovinate, il fittone raschiato e sagomato; dopo un'ulteriore selezione 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

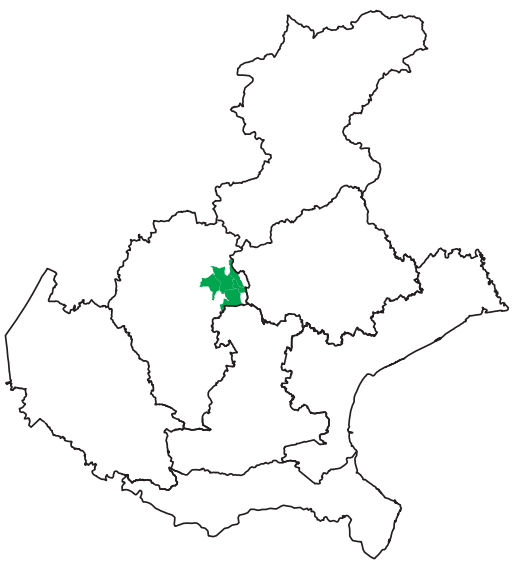
Il "radicchio variegato bianco di Bassano" si presta bene ad essere consumato fresco in insalate.

Reperibilità

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

Territorio interessato alla produzione

Comune di Bassano del Grappa, in particolare nella zona di San Francesco e comuni di Rosà, Cassola, Marostica, Romano d'Ezzelino e Tezze sul Brenta, tutti in provincia di Vicenza.



RADICIO VERDÒN DA CORTÈL

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, *Cycorion intybus*.



La storia

Il "radicio verdòn da cortèl" appartiene al grande gruppo delle cicorie o radicchi, famiglia Composite - specie *Cichorium intybus*, il cui consumo risale a tempi remotissimi e le modalità di coltivazione sono state tramandate attraverso le generazioni nell'area di produzione. Le testimonianze scritte sull'utilizzo alimentare di questo ortaggio sono molto limitate. Va citata la notizia di un manuale agreste del 1600 circa, che ricorda un "radicchio scoltellato" quale alimento povero di gente misera.

Descrizione del prodotto

Il "radicio verdòn da cortèl" è pianta rustica, con forma a rosetta, di colore verde intenso e cuore verde-giallo. Le foglioline si presentano chiare, quasi bianche, all'inserzione con il fittone e formano un grumolo aperto. Il diametro totale è di 7-8 cm, il ceppo è lungo 6-7 cm, la radice ha diametro di 1,5-2 cm che, alla raccolta, dopo la toelettatura si riduce a 1-1,5 cm, con lunghezza massima di 1,5-2 cm. La consistenza delle foglie è mediamente croccante, più marcata rispetto ai consimili a grumolo bianco ma più sottile rispetto alle altre cicorie a grumolo verde. Il sapore è fresco, gradevolmente erbaceo, lievissimamente amarognolo.

Processo di produzione

Il "radicio verdòn da cortèl" si adatta a terreni di varia natura, da sciolti a medio impasto e fino ad argillosi. Viene seminato tra la fine agosto e i primi settembre, a file o tradizionalmente a spaglio. Da settembre ad ottobre, qualora necessario a seguito di consistente sviluppo vegetativo, dovuto a favorevoli condizioni meteorologiche, viene eventualmente effettuato un taglio dell'apparato fogliare. Avanzando la stagione invernale, sotto la protezione delle foglie esterne collassate dal freddo si formano i ricacci a grumolo. Questo ortaggio sopporta bene il freddo, fino a -4, -5 °C; con temperature inferiori può essere necessaria una copertura. La concimazione è esclusivamente organica, da letame. La raccolta inizia da fine febbraio e prosegue al massimo fino a metà aprile. La raccolta avviene esclusivamente a mano, utilizzando un coltello a lama corta, d'onde la denominazione "da cortèl". Dopo la tolettatura e un lavaggio accurato viene posto in cassette e avviato al commercio.

Usi

Il "radicio verdòn da cortèl" tradizionalmente viene consumato esclusivamente crudo, in insalata, da solo, accompagnato da uovo sodo oppure da formaggi, molto indicata la polenta, tenera oppure abbrustolita. Una maniera di servirlo tipica della campagna trevigiana è accompagnarlo con un condimento di lardo sfrigolante ed aceto, altro abbinamento tradizionale è quello con fagioli lessati freddi.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i rivenditori ortofrutticoli della Marca Trevigiana da febbraio a aprile.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Treviso, Quinto di Treviso, Zero Branco, Casale sul Sile, Preganziol, Casier, Ponzano Veneto, Roncade, San Biagio di Callalta, Monastier, Paese e Istrana, tutti in provincia di Treviso.



RISO DI GRUMOLO DELLE ABBADESSE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Riso di Grumolo delle Abbadesse.



La storia

Nel libro"Le Abbadesse di Grumolo", G. Ardinghi scrive "L'area di produzione denominata "Antico territorio delle Abbadesse" è situata a sud-est di Vicenza, fra Bacchiglione e Brenta e più precisamente tra i fiumi Tesina e Ceresone". Nella pubblicazione "L'Italia dei Presìdi", edita da Slow Food, si legge: "A Grumolo delle Abbadesse il riso, introdotto dalle monache dell'abbazia benedettina di San Pietro di Vicenza, si coltiva dal Cinquecento. Alle badesse si devono la bonifica dei terreni, il disboscamento e il prosciugamento delle paludi e degli acquitrini, e l'irrigazione con la costruzione di canali - parecchi dei quali tuttora utilizzati - "per condur a Grumolo acque per risara", come citano documenti di archivio. La Moneghina, che attraversa il centro di Grumolo, in passato era la via principale per il trasporto di riso che avveniva per mezzo di barche e barconi trainati da cavalli lungo gli argini; il riso era poi stipato nel magazzino delle badesse in attesa della vendita". Furono infatti le Abbadesse a sfruttare le loro proprietà per dare vita alla risicoltura nella zona, che però ha cominciato a declinare fin dagli inizi dell'Ottocento dopo la soppressione degli ordini religiosi ad opera di Napoleone. I territori sono stati quindi suddivisi tra vari proprietari, ma col tempo la crisi di questa coltivazione ha drasticamente ridotto le dimensioni delle risaie e quindi la produzione. Annualmente si tiene in paese, nel mese di settembre, la tradizionale festa del riso.

Descrizione del prodotto

Le varietà di riso coltivate sono il Vialone nano e il Carnaroli. Quando in riso è pronto per la vendita deve presentare colorazione bianca e dimensioni medie di circa 6 mm di lunghezza e 3-3,4 mm di larghezza.

Processo di produzione

Il terreno di risaia deve rimanere sommerso da uno strato di acqua durante quasi tutto il ciclo produttivo. La semina avviene tra aprile e maggio. La concimazione e la lotta alle infestanti sono molto importanti per la sua coltivazione. A giugno le piante vanno in spiga e ad agosto biondeggiano. Prima della raccolta si procede all'asciutta finale della risaia allontanando le acque e attendendo che le piante siano completamente ingiallite, per effettuare la trebbiatura del risone. Successivamente si procede alla sua essiccazione che avviene in essiccatoi; non è ammesso l'uso di additivi (oli, conservanti, sbiancanti, ecc.).
Una volta essiccato, il risone viene lavorato (pilato), attraverso vari passaggi, per staccare i granelli dalla lolla (sbramatura) da cui si ottiene il riso integrale, poi con la con l'asportazione della gemma, della pula e del farinaccio (sbiancatura) e ottenere un prodotto mercantile. La lavorazione deve essere a bassa produzione oraria, tale da differenziare ed esaltare le caratteristiche del prodotto da quello industriale.

Usi

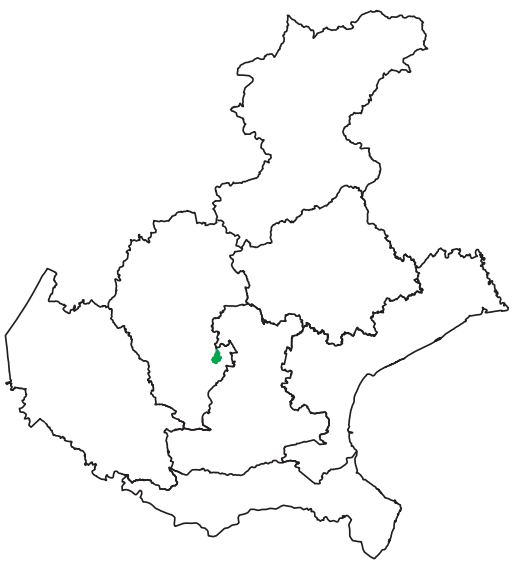
Il riso fornisce una buona percentuale di calorie e di zuccheri. Possiede discrete quantità di vitamine, ferro e fosforo e ha proprietà antiuriche. È ampiamente utilizzato in cucina sia per la preparazione di primi piatti, in particolar modo risotti, che come contorno.

Reperibilità

Il "riso di Grumolo delle Abbadesse" è reperibile sia durante la "Festa del riso" sia presso i ristoranti e i rivenditori al dettaglio della zona.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Grumolo delle Abbadesse, provincia di Vicenza.



SCAROLA DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Scarola o insalata d'inverno di Bassano.



La storia

La scarola è una varietà di insalata originaria delle zone temperate dell'Europa. Apprezzata fin dall'antichità per le sue proprietà toniche, depurative e diuretiche, ha trovato nel territorio attorno a Bassano del Grappa dei terreni adatti alla sua coltivazione che vanta una tradizione centenaria; il microclima mite e ventilato della zona e i terreni dotati di buona permeabilità e presenza di sostanza organica hanno favorito la coltura di questo ortaggio a ciclo precoce. La possibilità di avere a disposizione la "scarola di Bassano" durante il periodo invernale, un tempo usualmente caratterizzato da scarsità di verdure che integrassero l'alimentazione, ha reso il prodotto particolarmente ricercato e gradito tanto da entrare a far parte, a pieno titolo, della tradizione culinaria locale.

Descrizione del prodotto

La "scarola di Bassano" presenta un cespo allungato, tendente al cilindrico, di 50-70 foglie a portamento più o meno eretto che presentano una nervatura centrale molto estesa, di colore bianco, ed un lembo fogliare tanto più avvolgente quanto più è sviluppato in larghezza. La radice si presenta approfondita nel terreno con ramificazioni parallele che possono superare il metro di profondità. La pianta può crescere 30 cm in altezza e si presenta di colore verde intenso. Il prodotto si presenta particolarmente dolce e tenero.

Processo di produzione

Il terreno viene preparato con le consuete lavorazioni (aratura, fresatura, concimazione, etc.) per la semina che avviene in epoche scalari da metà agosto a metà ottobre direttamente nel campo, dove il seme viene interrato a 1- 2 cm e l'emergenza delle plantule avviene in 7-10 giorni, oppure in semenzaio (in questo caso può essere leggermente anticipata) e si copre con tessuto-non tessuto per riparare i semi e mantenere l'umidità. La "scarola di Bassano" non ha particolari esigenze idriche avendo una buona radice e una buona capacità di attecchimento, gli interventi irrigui sono necessari solo nelle prime fasi della coltura.

La raccolta viene effettuata manualmente circa tre mesi dopo la semina quando le piante presentano "cuore" con elevato numero di foglie eziolate. I cespi vengono recisi a livello del colletto, ripuliti delle vecchie foglie e disposti in cassette o contenitori generici per il trasporto.

Previa mondatura e selezione degli ortaggi, la pianta viene collocata per la forzatura in contenitori chiusi con dell'acqua a contatto con le radici dove rimangono per circa una settimana, periodo variabile a seconda anche del grado di maturazione delle piante, in ambiente buio e caldo (dai 15 ai 20 °C ovvero in ambienti riscaldati) e in condizioni di umidità idonee per la formazione di nuove foglie che, sviluppatesi o formatesi in tali condizioni a spese delle sostanze di riserva delle radici, presenteranno le migliori caratteristiche organolettiche; infatti, perdono la loro consistenza fibrosa, private come sono dei pigmenti clorofilliani, si arricchiscono d'acqua, divengono più tenere e dolci. Si procede, infine, ad una nuova selezione delle piante commercializzabili, alla pulizia, al lavaggio, al confezionamento e alla vendita.

Usi

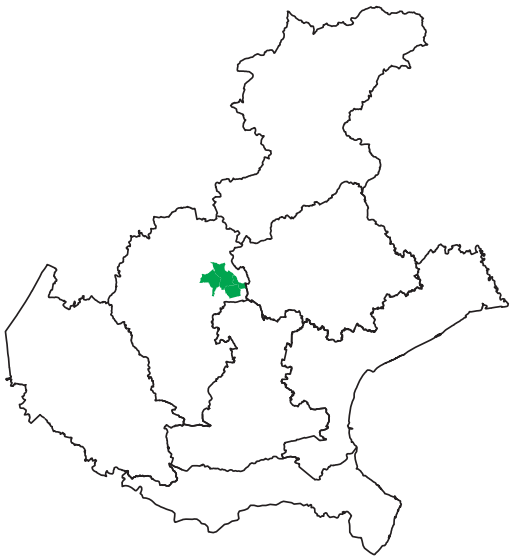
La "scarola di Bassano" viene generalmente consumata cruda, in insalata.

Reperibilità

Le produzioni di "scarola di Bassano" sono esigue ed interamente assorbite dal mercato locale, dove il prodotto può essere acquistato presso i rivenditori durante il periodo autunno-invernale.

Territorio interessato alla produzione

Bassano del Grappa, Rosà, Cassola, Marostica, in provincia di Vicenza.



SEDANO DI RUBBIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Sedano di Rubbio.



La storia
Rubbio si trova sulla strada che da Bassano sale all'Altopiano di Asiago: un minuscolo paese a 1057 metri s.l.m., di soli 300 abitanti, dove uno dei fiori all'occhiello della piccola comunità è la coltivazione del sedano, che viene praticata con successo dai primi del '900, grazie alla tipicità del suolo e al clima, che alterna ai rigori invernali estati asciutte e ventilate. In un articolo apparso su "Il Giornale di Vicenza" qualche anno fa, si leggeva "Gerla piena di sedano sulle spalle, uomini e donne di Rubbio da secoli scendevano a vendere la loro specialità a Breganze, Thiene, Marostica e Bassano. La fama dell'ortaggio era forte ma geograficamente compressa. Ci fu chi pensò, in occasione della trasferta a Vicenza per la festa della "Madona dei Oto" (l'8 settembre, festa della Natività della Vergine) di portarsi appresso anche del sedano da vendere, unendo così l'utile al dilettevole. La trovata si rivelò una cassa di risonanza formidabile e il sedano di Rubbio non conobbe più confini". L'8 settembre, quindi, è diventata naturalmente anche la data della "Sagra del Sedano", una delle manifestazioni più antiche dell'altopiano dei 7 Comuni, un appuntamento che abbina aspetti religiosi al divertimento e alla valorizzazione dei prodotti locali.

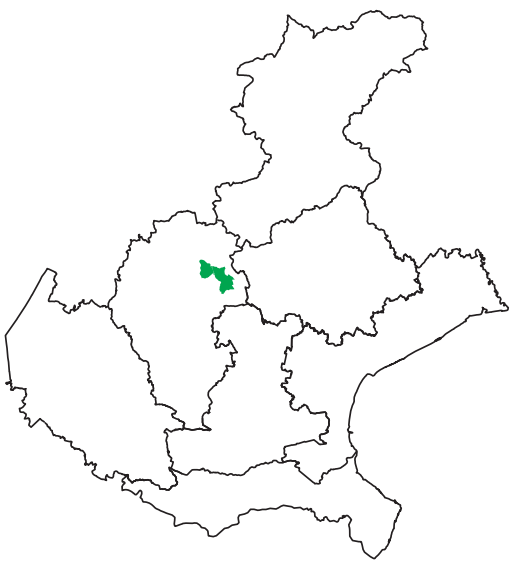
Descrizione del prodotto
Il sedano è un ortaggio caratterizzato da lunghe coste grosse e succose, ricche di filamenti interni e foglie poste lungo la parte superiore. Il "sedano di Rubbio" è del tipo bianco, di colore bianco-giallognolo chiaro, molto tenero e dal sapore delicato.

Processo di produzione
Il terreno per la coltivazione si prepara in autunno, con letame bovino od equino e cenere per concimare e in primavera viene rivangato. Dal 1° al 10 di giugno si mettono a dimora le piantine a circa 40 cm di profondità, in appositi solchi con all'interno uno strato di letame, si ricoprono con terra, in doppia fila e con 15 cm di distanza tra le piante.
Per l'irrigazione si utilizza l'acqua piovana raccolta in vasca, per farla intiepidire al sole. Si innaffia sempre dopo il tramonto per evitare sbalzi di temperatura. Dopo 20 giorni la terra viene rimossa in modo da consentire un'ottimale crescita delle piante. Dopo un ulteriore mese si rincalza la terra in modo da coprire i gambi del sedano, che così riparati dalla luce del sole, rimangono bianchi. La raccolta avviene manualmente ai primi di settembre e la lavorazione si effettua in peno campo; il sedano ripulito dalla terra viene lavato e posto in cassettine per la vendita.

Usi
Il sedano contiene vitamine e sali minerali e possiede proprietà diuretiche, depurative, antireumatiche.
In cucina può fornire ottimi succhi aperitivi (unito a limone o carota), insalate, minestre o piatti di contorno. Tipico utilizzo del "sedano di Rubbio" è la ricetta che lo vede accompagnato, in un soffritto, alle lumache.

Reperibilità
Prodotto di nicchia, coltivato per l'autoconsumo, si può trovare nell'area di coltivazione principalmente durante la festa dell'8 settembre.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Bassano del Grappa e Conco, nella frazione Rubbio appartenente ai due Comuni, in provincia di Vicenza.



SEDANO VERDE DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Sedano verde di Chioggia.



La storia
Nella zona di Chioggia quella del sedano è stata la prima coltura massicciamente impostasi nell'orticoltura locale. Ciò si è verificato tra gli anni '50 e '60, precedendo lo sviluppo della carota e del radicchio. Le linee produttive allora erano "aziendali"; ogni famiglia produceva il seme e si distingueva, o almeno tentava di farlo, per particolari caratteristiche merceologiche (volume del cespo, compattezza, colore…). Questo determinava un costante miglioramento dell'offerta complessiva della zona tipica.
Per comprendere l'importanza che allora aveva il sedano nell'orticoltura della zona basti pensare che i dati statistici del Mercato Ortofrutticolo di Chioggia nell'anno 1975, nel riepilogo annuale, riportano un conferimento di ben 8.243 tonnellate di prodotto! Ben superiore, per intenderci, alla quantità di patate e cipolle allora commercializzata.

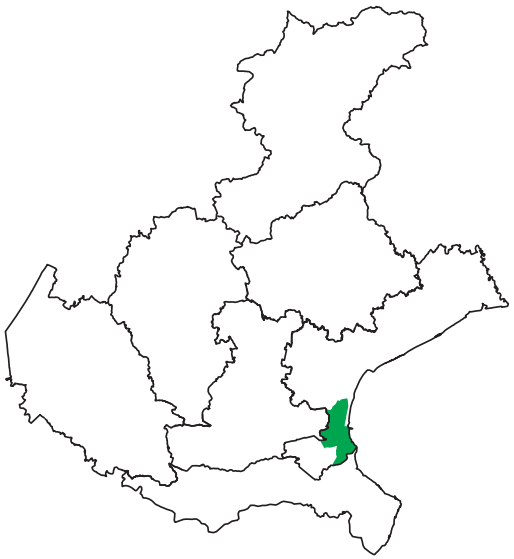
Descrizione del prodotto
Il "sedano verde di Chioggia" è una varietà primaverile, particolarmente precoce caratterizzata dalle dimensioni limitate dei cespi e dalla loro colorazione intensamente verde; ha aroma intenso, gusto delicato e persistente che lontanamente richiama la liquirizia. Sono molto evidenti le dimensioni dell'apparato radicale che tradizionalmente gli orticoltori lasciano per quanto possibile in bella evidenza a dimostrazione dell'autentica origine del prodotto.

Processo di produzione
Il clima mite della zona e i terreni, presto riscaldati dal sole e senza ristagni, sono la vera particolarità della precoce produzione di sedano primaverile, infatti è sufficiente spostarsi verso l'entroterra di qualche chilometro e la stagionalità cambia completamente. Per la produzione più precoce la semina avviene in autunno sui terreni più esposti e soleggiati, adeguatamente arricchiti di sostanza organica e protetti da tunnel. Appena possibile (30-40 giorni) si procede al trapianto del giovane ortaggio; durante l'inverno l'accrescimento è lentissimo; un tempo la protezione invernale delle piante era assicurata con le tradizionali arelle di canne palustri; ora molto si ricorre al tessuto-non tessuto o al tunnel di film plastico. La produzione medio precoce/estiva si attua invece con semine in vivai a terra o più modernamente su alveoli, da febbraio a maggio.
La raccolta è scalare, da maggio fino all'autunno. Per il buon esito della coltura è importante evitare che le piante subiscano squilibri termici e/o idrici, mentre la concimazione deve essere ben equilibrata. La raccolta è manuale e avviene nel momento in cui il prodotto ha le caratteristiche merceologiche adatte e le dimensioni idonee. Recisa la radice il cespo è adeguatamente ripulito, liberato delle foglie esterne danneggiate, lavato e confezionato.

Usi
Il sedano è ricco di vitamine, calcio e fosforo; inoltre è mineralizzante, depurativo e rinfrescante. Il succo è spesso usato come tonico per la pelle. Si consuma crudo in insalate miste o in gustosi pinzimoni, soprattutto se imbiancato, ma anche lessato, gratinato, in minestre, minestrone, zuppe, sughi e condimenti.

Reperibilità
Il "sedano verde di Chioggia" è un ortaggio che sta subendo negli ultimi anni un notevole ridimensionamento produttivo. È reperibile solamente presso i produttori o i mercati delle zone limitrofe a quella di produzione, per un periodo limitato tra i mesi di aprile e giugno.

Territorio interessato alla produzione
Comune di Chioggia, in Provincia di Venezia.



SEDANO RAPA DI RONCO ALL'ADIGE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sedano rapa di Ronco all'Adige.



La storia

Questo particolare ortaggio, conosciuto e coltivato solo in alcune zone dell'Italia settentrionale, è ritenuto un ortaggio di importanza secondaria, essendo considerato un prodotto di nicchia. D'altra parte, il sedano rapa è ben conosciuto nel nord Europa, dove le coltivazioni si estendono su aree molto vaste e dove esiste un mercato consolidato sia del prodotto fresco che trasformato.

Nel veronese, specialmente nella zona di Ronco all'Adige, è presente come coltivazione dagli anni '30. È doveroso ricordare questo prodotto con quanto riportato dal celebre poeta dialettale veronese Berto Barbarani (1872 – 1945), che ha scritto una ricetta su come impiegare il sedano rapa: "Si prende una testa di sedano-rapa piuttosto grossa. Si monda bene e si taglia a fette dello spessore di uno scudo di vecchio conio. Per ogni due di queste s'insinua una fetta di prosciutto cotto e si salda con filo. Così preparate si adagiano nel tegame su di un soffritto di burro e cipolla che abbia già preso il biondore, e dopo averle ben rosolate si unisce sugo di pomodoro, mezzo bicchiere di Marsala vecchio, mezzo cucchiaio di farina. Giunto il tutto a lenta condensazione e cottura, si serve caldo con buon parmigiano abbondante".

Descrizione del prodotto

Il "sedano rapa di Ronco all'Adige" è una varietà di sedano appartenente alla famiglia botanica delle Ombrellifere, classificata come *Apium graveolens* varietà "rapaceum". Ha la parte iniziale della radice molto ingrossata, al punto da formare un globo compatto di circa 15-20 cm di diametro. Questa porzione di radice ha uno sviluppo rilevante nella regione del colletto ed è la parte utilizzata; presenta, all'interno, polpa biancastra, tenera e croccante, con aroma simile a quello del sedano da coste. Questa specie di rapa può pesare anche un chilogrammo ed ha buccia grinzosa e grigiastra. La parte fogliare è poco sviluppata e viene anche ridotta durante la coltivazione per favorire l'ingrossamento della radice.

Processo di produzione

Il sedano predilige terreni di medio impasto, abbastanza sabbiosi, con una buona presenza di sostanza organica. Va seminato in semenzaio, nel periodo gennaio-febbraio, in luoghi riparati e riscaldati. Quando le piantine avranno raggiunto i 10-15 cm d'altezza si potranno trapiantare in pieno campo ad una distanza di 25-35 cm sulla fila e 60-80 cm tra le file. Dopo il trapianto la piantina necessita di una concimazione di base e successivamente è importante annaffiare abbondantemente. Durante la coltivazione è necessario intervenire con delle sarchiature per tenere pulito il terreno da eventuali erbe infestanti.

Il sedano rapa viene raccolto manualmente da ottobre a novembre, ma lo si può trovare in commercio anche nei mesi successivi perché, se il terreno non gela, viene lasciato in campo, coperto con paglia, per venire raccolto in un secondo momento.

Usi

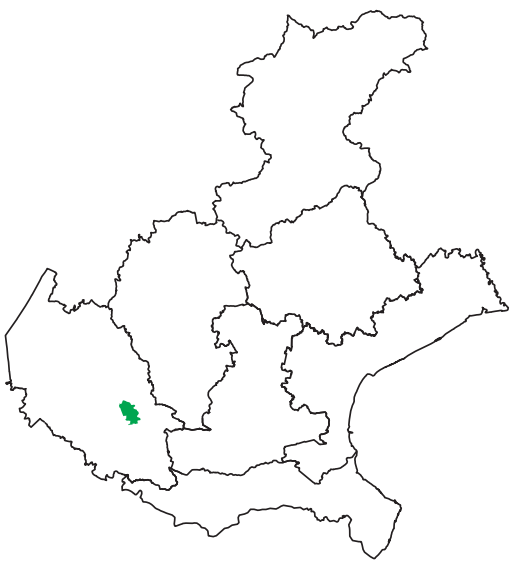
Sono molteplici gli usi culinari di questo ortaggio: crudo si presta per squisite insalate, cotto può essere fatto ai ferri, o semplicemente bollito, ma anche per creare ottime minestre o puree.

Reperibilità

Data l'esigua produzione, il sedano rapa di Ronco all'Adige è reperibile solo nella zona di produzione da ottobre all'inizio dell'inverno.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Ronco all'Adige, in provincia di Verona.



SUSINA GIALLA DI LIO PICCOLO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Susina gialla di Lio Piccolo, succhetta.



La storia

Il susino è un albero da frutto (*Prunus domestica*) della famiglia Rosacee, proveniente dal sud-est europeo e dall'Asia occidentale coltivata fin dai tempi più lontani, era noto ai Latini dal I secolo. È ampiamente coltivato in quasi tutte le regioni a clima temperato. La "succhetta" di Lio Piccolo era coltivata ed apprezzata dai veneziani all'epoca della Serenissima. L'alluvione del 1966 ha praticamente distrutto tutti gli impianti frutticoli che non sono stati rinnovati. Rari impianti nuovi e piante sparse di interesse prevalentemente familiare, sopravvivono in qualche piccolo frutteto.

Descrizione del prodotto

La "susina gialla di Lio Piccolo" è un frutto acidulo, di pezzatura piccola, di forma tondeggiante, simmetrica, con buccia sottile e liscia, spicca per la colorazione della buccia intensamente giallo-dorata. All'interno contiene un nocciolo di piccole dimensioni, mentre la polpa è succulenta e di colore giallo. È particolarmente saporita, delicata e poco conservabile, ma se immatura si presenta acido-amarotica.

Processo di produzione

L'area tipica di produzione coincide con il territorio del comune di Cavallino-Treporti, caratterizzato da un clima mite ed inverni mai eccessivamente gelidi. Il terreno riesce a garantire sia un buon drenaggio che ottime caratteristiche gustative del prodotto.

Il susino è una pianta rustica, che può raggiungere i 5-10 m di altezza, con radici molto ramificate e poco profonde, corteccia scura e rami con colorazione grigiastra. I fiori si sviluppano in genere prima delle foglie, che sono ovali e a margine seghettato. Per la riproduzione si ricorre all'innesto su mirabolano, pesco o albicocco; la pianta entra in produzione verso il terzo, quarto anno. Il sistema di allevamento è tradizionalmente costituito dal vaso o dalla palmetta spesso modificati in base alle esigenze aziendali e con distanza di impianto variabile e compresa tra metri 4x4 o 4x5. La maturazione dei frutti si concentra nella prima metà di luglio. La raccolta è manuale, scalare e riguarda solo i frutti adeguatamente maturi. La vendita deve essere immediata e quindi avviene con imballaggi unitari medio-piccoli.

Usi

Le susine contengono buone quantità di vitamine e potassio; hanno proprietà diuretiche disintossicanti.

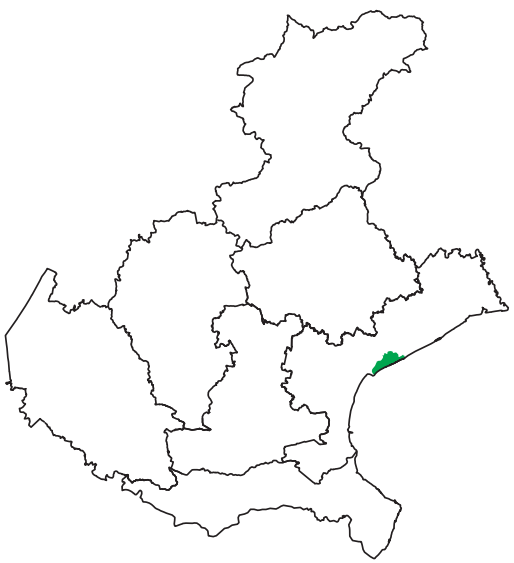
Generalmente consumate allo stato fresco oppure utilizzate per confezionare marmellate; talvolta vengono essiccate.

Reperibilità

La "susina gialla di Lio Piccolo" è prodotta in quantità ridottissime; la commercializzazione avviene esclusivamente in ambito locale e destinata alla vendita al dettaglio nella città di Venezia. Inoltre, essendo un prodotto altamente deperibile, si può trovare solamente tra fine giugno e inizio agosto.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Cavallino - Treporti (isole di Lio Piccolo, Mesole, Treporti e Saccagnana), in provincia di Venezia.



TARTUFO DELLA MONTAGNA VERONESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tartufo della montagna veronese.



La storia

Il tartufo è un frutto della terra conosciuto dai tempi più antichi. Si hanno testimonianze della sua presenza nella dieta del popolo dei Sumeri e al tempo del patriarca Giacobbe intorno al 1700-1600 a.C.
In ogni epoca furono altamente apprezzati dai buongustai a partire dagli antichi Greci; i Romani ne furono ghiottissimi ed Apicio e Giovenale ne cantarono gli elogi e ne dettarono anche metodi per cucinarli. Tra i moderni l'uso di questa prelibata vivanda crebbe sempre in più in onore. Ne andavano ghiotti Rossini e papa Gregorio IV. Sembra che anche Napoleone, nella sua campagna militare a Verona, prima della battaglia d'Arcole, si sia interessato ai tartufi della Lessinia. Anche il Regio Prefetto conte Luigi Sormano Moretti nella sua "Monografia della provincia di Verona" (Firenze 1904) nomina i tartufi del veronese.

Descrizione del prodotto

Il tartufo è un fungo che vive sottoterra, a forma di tubero costituito da una massa carnosa, detta "gleba", rivestita da una sorta di corteccia chiamata "peridio". Il "tartufo nero di Verona", *Tuber melanosprium*, proviene da tartufaie naturali, ha tubercolo a superficie nera, tondeggiante con irregolarità di forma verrucosa, emana un forte odore ed ha sapore squisito. In alcuni casi quando è maturo la polpa di color nero può tendere al nero violaceo o rosso molto cupo.
Il tartufo nero pregiato ha profumo gradevole ed intenso e dimensioni variabili tra quelle di una noce e quelle di una mela e un aspetto tuberiforme; in genere matura da novembre a marzo. Di minor pregio ma alquanto diffusi sono il tartufo nero d'estate, o scorzone, e la trifola nera.

Processo di produzione

Per il "tartufo della montagna veronese" l'operazione principale è la raccolta. Prima di procedere a questa operazione è indispensabile rendersi conto del giusto grado di maturazione, sia per assecondare le esigenze commerciali, il tartufo acquista sempre maggior profumo man mano che avanza la sua maturazione, sia per non pregiudicare la produttività della tartufaia. La maturazione avviene fra novembre e marzo. La raccolta è in tartufaie naturali, che sono spazi di terreno di forma quasi circolare, che s'incontrano nei boschi, o al limitare di essi, oppure vicino a piante isolate, dove i tartufi crescono spontaneamente. La loro ricerca avviene con l'ausilio di cani. Per la raccolta ci si avvale d'una zappetta a manico corto per scavare il terreno con delicatezza nel punto segnato dal cane, fino a scoprire il tartufo, ricoprendo successivamente la buca dopo la raccolta. Una volta raccolto, il prodotto viene subito commercializzato.

Usi

L'uso culinario dei tartufi è conosciuto e apprezzato da sempre. Viene utilizzato per insaporire i piatti e va usato con moderazione per non rischiare di coprire gli altri gusti. I tartufi più pregiati si mangiano crudi, tagliati con il tagliatartufi al momento di servirli direttamente sulla vivanda pronta posta nel piatto. Qualità meno pregiate trovano un ottimo utilizzo come guarnizione o nella preparazione delle salse, questi ultimi vanno prima tagliati a pezzetti e messi a insaporire in padella con olio, aglio, acciuga e timo, quindi cosparsi sulla vivanda pronta posta nel piatto.

Reperibilità

Il "tartufo della montagna veronese" è reperibile in genere da novembre a marzo presso i ristoranti e alcuni rivenditori della zona di raccolta; anche d'estate è possibile trovarlo.

Territorio interessato alla produzione

Comunità del Baldo e della Lessinia, provincia di Verona.



TARTUFO NERO DEI BERICI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tartufo nero dei Berici, tartufo di Nanto.



La storia

Il tartufo ha una storia mlto antica. I greci lo chiamavano *Hydnon* (da cui deriva il termine "idnologia" la scienza che si occupa dei tartufi), mentre in latino era il *tuber*, dal verbo *tumere* (gonfiare). Plinio il Vecchio nel libro della "'Hystoria Naturale" parlava del tartufo che "sta fra quelle cose che nascono ma non si possono seminare", mentre Plutarco affermava che il "tubero" nasceva dall'azione combinata dell'acqua, del calore e dei fulmini. Nell'Europa del passato, il tartufo era anche chiamato "aglio del ricco" per il suo leggero sentore agliaceo. Anche nel Veneto ci sono delle zone in cui questo tubero cresce spontaneo, una di queste si trova sui Colli Berici e nella zona orientale dei Monti Lessini. Qui, da secoli, questo prodotto è ricercato e apprezzato e rientra in numerose ricette tradizionali come quella dei principi Giovanelli di Lonigo (Vi) del 1890 che propone il piatto "Tartufo alla Berica".

Descrizione del prodotto

La specie di prevalente interesse è il tartufo nero estivo *Tuber aestivum* Vittadini, o scorzone, cui si affianca il tartufo uncinato *T. uncinatum*, da taluni considerato varietà del precedente, da altri specie autonoma, come altre presenti ma in quantità poco significative: *T. melanosporum*, *T. macrosporum* e *T. mesentericum*. Lo scorzone è un tartufo ad ampio spettro ecologico, molto adattabile sia per tipo di suolo tanto da trovarlo anche su terreni superficiali e sassosi.

Il tubero estivo è di colore bruno nerastro, ha forma ovale o rotondeggiante, con grosse profonde verruche screpolate agli angoli e forate alla sommità. La polpa interna, chiamata gleba, è di colore grigio marrone, con venature bianche numerose e ramificate, che scompaiono con la cottura. Le sue dimensioni non vanno oltre quelle di una grossa mela ed ha profumo e sapore meno pronunciati delle altre varietà.

Processo di produzione

Gli abbozzi dei carpofori si formano a metà febbraio e già a fine aprile si notano sulla superficie del suolo delle screpolature che segnalano la possibile presenza di tartufi; in questa prima produzione di maggio-giugno sono poco profumati. Il grosso della fruttificazione si ha da agosto a settembre. In genere i corpi fruttiferi dello scorzone sono abbastanza superficiali e addirittura a raso suolo se prodotti in terreni molto compatti. Essi, sviluppandosi, sollevano la terra e formano caratteristiche fessure La ricerca dei tartufi si effettua con l'ausilio di un cane addestrato allo scopo e lo scavo con un apposito attrezzo chiamato vanghetto, con limitazione al punto individuato dal cane.

Usi

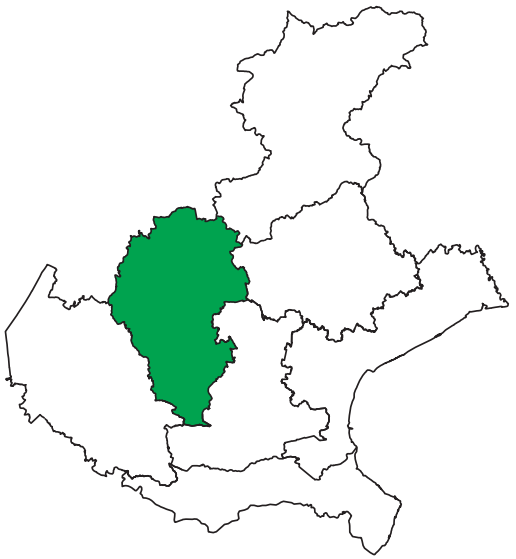
Ingrediente in numerose ricette, come la frittata o le tagliatelle ai tartufi, il prodotto si presta ad essere utilizzato per la preparazione dei cosiddetti prodotti tartufati: si va dal burro all'olio aromatizzati, dalla farina da polenta al riso al tartufo, fino a prodotti più complessi come formaggi, paste e salse pronte all'uso.

Reperibilità

La maggior parte del raccolto viene venduto ai ristoratori locali, presso i quali il prodotto può essere gustato. Il "tartufo nero dei Berici" si può trovare da alcuni rivenditori al mercato dei funghi di Vicenza (in estate).

Territorio interessato alla produzione

Nella provincia di Vicenza le zone tartuficole sono ubicate in prevalenza nel settore orientale dei Monti Lessini e sui Colli Berici. A Nanto e nei limitrofi comuni di Arcugnano, Longare, Castegnero, Mossano, Barbarano Vicentino, Villaga e Zovencedo.



VERZA MORETTA DI VERONELLA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Verza moretta, cavolo verza nera di Veronella.



La storia

Il professor Maccagnan Guerrino, storico di Veronella, evidenzia nel libro dedicato a "Ottavia Fontana. Maestra e Sindaco di Veronella", pubblicato nel 2010, la presenza nel territorio veronellese di una diffusa coltivazione della "verza moretta" già nell'Ottocento. Lo scrittore descrive così il contesto storico-sociale di quel periodo: "Il lavoro agricolo era senz'altro l'occupazione più diffusa, incentrata soprattutto sulla produzione cerealicola e sulla pratica della bachicoltura, della viticoltura, della frutticoltura e della tabacchicoltura. (…) Nel contesto produttivo si collocavano anche i mercati, tra cui godeva una certa rinomanza quello delle verze (morette veronesi) di Veronella, da dove partivano per essere esportate nelle città del Veneto e perfino in Val d'Aosta".

Fino al 1920 le verze morette venivano trasportate in mazzi da 5 pezzi (cd. "sacàre"). Il torsolo delle verze veniva tenuto lungo in fase di raccolta, si praticava un foro nella parte più dura in modo da passare uno spago all'interno del torsolo stesso e poter legare più verze assieme. In tal modo la "verza moretta" era facilmente trasportabile. A partire dal dopoguerra venivano trasportate con camion caricate alla rinfusa per essere vendute in Val d'Aosta e in Germania.

Descrizione del prodotto

La "verza moretta" (*Brassicum oleracea*) è un prodotto ortofrutticolo caratterizzato da un colore viola intenso all'esterno e una parte interna di colore bianco-giallo. Le foglie sono corpose e con un aspetto riccio e finemente bolloso. Il peso può variare da 700 g fino ad un massimo di 1,2 kg. Ha sapore piacevolmente dolciastro e si presta a vari usi in cucina.

Processo di produzione

Fin dalle origini la coltivazione della "verza moretta", dalla selezione del seme alla raccolta, veniva effettuata a mano coinvolgendo l'intera famiglia. La selezione del seme inizia con la raccolta, si procede alla selezione delle piante individuando i cespi che presentano caratteristiche più marcate (maturazione omogenea, colorazione intensa, disposizione delle foglie del cespo, resistenza alle malattie) in modo da mantenere il più possibile la rusticità del prodotto. Le piante scelte vengono trapiantate vicine tra loro in modo che, nel periodo della fioritura, il polline venga facilmente trasportato dal vento e dagli insetti da una pianta all'altra. I semi vengono raccolti a fine primavera.

La semina avviene a giugno e il trapianto delle piantine a luglio. Le tecniche colturali prevedono solo interventi agronomici, in particolare soffici lavorazioni meccaniche per la gestione del suolo. Il periodo per la raccolta, rigorosamente manuale, inizia a novembre e termina a febbraio. La lavorazione viene effettuata direttamente sul campo. La "verza moretta" non si presta alla stagionatura ma ad una conservazione di breve-medio termine, fino ad un massimo di 30 giorni in cassa di legno nella quale vengono collocati 8-10 pezzi, in un luogo fresco e leggermente umido.

Usi

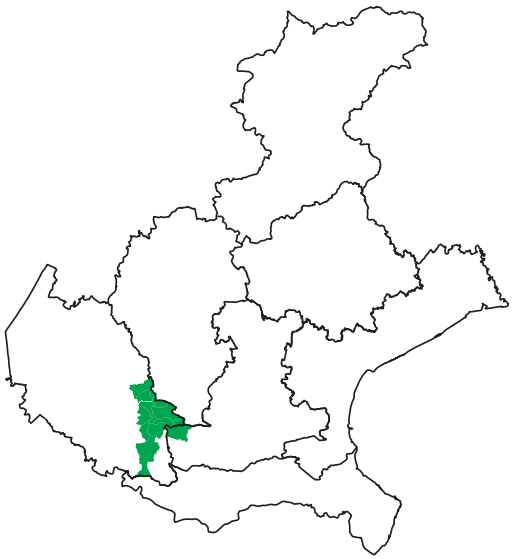
Il prodotto è ottimo se consumato fresco ma si presta a vari usi in cucina: zuppe, risotti, insalate, contorni, involtini, sformati, ed altro ancora.

Reperibilità

Tutt'oggi la "verza moretta" è un prodotto di nicchia, apprezzato e molto richiesto, è reperibile nella zona presso ristoranti e alcuni dettaglianti specializzati in prodotti tipici, nel periodo invernale.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Veronella e comuni limitrofi: Zimella, Cologna Veneta, Pressana, Roveredo di Guà, Arcole, San Bonifacio, Albaredo d'Adige, Minerbe, Bonavigo, Legnago, in provincia di Verona; il comune di Montagnana in provincia di Padova.



ZUCCA MARINA DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali
Zucca marina di Chioggia, zucca marina.



La storia
La diffusione della coltivazione di diverse varietà di zucche sul territorio nazionale è dovuta alla notevole adattabilità e rusticità di questa orticola. Il Veneto è una delle regioni italiane dove l'ortaggio si è meglio acclimatato ed è coltivato in maniera intensiva per un consumo abituale.
La "zucca marina di Chioggia" grazie alle doti di buona conservabilità del frutto era un ortaggio sempre presente nelle mense più povere nel periodo invernale, quando scarseggiavano altri prodotti dell'orto. È tradizionalmente legato al territorio di Chioggia anche se da sempre è considerato il parente povero tra i pregiati ortaggi della zona.

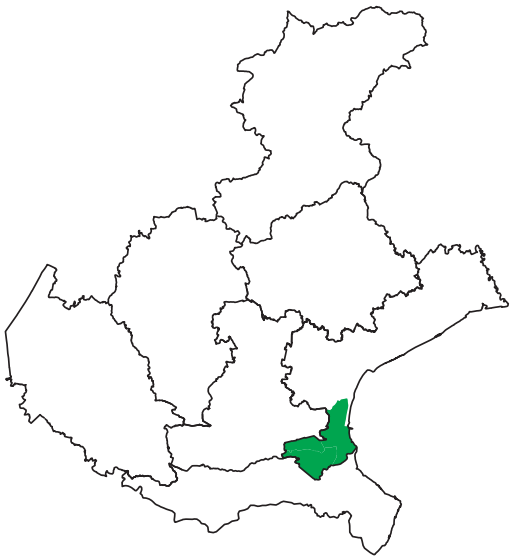
Descrizione del prodotto
La "zucca marina di Chioggia" si presenta a tralcio lunghissimo, con un frutto caratteristico e di immediata riconoscibilità, grosso, rotondo e schiacciato ai poli con evidente ombelico simile ad un turbante. Gli spicchi sono molto marcati, mentre la buccia ha una colorazione variabile dal verde scuro al grigio, ed è molto bitorzoluta. La pasta si presenta spessa e di colore giallo arancione, è zuccherina e molto saporita, mentre il peduncolo è lungo, grosso e consistente.

Processo di produzione
L'influenza del mare sul clima di Chioggia e dintorni ha certamente contribuito al diffondersi di questa cucurbitacea che non ama le temperature basse e ha elevate esigenze termiche sia per la germinazione (tra 25 e 30 °C) sia per la crescita (tra 20 e 30 °C). Grazie a queste esigenze climatiche la coltivazione si inserisce nella rotazione aziendale dopo un'orticola a raccolta primaverile (radicchio precocissimo, erbette, cipolle…). La zucca inoltre sfrutta poco il terreno, non richiede molte cure ed è in grado, grazie alle grandi foglie con lunghi piccioli, di offrire una buona copertura ai terreni più fini e sabbiosi nel periodo estivo quando questi sono maggiormente esposti all'azione erosiva dei venti.
La semina avviene ad aprile-maggio; le cure colturali, nella prima fase, si limitano a una leggera sarchiatura con eliminazione delle erbe infestanti fino a che lo sviluppo vegetativo da solo non "copre" il terreno, mentre le eventuali concimazioni si effettuano prima della semina. La raccolta è solo manuale, da fine agosto-settembre, nel momento in cui il prodotto ha le caratteristiche merceologiche adatte e le dimensioni idonee, solitamente al cessare dello sviluppo vegetativo. Sommariamente pulite dalla terra e senza danneggiare il grosso peduncolo, le zucche sono confezionate in cassoni e così avviate al mercato.

Usi
Si consuma lessata, al forno, in umido, fritta in fettine sottili, in zuppe, creme, minestre, minestrone, risotti; anche cruda in antipasti o insalate miste. Grazie alla particolarità della polpa, spessa, turgida, farinosa e priva di fibrosità la "zucca marina di Chioggia" è particolarmente indicata per la preparazione degli "gnocchi di zucca".

Reperibilità
In vendita tra agosto e ottobre presso i produttori e i mercati della zona di produzione e delle zone limitrofe.

Territorio interessato alla produzione
Comuni di Chioggia, Cavarzere e Cona, in provincia di Venezia.



ZUCCA SANTA BELLUNESE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Zucca santa bellunese, zuca santa.



La storia

La coltivazione delle zucche nella Val Belluna ha caratterizzato, almeno negli ultimi due secoli, l'economia domestica delle famiglie contadine. Stimolo alla coltura della zucca era l'allevamento del maiale, per il quale le cucurbitacee costituivano un alimento eccellente. Infatti la sua coltivazione si diffuse nel corso del XIX secolo proprio a seguito di un incremento dell'allevamento del maiale, reso possibile dall'introduzione e diffusione della patata all'inizio del secolo. Nell'alimentazione umana aveva dunque un ruolo abbastanza secondario. Era comunque abitudine coltivarla in consociazione con il granoturco, seminata all'interno del campo oppure, un po' più razionalmente, veniva coltivata ai bordi del campo. Se l'alimentazione animale era il destino prevalente, la zucca trovò impiego anche nell'alimentazione umana e in forma minore per ricavarvi qualche oggetto, ciotole e soprattutto borracce.

A conferma della forte tradizione e interesse per la "zucca santa" in taluni comuni bellunesi e, nello specifico, nella frazione di Caorera del comune di Vas, sono organizzate feste paesane dedicate alla cucurbitacea.

Descrizione del prodotto

Nel bellunese, la zucca santa è la più classica e conosciuta tra le zucche. Ancora oggi nonostante le nuove cultivar, è la preferita grazie alle impareggiabili caratteristiche organolettiche. La "zucca santa bellunese", famiglia *Cucurbitaceae*, genere *Cucurbita*, specie *C. maxima Duchesne*, è la classica zucca definita "da inverno". Pianta annuale, a fusto strisciante, ricco in nodi dove sono inserite foglie, frutti e cirri; raggiunge lunghezze di 4-5 m. Le foglie tondeggianti presentano lunghi piccioli; i fiori di colore giallo sono commestibili. È una pianta vigorosa purché siano rispettate le sue grandi esigenze in fertilità. La raccolta si effettua in autunno, a maturazione completa. Il frutto è caratterizzato da una forma voluminosa e appiattita all'apice, del peso di circa 3 kg. La buccia dura, è di colore verde ma talvolta sono presenti sfumature rosee e ampie zone gialle, costoluta, bitorzoluta, è solcata da striature longitudinali. La polpa di colore giallo-arancio intenso, all'interno della quale vi sono numerosi semi bianchi, è di sapore fine e dolce.

Processo di produzione

La zucca santa veniva tradizionalmente coltivata sui bordi dei campi. Solo dal dopoguerra iniziarono, in Val Belluna, coltivazioni specializzate con semina a file. Le tradizionali tecniche agronomiche prevedono abbondanti fertilizzazioni organiche a base di letame e, in genere, la semina diretta in pieno campo nel mese di maggio. Negli orti familiari si offrono appositi sostegni ove la pianta, con i cirri, si arrampica e grazie ai quali vengono sorretti i frutti. A esclusione delle coltivazioni specializzate di zucca santa, non sono molto frequenti le tecniche di cimatura e diradamento dei frutti. La raccolta si esegue tra settembre ed ottobre, quando i frutti sono completamente maturi, le foglie sono secche ed è evidente il pieno disseccamento del peduncolo del frutto. Le zucche sante vengono pulite da terra e residui di vegetazione e poste ad asciugare in luoghi freschi ed areati. La loro conservazione, in condizioni normali senza forzature, può prolungarsi indicativamente fino alla metà di gennaio; importanza rilevante riveste la temperatura che non dovrà scendere al di sotto dei 5 °C, oltre la quale la polpa subisce gravi e compromettenti cambiamenti.

Usi

La "zucca santa bellunese" si mangia in insalata o in tegame, cotta al forno o lessa; viene usate in frittura e in minestra. Diventa presenza raffinata se impiegata nella preparazione di delicati gnocchi e nella pasticceria casalinga anche con l'utilizzo dei suoi fiori che si prestavano benissimo a farne frittelle.

Reperibilità

In vendita tra settembre e gennaio presso i produttori e i mercati della zona di produzione e delle zone limitrofe.

Territorio interessato alla produzione

Val Belluna, in particolare i Comuni lungo l'asta del fiume Piave, in provincia di Belluno.

