





# ATLANTE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DEL VENETO


ASOCIACIÓN  
REGIONAL ITALIANA  
FAMILIA VENETA



ROSARIO

 Cafferata 254 - S2002MBD  
Rosario - Santa Fe - Argentina  
 + 54 341 6106 192

 [famliaveneta.rosario](https://www.facebook.com/famliaveneta.rosario)  
 [famliaveneta](https://www.instagram.com/famliaveneta)

 [famvenetarosario@gmail.com](mailto:famvenetarosario@gmail.com)

Regione Veneto: Belluno - Padova - Rovigo - Treviso - Venezia - Verona - Vicenza

Rosario, septiembre de 2023

Estimados/as socios/as, colaboradores, allegados, público en general:

Nos es grato acercarles este material en formato digital del “**Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto**” que reúne nada más ni nada menos que 361 productos agroalimentarios tradicionales de la Región del Veneto.

Esta guía incluye: bebidas alcohólicas, destilados, licores, carnes, quesos, productos vegetales, panes, dulces, tortas, pescados, ricotas, mieles y tantas otras exquisiteces de nuestra región.

Recientemente hemos obtenido la autorización de parte de la **Agenzia veneta per l'innovazione nel settore primario** dependiente del Ministerio de Agricultura regional para difundir esta importante iniciativa en formato digital.

En el marco de nuestro 39 aniversario y de las Jornadas Europeas del Patrimonio de la Red Wigwam que la Asociación Familia Veneta está organizando junto con Wigwam Clubs Italia APS, creemos que la difusión del patrimonio cultural inmaterial de nuestra cultura veneta tiene un pilar fundamental en la cocina y sus productos típicos.

Los/as invitamos entonces a disfrutar de la lectura y por qué no, animarse a realizar alguna receta!



**Asociación Regional Italiana Familia Veneta de Rosario**



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

# ATLANTE DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI DEL VENETO

**Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013**

Organismo responsabile dell'informazione: **Veneto Agricoltura**

Autorità di gestione: **Regione del Veneto – Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale**

**Gruppo di lavoro**

Veneto Agricoltura:

Stefano Barbieri e Silvia Ceroni, *Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica*

Paolo Antoniazzi, *collaboratore*

Andrea Menegante, *tirocinante*

Regione del Veneto:

Alberto Zannol, Alessandra Scudeller, Guido Mazzucato, Giovanni Mancinelli, Gian Omar Bison, *Sezione Competitività Sistemi Agroalimentari*

**Testi a cura di:**

Paolo Antoniazzi, *collaboratore Veneto Agricoltura*

I testi sono stati elaborati sulla base delle schede informative inviate dai diversi portatori di interesse per l'iscrizione dei prodotti nell'Elenco nazionale dei Prodotti agroalimentari tradizionali.

“Ai fini di una possibile nuova edizione dell'Atlante, i portatori di interesse sono invitati a segnalare eventuali errori, proposte di modifica, integrazioni a Veneto Agricoltura, divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org”

**Pubblicazione edita da:**

Veneto Agricoltura

Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale ed Agroalimentare

Viale dell'Università, 14 – 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049 8293711 – Fax 049 8293815

e-mail: info@venetoagricoltura.org

www.venetoagricoltura.org

**Coordinamento editoriale:**

Stefano Barbieri, Silvia Ceroni – *Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica*

Via Roma, 34 – 35020 Legnaro (PD)

Tel. 049 8293920 – Fax 049 8293909

e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

**Impostazione grafica a cura di:**

Federica Mazzucato – *Edizioni MB srl - Rovigo*

Materiale di proprietà riservata della Regione del Veneto. L'utilizzo di testi e foto è possibile previa autorizzazione scritta da richiedere a Veneto Agricoltura, richiesta citando gli estremi della pubblicazione.

Finito di stampare nel mese di giugno 2014

presso Centro Offset S.r.l. – Via Bologna, 1 – 35035 Mestrino (PD)

www.centrooffset.com

# PRESENTAZIONE

In Veneto i prodotti tradizionali sono lo specchio della storia e della cultura rurale.

Con questo spirito abbiamo inteso proporre questa nuova versione, rivista e aggiornata dell'Atlante dei prodotti agroalimentari tradizionali del Veneto.

Trecentosettantuno prelibatezze attualmente censite nella XIV revisione dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, istituito dal Ministero delle Politiche Agricole, agroalimentari e forestali, elenco che ogni anno si arricchisce di nuove eccellenze mentre talune ne escono a seguito della registrazione come DOP o IGP.

Ogni prodotto racconta la storia e le peculiarità del nostro territorio: spaziando dall'ampia gamma di frutta e verdura, ai formaggi di tutti i tipi, dalle bevande alle carni fresche e lavorate, ai prodotti del settore ittico, dai pani ai dolci, in un insieme di sapori e di sapere umano che nei secoli ha costruito la nostra tradizione agroalimentare.

Una ricchezza da conoscere e far conoscere ai veneti e ai milioni di turisti che arrivano nella nostra regione attirati dalle bellezze del nostro territorio che, dal mare alle lagune, passando per la ricca pianura e la fascia collinare fino alle Dolomiti, determina una gamma infinita di peculiarità ambientali ed eccellenze agroalimentari.

La varietà dei prodotti veneti offre la possibilità agli operatori del settore di allargare l'offerta turistica, collegando in sinergia il patrimonio agroalimentare con quello naturalistico e culturale del nostro territorio.

Questa nuova edizione dell'atlante regionale è strutturato in modo da accompagnare il lettore a conoscere con facilità, provincia per provincia, i prodotti della tradizione, le loro caratteristiche peculiari, il territorio d'origine, gli aspetti storici e di tipicità, il luogo e il periodo di reperibilità.

Siamo convinti di fornire un servizio prezioso ai consumatori, ai turisti ma anche a tutti quegli operatori dell'agroalimentare, della ristorazione, dell'enogastronomia che vorranno contribuire a preservare e rilanciare le nostre migliori tradizioni culinarie.

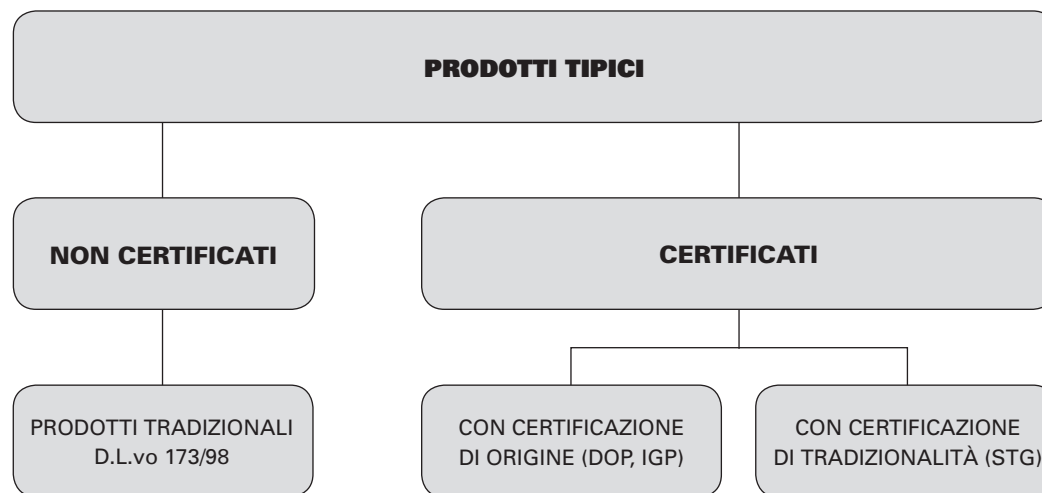
**Franco Manzato**  
Assessore all'agricoltura  
Regione del Veneto

# I PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI

a cura di

Regione del Veneto - *Sezione Competitività Sistemi Agroalimentari*

Per prodotti agroalimentari tipici si intendono i prodotti con indicazione geografica DOP e IGP, l'STG, e i prodotti agroalimentari tradizionali; essi vengono classificati, dal punto di vista tecnico, rispettivamente in "certificati" e "non certificati" in quanto sono caratterizzati da distinti percorsi di riconoscimento e da livelli di impegno da parte dei produttori e di tutela giuridica del prodotto nettamente diversi.

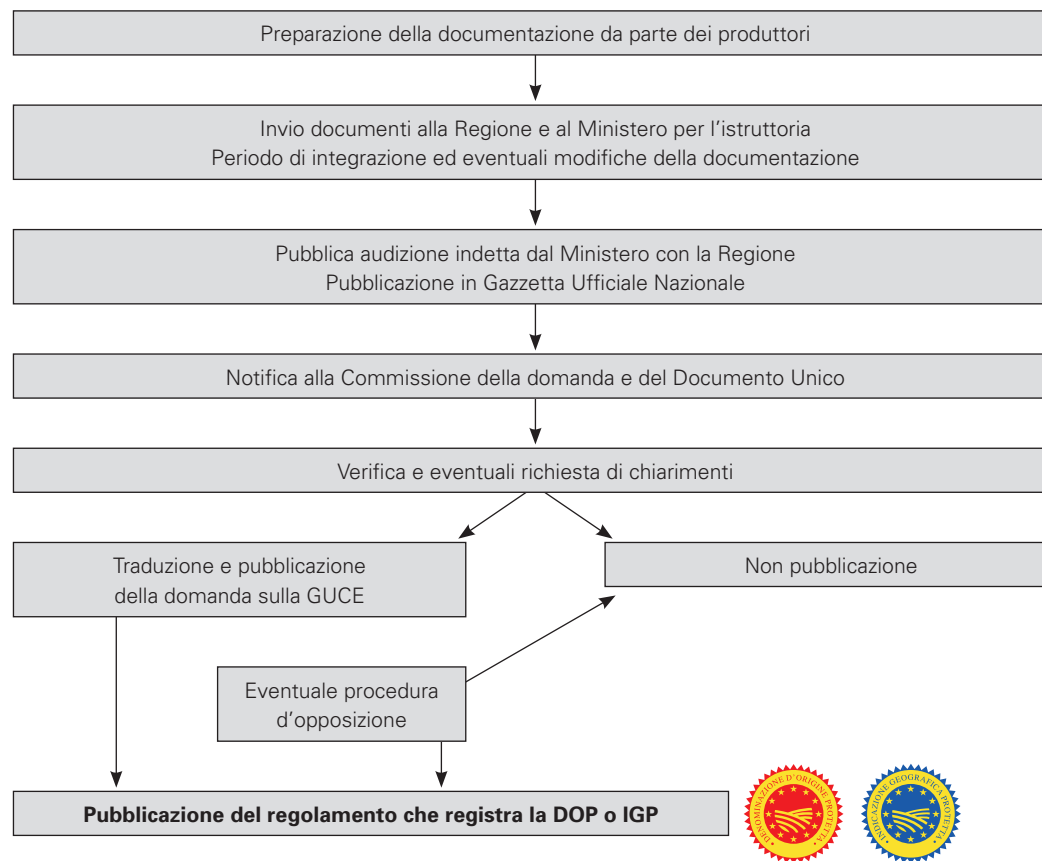


## I prodotti a denominazione d'origine DOP e indicazione geografica IGP

Nei prodotti a denominazione d'origine DOP e indicazione geografica IGP viene riconosciuto, sulla base di un regolamento dell'Unione Europea, l'esistenza di un legame tra il prodotto e la zona geografica di produzione, comprensiva di fattori geografico ambientali, storici e umani.

Nel caso delle DOP tali fattori peculiari incidono fortemente sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche del prodotto e pertanto, per garantire tali caratteristiche, il prodotto non può essere ottenuto al di fuori di tale zona. Nel caso dei prodotti IGP invece i fattori storici, ambientali e umani della zona incidono su almeno una delle caratteristiche del prodotto, compresa la rinomanza; per l'IGP pertanto alcune fasi del processo che non incidono sulle peculiarità del prodotto, come ad esempio il condizionamento di un ortaggio o la lavorazione e l'imballaggio del riso, possono anche essere effettuate al di fuori della zona definita.

Il legame del prodotto con la zona geografica di origine deve essere dimostrato dai produttori attraverso un'approfondita documentazione che viene valutata dalla Regione e dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e, successivamente, dalla Commissione europea. Ottenuto il riconoscimento con la registrazione della DOP o IGP, il prodotto viene periodicamente verificato da appositi organismi di controllo e certificazione, al fine di garantire ai consumatori il rispetto della disciplina di produzione e delle caratteristiche specifiche.

**Procedura di registrazione di una DOP / IGP**

La registrazione di una DOP o IGP da parte dell'Unione Europea, significa quindi che quel prodotto può essere ottenuto totalmente (per la DOP) o parzialmente (per l'IGP) in quella determinata zona che influenza le peculiarità del prodotto; tale riconoscimento pertanto crea giuridicamente un vantaggio competitivo riservato solo ai produttori che operano all'interno di quella zona nonché una tutela legale al prodotto e quindi al produttore, nei confronti di chiunque in Italia, in Europa o nel mondo, cerchi d'imitare tale bene o usarne il nome protetto.

Il riconoscimento della DOP o IGP permette quindi al consumatore di identificare con certezza un prodotto di riconosciute peculiarità, avente origine in un particolare territorio, seguendo ferree regole di produzione e di controllo che determinano e garantiscono le peculiarità, rispetto ai prodotti indifferenziati e globalizzati di provenienza incerta.

### **Le specialità tradizionali garantite STG**

Una “Specialità tradizionale garantita” o STG, che viene riconosciuta dopo un percorso simile a quello necessario per registrare una DOP / IGP, viene tutelata dall’Unione Europea in ragione delle sue peculiarità legate non alla zona di origine ma al metodo tradizionale di produzione o alla ricetta riconosciuta. Questo è il caso della mozzarella STG o della pizza napoletana STG; tali prodotti con l’attestazione STG possono essere ottenuti in tutto il mondo ma solo se viene applicato il disciplinare di produzione approvato dall’Unione europea, che fissa il metodo tradizionale a garanzia delle peculiarità del prodotto. Anche per le STG vengono periodicamente effettuate le verifiche da parte di appositi organismi di controllo e certificazione accreditati a livello internazionale, al fine di garantire ai consumatori, in tutto il mondo, il rispetto della disciplina e delle caratteristiche tradizionali.

### **I prodotti agroalimentari tradizionali**

I prodotti agroalimentari tradizionali sono quelli che, per la loro rinomanza e la tradizionalità del metodo di produzione, vengono inseriti dal 2000 nell’*Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*, istituito dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

L’inserimento nell’elenco di “nuovi” prodotti tradizionali è semplice: ogni anno, entro la metà marzo, i produttori del settore agro-alimentare possono presentare al Ministero, per il tramite della propria Regione, una breve scheda nella quale descrivono le principali informazioni sul prodotto, le caratteristiche, la tradizionalità del metodo di produzione o della ricetta. Tali prodotti, dopo una valutazione della scheda prima da parte della Regione e poi del Ministero, vengono inseriti nell’elenco nazionale mediante la pubblicazione di un Decreto ministeriale che aggiorna l’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

L’approvazione dell’elenco non rappresenta un vero e proprio riconoscimento o tutela giuridica per i produttori, come viceversa avviene nel caso delle indicazioni geografiche DOP e IGP, ma può essere considerato uno strumento informativo per il consumatore e di marketing in quanto i produttori possono inserire sugli imballaggi e nel materiale promozionale la frase “*Prodotto inserito nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali*”.

L’inserimento di un prodotto, oltre a costituire una ormai famosa vetrina per l’ampia gamma di peculiarità agro-alimentari regionali e italiane, può rappresentare un primo passo per iniziare il percorso di registrazione DOP o IGP, qualora il prodotto diventato rinomato, necessiti di una maggior tutela giuridica internazionale.



## SOMMARIO

PRESENTAZIONE	3
INTRODUZIONE	4

<b>BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI</b>	<b>13</b>
--	-----------

Acqua di melissa	15
Grappa veneta	16
Liquore all'uovo	17
Liquore barancino	18
Liquore del Cansiglio	19
Liquore fragolino	20
Maraschino	21
Prugna	22
Sangue Morlacco	23

<b>CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE</b>	<b>25</b>
---	-----------

Anatra di corte padovana	27
Anatra germanata veneta	28
Anatra Mignon	29
Bogoni di Badia Calavena	30
Bondiola al sugo di Este	31
Bondiola col lengual del padovano	32
Bondiola di Castelgomberto	33
Bondola della Val Leogra	34
Bresaola di cavallo	35
Cacciatore di asino	36
Cacciatore di cavallo	37
Carne de fea afumegada	38
Carne di musso	39
Ciccioli della Val Leogra	40
Coeghin nostrano padovano	41
Coessin co la lèngua del basso vicentino	42
Coessin del basso vicentino	43
Coessin della Val Leogra	44
Coessin in ònto del basso vicentino	45
Coessin co lo sgrugno	46

Coniglio veneto	47
Coppa di testa di Este	48
Corgnoi de Crespadoro	49
Coscia affumicata di cavallo	50
Cotechino di puledro	51
Cotechino di Trecenta	52
Falso parsuto	53
Faraona camosciata	54
Faraona di corte padovana	55
Figalét	56
Galletto nano di corte veneta - pepoi	57
Gallina collo nudo di corte padovana	58
Gallina dorata di Lonigo	59
Gallina ermellinata di Rovigo	60
Gallina padovana	61
Gallina Polverara	62
Gallina robusta lionata	63
Gallina robusta maculata	64
Lardo del basso vicentino	65
Lardo in salamoia	66
Lardo steccato con le erbe	67
Lengual	68
Lingua salmistrata	69
Luganega da riso	70
Luganega nostrana padovana	71
Luganega trevigiana	72
Luganeghe de tripan	73
Luganeghe della Val Leogra	74
Morette o barbusti della Val Leogra	75
Mortandèle	76
Muset trevigiano	77
Nervetti di bovino	78
Oca del Mondragon	79
Oca di corte padovana	80
Oca in onto padovana	81
Oco in onto dei Berici	82
Osocol di Treviso	83
Panzéta col tòco del basso vicentino	84
Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino	85
Parsuto de oca	86
Parsuto de Montagnana	87

## SOMMARIO

Pastin	88
Pecora alpagota	89
Pendole	90
Pollo combattente di corte padovana	91
Pollo rustichello della pedemontana	92
Porchetta trevigiana	93
Prosciutto crudo dolce di Este	94
Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato	95
Salado co l'ajo del basso vicentino	96
Salado della pedemontana trevigiana	97
Salado fresco del basso vicentino	98
Salado fresco trevigiano	99
Salame bellunese	100
Salame da taglio di Trecenta	101
Salame di asino	102
Salame di cavallo	103
Salame di Verona	104
Salame nostrano padovano	105
Salamelle di cavallo	106
Salsiccia con le rape	107
Salsiccia equina	108
Salsiccia tipica polesana	109
Schenal	110
Senkilam – Speck di Sappada	111
Sfilacci di equino	112
Sfilacci di manzo	113
Sopressa di Verona	114
Sopressa trevigiana	115
Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino	116
Soprèssa co la brazòla del basso vicentino	117
Soprèssa col tòco del basso vicentino	118
Sopressa di cavallo	119
Sopressa investida	120
Sopressa nostrana padovana	121
Speck del Cadore	122
Speck di cavallo	123
Spiedo d'Alta Marca	124
Tacchino comune bronzato	125
Tacchino ermellinato di Rovigo	126
Torresani di Torreglia	127
Torresano di Breganze	128
Vitellone ai cereali	129
Vitellone padano	130

**GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)** 131

Burro al latte crudo di malga	133
-------------------------------	-----

**FORMAGGI** 135

Caciotta misto pecora	137
Fior delle Dolomiti	138
Formaggio acidino	139
Formaggio agordino di malga	140
Formaggio bastardo del Grappa	141
Formaggio Busche	142
Formaggio caciotta di Asiago	143
Formaggio casato del Garda	144
Formaggio casel bellunese	145
Formaggio Cesio	146
Formaggio Comelico	147
Formaggio Contrin	148
Formaggio Dolomiti	149
Formaggio Fodom	150
Formaggio inbriago	151
Formaggio latteria di Sappada	152
Formaggio malga dell'Altopiano dei Sette Comuni	153
Formaggio malga bellunese	154
Formaggio misto pecora fresco dei Berici	155
Formaggio moesin di Fregona	156
Formaggio montemagro	157
Formaggio Morlacco	158
Formaggio Nevegàl	159
Formaggio nostrano veronese	160
Formaggio pecorino dei Berici	161
Formaggio pecorino fresco di malga	162
Formaggio Renàz	163
Formaggio schiz	164
Formaggio tosella	165
Formaggio Valmorel	166
Formaggio zigher	167
Formaggio Zumelle	168
Furmai nustran	169

## SOMMARIO

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
O TRASFORMATI****171**

Aglio del Medio Adige	173
Antiche pesche di Mogliano Veneto	174
Asparago bianco del Sile	175
Asparago bianco di Bibione	176
Asparago di Arcole	177
Asparago di Giare	178
Asparago di Mambrotta	179
Asparago di Padova	180
Asparago di Palazzetto	181
Asparago di Rivoli	182
Asparago verde amaro Montine	183
Barbabietola rossa di Chioggia	184
Bietola di Bassano	185
Bisi de Lumignan	186
Bisi de Peseggia	187
Broccoletto di Custoza	188
Broccolo di Bassano	189
Broccolo fiolaro di Creazzo	190
Carciofo violetto di S. Erasmo	191
Carota di Chioggia	192
Castagne del Baldo	193
Castagne e marroni dei Colli Euganei	194
Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	195
Cavolo dell'Adige	196
Cicoria catalogna gigante di Chioggia	197
Ciliegia dei Colli Asolani	198
Ciliegia delle colline veronesi	199
Ciliegie dei Colli Euganei	200
Ciliegie durone di Cazzano	201
Cipolla bianca di Chioggia	202
Cipolla rosa di Bassano	203
Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo	204
Craut verde agre	205
Cràuti delle Bregonze	206
Cren	207
Culàti di Valdagno	208
Durona del Chiampo	209
Fagiolino meraviglia di Venezia	210
Fagiolo bonèl di Fonzaso	211
Fagiolo borlotto nano di Levada	212
Fagiolo di Posina "scalda"	213
Fagiolo gialèt	214
Fasolo gnoco borlotto	215

Farina di mais biancoverla	216
Farina di mais Marano	217
Farina per polenta di mais "sponcio"	218
Fasol de Lago	219
Fasola posenata	220
Fave bellunesi	221
Fragola delle Dolomiti bellunesi	222
Fragola di Verona	223
Funghi coltivati del Montello	224
Funghi di Costozza	225
Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	226
Giuggiola dei Colli Euganei	227
Giuggiolo del Cavallino	228
Kivi di Treviso	229
Kivi di Verona	230
Kodinze	231
Kodinzon	232
Mame d'Alpago	233
Mamma bianca di Bassano	234
Marinelle sotto spirito	235
Marrone di San Mauro	236
Marrone feltrino	237
Marroni di Valrovina	238
Mela del Medio Adige	239
Mela di Monfumo	240
Mela di Verona	241
Melone del Delta Polesano	242
Melone montagnanese	243
Melone precoce veronese	244
Mostarda vicentina	245
Nettarina di Verona	246
Noce dei grandi fiumi	247
Noce di Feltre	248
Orzo agordino	249
Patata americana di Anguillara e Stroppare	250
Patata americana di Zero Branco	251
Patata cornetta	252
Patata del Montello	253
Patata del Quartier del Piave	254
Patata di Bolca	255
Patata di Cesiomaggiore	256
Patata di Chioggia	257
Patata di Montagnana	258
Patata di Posina	259
Patata dorata dei terreni rossi del Guà	260

## SOMMARIO

Patata di Rotzo	261
Peperone di Zero Branco	262
Pera del Medio Adige	263
Pere del veneziano	264
Pere del veronese	265
Pesca bianca di Venezia	266
Pesche di Povegliano	267
Pisello di Borso del Grappa	268
Pòm prussian	269
Pomodoro del Cavallino	270
Radicchio bianco fior di Maserà	271
Radicchio bianco o variegato di Lusia	272
Radicchio variegato bianco di Bassano	273
Radicio verdòn da cortèl	274
Riso di Grumolo delle Abbadesse	275
Scarola di Bassano	276
Sedano di Rubbio	277
Sedano verde di Chioggia	278
Sedano rapa di Ronco all'Adige	279
Susina gialla di Lio Piccolo	280
Tartufo della montagna veronese	281
Tartufo nero dei Berici	282
Verza moretta di Veronella	283
Zucca marina di Chioggia	284
Zucca santa bellunese	285

<b>PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA</b>	<b>287</b>
--	------------

Amaretoni	289
Banana comune	290
Bibanesi	291
Bigoi	292
Biscotti baicoli	293
Biscotti bussolai	294
Biscotti pazientini	295
Bossolà di Chioggia	296
Capezzoli di Venere	297
Carfogn	298
Casunziei	299
Ciopa vicentina	300
Cornetti	301
Colomba pasquale di Verona	302
Dolce bissoleta	303
Dolce del Santo	304

Dolce nadalin	305
Dolce polentina	306
Esse adriese	307
Fave alla veneziana	308
Forti bassanesi	309
Frittella con l'erba amara	310
Frittelle di Verona	311
Frittelle veneziane	312
Fugassa padovana	313
Fugassa veneta	314
Galani e crostoli	315
Gargati	316
Gelato artigianale del Cadore	317
Gnocco smalzao	318
Gnocco di Verona	319
Il riccio	320
Lasagne da fornèl	321
Mandorlato di Cologna Veneta	322
Mandorlato veneziano	323
Mantovana	324
Merletti Santantonio	325
Montasù	326
Pagnotta del doge	327
Pan biscotto del Veneto	328
Pan co la suca	329
Pan co l'ùa	330
Pan de le feste	331
Pan del Santo	332
Pandoli di Schio	333
Pandoro di Verona	334
Pane al mais	335
Pastafrolla della Lessinia	336
Pastina de Bortolin	337
Pevarin	338
Rofioi di Sanguinetto	339
Rufiolo di Costeggiola	340
Sagagiardi	341
San Martino	342
Savoardi di Verona	343
Schizzotto	344
Sfogliatine di Villafranca	345
Smegiassa	346
Subioti all'ortica	347
Tajadele al tardivo	348
Torrone di San Martino di Lupari	349

## SOMMARIO

Torta ciosota	350
Torta figassa	351
Torta fregolotta	352
Torta nicolotta	353
Torta Ortigara	354
Torta pazientina	355
Torta pinza - putàna	356
Torta sgriesolona	357
Torta zonclada	358
Tortellini di Valeggio sul Mincio	359
Treccia d'oro di Thiene	360
Zaleto di giuggiole	361
Zaletti	362

<b>PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI</b>	<b>363</b>
--	------------

Anguilla del Delta del Po	365
Anguilla del Livenza	366
Anguilla marinata del Delta del Po	367
Anguilla delle valli da pesca venete	368
Branzino delle valli da pesca venete	369
Cefali delle valli da pesca venete	370
Cefalo del Polesine	371
Gambero di fiume della Venezia orientale	372
Latterini marinati del Delta del Po	373
Moeche e masanete	374
Moscardino di Caorle	375
Pesce azzurro del Delta del Po	376
Sardine e alici marinate del Delta del Po	377
Schia della laguna di Venezia	378
Seppia di Chioggia	379
Trota Fario delle valli vicentine	380
Trota iridea del Sile	381
Trota iridea della Valle del Chiampo	382
Vongola verace del Polesine	383

<b>PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)</b>	<b>385</b>
--	------------

Caciocapra	387
Formaggio al latte crudo di Posina	388
Formaggio stracon	389
Miele dei Colli Euganei	390

Miele del Delta del Po	391
Miele del Grappa	392
Miele del Montello	393
Miele della collina e pianura veronese	394
Miele della montagna veronese	395
Miele di barena	396
Mieli dell'Altopiano di Asiago	397
Ricotta affumicata	398
Ricotta affumicata della Val Leogra	399
Ricotta da sacheto della Val Leogra	400
Ricotta fioreta delle vallate vicentine	401
Ricotta pecorina dei Berici	402
Ricotta pecorina stufata dei Berici	403
Ricotta Schotte	404

<b>INDICE PER PROVINCIA</b>	<b>405</b>
Provincia di Belluno	407
Provincia di Vicenza	409
Provincia di Treviso	411
Provincia di Verona	413
Provincia di Padova	415
Provincia di Venezia	417
Provincia di Rovigo	419
<b>INDICE ALFABETICO</b>	<b>421</b>

## BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI



## BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI

Acqua di melissa	15
Grappa veneta	16
Liquore all'uovo	17
Liquore barancino	18
Liquore del Cansiglio	19
Liquore fragolino	20
Maraschino	21
Prugna	22
Sangue morlacco	23

# ACQUA DI MELISSA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Acqua di melissa.



## La storia

La *Melissa officinalis* o melissa, erba spontanea molto ricercata dalle api è comunemente chiamata anche cedronella; cresce solitamente nei luoghi incolti, lungo le siepi, nei campi, ma può essere coltivata anche nei giardini. Il nome melissa deriva probabilmente dalla radice indoeuropea "mel", la stessa da cui proviene il termine "miele" e la sua è una storia antica: era coltivata da molti popoli, come gli arabi, i Romani, i francesi, che ne conoscevano e apprezzavano le diverse proprietà curative.

Durante il Medioevo, la melissa ebbe un periodo di grande fama come erba medicinale. Carlo Magno ne ordinò la coltivazione nei giardini del regno, in modo da averne sempre in abbondanza e l'acqua di melissa era rinomata per la sua efficacia contro molti disturbi, sia fisici che nervosi. In Veneto è stata introdotta dai Padri Carmelitani Scalzi di Verona che la producono e la commercializzano da secoli.

## Descrizione del prodotto

L'acqua di melissa è un alcol a 80° aromatizzato con essenze in sospensione di *Mellica turca* e *M. moldavica*, cedro, garofano, cannella e acqua distillata. Si presenta con un profumo forte, alcolico, con sentori speziati, mentre il gusto è ricco e intenso.

## Processo di produzione

La melissa fresca o secca viene fatta bollire in acqua con buccia di limone grattugiata, cannella, chiodi di garofano, polvere di noce moscata (*Myristica fragrans*), radice di angelica (*Angelica archangelica*) e coriandolo (*Coriandrum sativum*). A bollitura avvenuta si aggiunge della grappa in quantità pari a quella dell'acqua e l'infusione viene mantenuta per almeno 6 mesi, mescolando periodicamente, prima che il prodotto venga imbottigliato e messo in commercio.

## Usi

Ottimo calmante, l'acqua di melissa va assunta in piccole dosi (ad esempio un cucchiaino da caffè) o diluita in acqua calda.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile tutto l'anno presso alcuni rivenditori del veronese e del Veneto centro meridionale.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.





# GRAPPA VENETA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Grappa veneta, Grappa del Veneto.



## La storia

Si ritiene che la distillazione delle vinacce sia incominciata nel Veneto tra il 1200 e il 1300, quando Venezia era un importante mercato di acquavite di vino e di vinaccia che esportava in Germania e Oriente, come rimedio contro la peste e la gotta. L'uso della grappa era essenzialmente terapeutico, per casi di soffocamento ed intossicazione, per sfregamenti contro il congelamento o come aiuto per un'azione più efficace di altri medicinali da ingerire; per questo la produzione della grappa era riservata ai farmacisti e ai medici.

Nel 1876, a Conegliano, presso la "Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia" il prof. Emilio Comboni contribuì al miglioramento qualitativo di questo distillato (l'alambicco a fuoco diretto che lui perfe-

zionò e divulgò è diventato il simbolo della "Grappa veneta"). Nel secondo dopoguerra il prodotto fece un balzo sostanziale e di immagine che gli ha consentito di emanciparsi definitivamente da un retaggio di "rusticità", per puntare al perfezionamento qualitativo all'insegna della leggerezza, con potenzialità di penetrazione e di affermazione nei mercati vicini e lontani.

## Descrizione del prodotto

Il termine "grappa" viene comunemente usato per l'acquavite ottenuta attraverso la distillazione delle vinacce, ricche di profumi e di sapori.

Viene immessa al consumo con un titolo alcolometrico non inferiore a 40°, può essere denominata anche con i termini aggiuntivi "riserva" o "stravecchia" se affinata per almeno 18 mesi.

## Processo di produzione

L'apparecchio tuttora utilizzato per produrre la grappa "artigianale" è un alambicco (o "lambicco"), ovvero una caldaia in cui si pongono le vinacce da distillare: il vapore che se ne sprigiona viene raccolto e portato allo stato liquido in una tubatura dove si condensa. Questo procedimento, apparentemente semplice, richiede molta attenzione nella distillazione, infatti, il processo più importante è il taglio della "testa" (satura di metanolo) e della "coda" e la conservazione del "cuore".

Attualmente la grappa è stata rinnovata nel suo gusto attraverso tecnologie che consentono alle vinacce una fermentazione "controllata", così come avviene per l'uva: con questi procedimenti è nata una nuova generazione di grappe leggere e fruttate, in grado di soddisfare i gusti più moderni di quanti cercano naturalità e finezza.

Per la preparazione della "Grappa veneta" si possono aggiungere: piante aromatiche, frutta e zuccheri.

## Usi

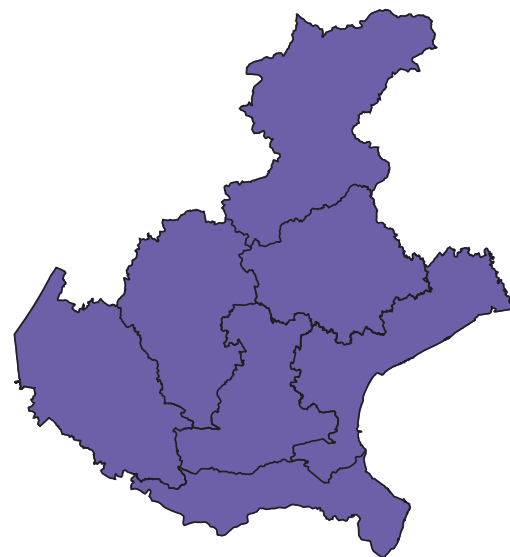
La grappa è un ottimo distillato per concludere un pasto, ma viene anche utilizzata per le preparazioni di pasticceria.

## Reperibilità

Questo distillato di vinaccia è reperibile, tutto l'anno, presso i distillatori e i rivenditori specializzati del Veneto.

## Territorio interessato alla produzione

L'area dove si produce la "Grappa veneta" si estende su tutto il territorio regionale.



# LIQUORE ALL'UOVO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Liquore all'uovo, Cremauovo.



## La storia

Il prodotto crema marsala figurava già negli anni '30 tra i liquori commercializzati.

La validità della sua composizione si conferma immutata negli anni, grazie all'impiego di materie prime semplici e naturali.

## Descrizione del prodotto

Il liquore all'uovo viene preparato usando tuorlo d'uovo fresco sbattuto, zucchero, aromi naturali e Marsala fine. Si presenta con uno spiccato aroma di crema, un gusto dolce e delicato; ha una gradazione alcolica moderata (16° alcolici) e assume un colore giallognolo.

## Processo di produzione

In laboratorio atto alla preparazione dei liquori e vini aromatizzati, i tuorli delle uova fresche spaccate a mano vengono sbattuti montati in alcol buongusto puro e zucchero. La crema così ottenuta viene refrigerata e filtrata; si ottiene un liquido limpido a 75° alcolici circa, a cui viene aggiunto il Marsala, gli aromi naturali e altro zucchero per ottenere il prodotto finito. Il grado finale del prodotto (18° alcolici) viene controllato ed eventualmente corretto con piccole aggiunte di Marsala o di alcol buongusto. Il prodotto viene stagionato in apposite cisterne per un periodo medio di 9 mesi o comunque mai inferiore ai tre. Solitamente viene filtrato 2-3 mesi dopo la preparazione, preferibilmente nei mesi freddi dell'anno. Dopo il periodo di stagionatura, il prodotto viene imbottigliato.

## Usi

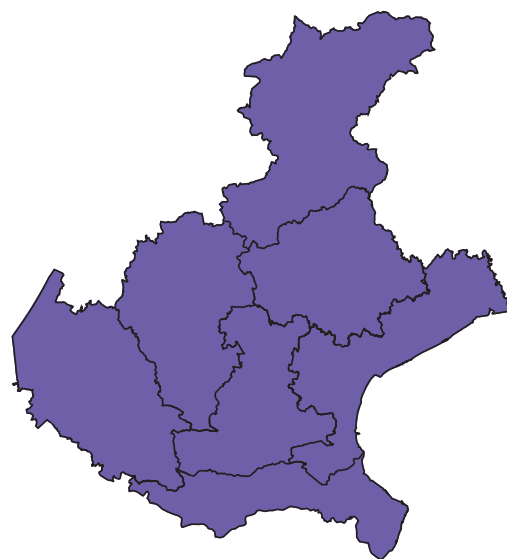
Data la gradazione alcolica moderata di questo liquore e la carica energetica dovuta all'uovo, si adatta bene ad essere consumato come rigenerante e riscaldante dopo la pratica di sport invernali.

## Reperibilità

Ampiamente diffuso in tutto il Veneto, il prodotto si trova facilmente presso qualsiasi rivendita al dettaglio.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.



# LIQUORE BARANCINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Liquore Barancino.



## La storia

Il liquore Barancino è una produzione tradizionale del bellunese, confezionato partendo dalla grappa addizionata con infusi tipici delle zone montane. È prodotto sin dal 1895 e viene nominato anche nel libro "L'Italia della Grappa" di G. Bonacina. La tradizionale ricetta continua ad essere usata ancor oggi anche da piccoli distillatori della zona.

## Descrizione del prodotto

Il liquore Barancino è composto da una soluzione idroalcolica cui vengono aggiunti pino mugo, ginepro e zucchero. È privo di coloranti e si presenta con una colorazione brunita, un sapore intenso e un gusto amarognolo e una gradazione finale di 38° alcolici.

## Processo di produzione

La produzione del Barancino è molto semplice: ad una base di grappa e alcol buongusto, una volta raggiunta la gradazione desiderata di 38° alcolici, si aggiungono infusi e oli essenziali di Pino Mugo e Ginepro, il tutto ben miscelato e addizionato con lo zucchero. Il prodotto è lasciato riposare per alcuni mesi e poi imbottigliato e commercializzato.

## Usi

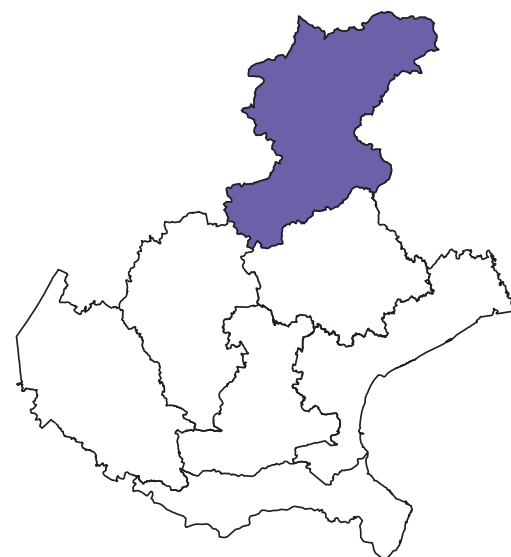
Consumato in modiche quantità il liquore Barancino è un ottimo digestivo.

## Reperibilità

Tipico del bellunese, questo liquore è diffuso anche nelle altre Province venete, dove può essere trovato presso alcuni rivenditori specializzati.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.



# LIQUORE DEL CANSIGLIO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Liquore del Cansiglio.



## La storia

Il “liquore del Cansiglio” prende il nome dall’omonima foresta “da remi” che si erge nell’altopiano a cavallo tra le province di Treviso, Belluno e Pordenone nelle Alpi Orientali, caratterizzata da estese zone boschive poco antropizzate. Il prodotto nasce nel secondo dopoguerra e da allora la sua ricetta è stata mantenuta inalterata nel tempo.

## Descrizione del prodotto

Il liquore del Cansiglio è ottenuto dall’infusione di bacche ed erbe tipiche del bosco, diluito con acqua e zucchero. Viene prodotto alla gradazione di 25° alcolici. Si presenta di colore bruno ed è caratterizzato da un aroma molto fragrante e marcato, da un gusto rotondo e pulito grazie all’utilizzo esclusivo di aromi naturali e all’assenza di coloranti artificiali.

## Processo di produzione

Il prodotto si ottiene dall’infusione di bacche ed erbe in acqua e alcol, che deve essere mantenuta per 3-4 settimane. Poi l’infuso viene distillato in piccoli alambicchi di rame e poi miscelato con acqua, alcol e zucchero senza aggiunta di altri aromi. Va mantenuto in appositi contenitori per circa 2 mesi prima di venire imbottigliato ed immesso al consumo.

## Usi

Consumato in quantità modiche il “liquore del Cansiglio” è ottimo dopo i pasti e si lascia apprezzare a temperatura ambiente o più freddo, specie nei mesi estivi.

## Reperibilità

Liquore tipico della zona del Cansiglio, questo prodotto può essere acquistato presso alcuni rivenditori specializzati di tutta la Regione del Veneto.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.



# LIQUORE FRAGOLINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Liquore Fragolino.



## La storia

La produzione del "liquore Fragolino" è sviluppata nelle antiche distillerie di Pincara, nate cinque generazioni or sono. La ricetta del prodotto è stata trovata in uno dei vecchi ricettari manoscritti patrimonio delle antiche distillerie e a tutt'oggi è custodito nel museo "Il futuro della memoria" ubicato all'interno delle stesse. La zona di produzione è il comune di Pincara in provincia di Rovigo, territorio particolarmente adatto alla coltivazione della fragola. Oltre che a numerose manifestazioni promozionali, il prodotto è presentato in primavera alla "Festa della fragola" di Salara (Rovigo), evento che promuove ogni anno questo frutto.

## Descrizione del prodotto

Il "liquore Fragolino" è un infuso idroalcolico di fragole, portato alla gradazione di 30° alcolici. Per produrlo si utilizzano: alcool puro di cereali, fragole, succo di fragola e zucchero. Il liquore ha colore rosso intenso e un aspetto "velato". All'olfatto il profumo delle fragole dona una piacevole sensazione avvolgente.

## Processo di produzione

Il prodotto necessita di alcuni giorni di infusione, poi viene miscelato allo zucchero precedentemente sciolto in acqua demineralizzata. Una volta ottenuto viene lasciato riposare in cisterne di acciaio fino a piena maturazione. Successivamente viene imbottigliato, sigillato e conservato nell'apposito magazzino per poi essere messo in commercio.

## Usi

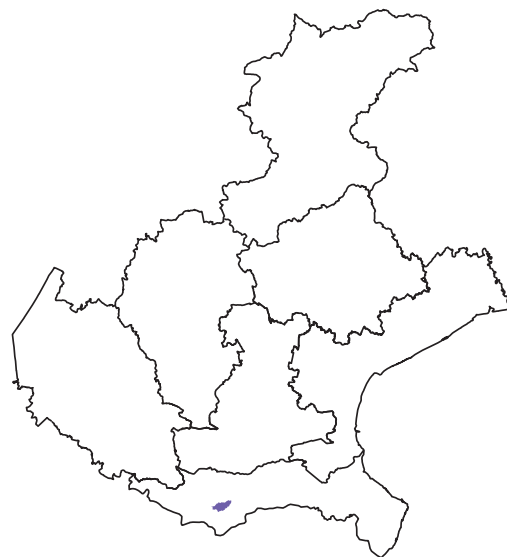
Il distillato va degustato ghiacciato liscio, ideale per la preparazione di aperitivi, ma è anche adatto per impreziosire macedonie, gelati e dolci.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno sia nelle distillerie di Pincara, sia in occasione di fiere e manifestazioni legate alla promozione dei prodotti tipici.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Pincara in provincia di Rovigo.



# MARASCHINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Maraschino.



## La storia

Il liquore Maraschino trae origine dalla ciliegia marasca, un frutto meraviglioso e assai benefico che cresce molto bene nelle coste istriane e nella zona dei Colli Euganei. Già nei secoli XVII e XVIII era conosciuto e apprezzato in modo particolare alla Corte inglese che mandava, su ordine di Re Giorgio IV, le proprie navi da guerra a prendere a Zara (Dalmazia) le casse di questo liquore. Anche Napoleone Bonaparte e i suoi generali festeggiavano le loro vittorie militari brindando con il Maraschino.

In provincia di Padova ha sede la storica azienda Luxardo che produce il Maraschino dal 1821.

## Descrizione del prodotto

Il liquore Maraschino si presenta incolore, con una gradazione alcolica di 32°, un sapore deciso di marasche e un gusto dolce e marcato.

## Processo di produzione

Il Maraschino è un liquore ottenuto dall'infusione alcolica e dalla successiva distillazione delle ciliegie marasche. Il frutto viene raccolto tra la fine di giugno e i primi di luglio e subisce una pressatura morbida in modo che possano essere separate le varie componenti del frutto. Dopo un'adeguata infusione alcolica in tini di legno poroso, entrano in scena gli alambicchi di rame, dove si procede alla distillazione a vapore con frazionamento delle teste e code. Viene conservato solo il "cuore", il distillato di Maraschino, che viene posto a sua volta in tini di frassino per l'invecchiamento definitivo. L'ultima fase consiste nella trasformazione in liquore, mediante aggiunta di sciroppo di acqua e zucchero raffinato e viene quindi imbottigliato in tipiche bottiglie impagiate a mano.

## Usi

Il Maraschino si può bere liscio oppure miscelato è un ingrediente in molti cocktail internazionali. Ottimo per condire macedonie di frutta, arance, fragole, ananas e lamponi. Inoltre è un ingrediente fondamentale nelle lavorazioni di pasticceria.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso la piccola e grande distribuzione nella maggior parte del territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Torreglia in provincia di Padova.



# PRUGNA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Liquore di prugna, Prugna.



## La storia

Il liquore “Prugna” fa parte della tradizione veneta di bevande alcoliche ottenute da distillati di frutta. Esiste addirittura un formulario relativo alle metodiche di preparazione, risalente al 1908 che è stato tramandato nei suoi contenuti sino ad oggi.

## Descrizione del prodotto

La Prugna, ovvero il liquore dolce di prugna, è un succo di prugna distillato, a cui si aggiunge alcol da cereali o grappa veneta, acqua demineralizzata, zucchero, aromi e caramello. È contraddistinto da una moderata gradazione alcolica e da un profumo intenso tipico del frutto di *Prunus domestica*. A livello retro-olfattivo la carica aromatica si amplifica e diversifica facendo emergere sentori di albicocca, mandorla e altra frutta secca. La combinazione di queste molteplici sensazioni conferisce a questo liquore un carattere di unicità e particolarità.

## Processo di produzione

La prugna viene posta, subito dopo la raccolta, in macerazione e fermentazione e non presenta problemi di conservazione. Il liquore ottenuto ha gradazione alcolica compresa tra 32 e 40° alcol e non vi sono necessità di particolari stagionature.

Per quanto attiene alle metodiche di lavorazione va sottolineato il processo di selezione del succo di prugna impiegato e del distillato di prugna che deriva dalla distillazione di prugne macerate e fermentate. Nella fase di preparazione si pone particolare attenzione alla ricerca del mantenimento della costanza d'intensità aromatica, che costituisce l'elemento determinante per il successo del prodotto. La verifica finale dell'intensità e dell'equilibrio del profumo avviene dopo alcuni giorni, necessari per permettere la perfetta combinazione e la formazione degli aromi definitivi.

Al termine di quest'ultima verifica, se non sono necessarie eventuali correzioni, si procede all'imbottigliamento e confezionamento.

## Usi

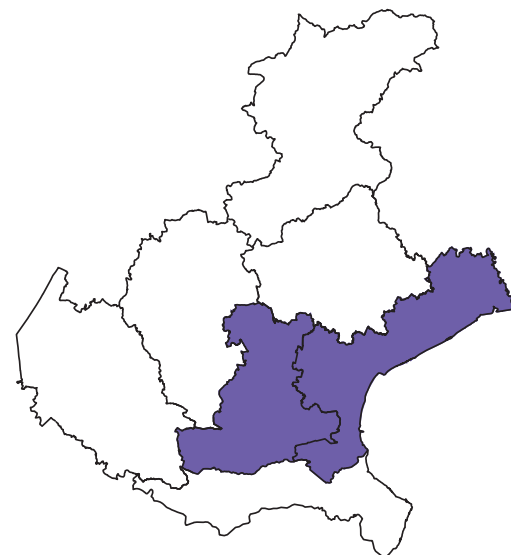
Il liquore va degustato in purezza, ma è adatto per impreziosire le produzioni di pasticceria.

## Reperibilità

Prodotto molto diffuso, il liquore “Prugna” è reperibile facilmente presso punti vendita al dettaglio in gran parte del territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Viene prodotto in molte zone del Veneto, in particolare nelle province di Padova e Venezia.



# SANGUE MORLACCO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sangue Morlacco.



## La storia

Il "Sangue Morlacco" ha un'antica storia, la produzione inizia nel 1830, utilizzando le ciliegie marasche che crescono abbondanti lungo la costa dalmata. Denominato inizialmente "Ratafià" e poi "Cherry Brandy", nel 1919 fu rinominato "Sangue Morlacco" da Gabriele D'Annunzio, durante la sua impresa di Fiume. L'antico "ratafià di marasche" divenne così: *il liquore cupo che alla mensa di Fiume chiamavo "Sangue Morlacco" - Gabriele d'Annunzio.*

## Descrizione del prodotto

Il "Sangue Morlacco" è il liquore ottenuto dall'infusione di ciliegie marasche. Si presenta di colore rosso cupo, con un profumo intenso ed un gusto corposo di marasca, molto rotondo al palato.

## Processo di produzione

Dalla spremitura delle ciliegie marasche si ottiene un succo rosso cupo che viene messo in invecchiamento in tini di rovere. L'invecchiamento previsto dal capitolato di produzione è di due anni in tini di rovere, con accurati rimontaggi e rotazioni della cantina. Dopo questo lungo periodo di affinamento viene aggiunto alcol, zucchero ed acqua per ottenere il prodotto finito, da imbottigliare per l'immissione in commercio.

## Usi

Ottimo liquore da meditazione, il "Sangue Morlacco" è ideale nell'abbinamento con cioccolato fondente o con frutti di bosco. Ingrediente prezioso per molti cocktail internazionali.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso la distribuzione organizzata nella maggior parte del territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Torreglia in provincia di Padova.







# CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE



## CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE

Anatra di corte padovana	27
Anatra germanata veneta	28
Anatra Mignon	29
Bogoni di Badia Calavena	30
Bondiola al sugo di Este	31
Bondiola col lengual del padovano	32
Bondiola di Castelgomberto	33
Bondola della Val Leogra	34
Bresaola di cavallo	35
Cacciatore di asino	36
Cacciatore di cavallo	37
Carne de fea afumegada	38
Carne di musso	39
Ciccioli della Val Leogra	40
Coeghin nostrano padovano	41
Coessin co la lèngua del basso vicentino	42
Coessin del basso vicentino	43
Coessin della Val Leogra	44
Coessin in ònto del basso vicentino	45
Coessin co lo sgrugno	46
Coniglio veneto	47
Coppa di testa di Este	48
Corgnoi de Crespadoro	49
Coscia affumicata di cavallo	50
Cotechino di puledro	51
Cotechino di Trecenta	52
Falso parsuto	53
Faraona camosciata	54
Faraona di corte padovana	55
Figalét	56
Galletto nano di corte veneta - pepoi	57
Gallina collo nudo di corte padovana	58
Gallina dorata di Lonigo	59
Gallina ermellinata di Rovigo	60
Gallina padovana	61
Gallina Polverara	62
Gallina robusta lionata	63
Gallina robusta maculata	64
Lardo del basso vicentino	65
Lardo in salamoia	66
Lardo steccato con le erbe	67
Lengual	68
Lingua salmistrata	69
Luganega da riso	70
Luganega nostrana padovana	71
Luganega trevigiana	72
Luganeghe de tripan	73
Luganeghe della Val Leogra	74
Morette o barbusti della Val Leogra	75
Mortandèle	76
Muset trevigiano	77
Nervetti di bovino	78
Oca del Mondragon	79
Oca di corte padovana	80
Oca in onto padovana	81
Oco in onto dei Berici	82
Osocol di Treviso	83

Panzéta col tòco del basso vicentino	84
Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino	85
Parsuto de oca	86
Parsuto de Montagnana	87
Pastin	88
Pecora alpagota	89
Pendole	90
Pollo combattente di corte padovana	91
Pollo rustichello della pedemontana	92
Porchetta trevigiana	93
Prosciutto crudo dolce di Este	94
Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato	95
Salado co l'ajo del basso vicentino	96
Salado della pedemontana trevigiana	97
Salado fresco del basso vicentino	98
Salado fresco trevigiano	99
Salame bellunese	100
Salame da taglio di Trecenta	101
Salame di asino	102
Salame di cavallo	103
Salame di Verona	104
Salame nostrano padovano	105
Salamelle di cavallo	106
Salsiccia con le rape	107
Salsiccia equina	108
Salsiccia tipica polesana	109
Schenal	110
Senkilam – Speck di Sappada	111
Sfilacci di equino	112
Sfilacci di manzo	113
Sopressa di Verona	114
Sopressa trevigiana	115
Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino	116
Soprèssa co la brazòla del basso vicentino	117
Soprèssa col tòco del basso vicentino	118
Sopressa di cavallo	119
Sopressa investida	120
Sopressa nostrana padovana	121
Speck del Cadore	122
Speck di cavallo	123
Spiedo d'Alta Marca	124
Tacchino comune bronzato	125
Tacchino ermellinato di Rovigo	126
Torresani di Torreglia	127
Torresano di Breganze	128
Vitellone ai cereali	129
Vitellone padano	130

# ANATRA DI CORTE PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anatra di corte padovana, anara.



## La storia

La domesticazione dell'anatra sembra aver avuto origine in Asia, dove questo palmipede, soprattutto in Cina, veniva utilizzato nelle risaie per allontanare i numerosi insetti e per nutrirsi dei semi di erbe infestanti. Una vera e propria rivoluzione si ebbe, alla metà del XIX secolo, con l'introduzione delle razze asiatiche in Europa, molto più prolifiche rispetto alle razze indigene. L'allevamento di anatre in Italia era diffuso in tutta la pianura padana, in particolare nelle zone fluviali e lagunari e si basava su un tipo di allevamento semi-brado.

L'anatra trova notevole e documentato uso nella tradizione culinaria provinciale ed è presente in tutte le pubblicazioni relative alla cucina padovana a cominciare dal "Libreto de tutte le cosse che se

manzano" del medico padovano Michele Savonarola datato 1508, continuando con l'anatra alla frutta di messer Mattia Giegher, bavaro di Morburg, trinciante dell'Illustrissima Nazione Alemanna in Padova (1639).

In merito all'allevamento delle razze avicole in provincia di Padova esiste notevole produzione bibliografica pubblicata dall'Osservatorio Avicolo Provinciale. Per la necessità di disporre di carni alternative ai bovini che nel periodo bellico furono requisiti per l'alimentazione delle forze armate, l'anatra è stata allevata su grande scala in tutte le aziende agricole della provincia a partire dal 1940-1943.

## Descrizione del prodotto

Le anatre hanno un piumaggio molto fitto che assicura una completa protezione dall'acqua.

La colorazione varia a seconda degli esemplari e della tipologia e può essere bianco, nero e pezzato. L'anatra muta ha la pelle della testa nuda, rossa e conformata in modo tale da costruire intorno agli occhi una sorta di mascherina. Il suo nome deriva proprio dal fatto di essere realmente afona. Solo il maschio si limita ad emettere una specie di forte soffio ma in situazioni particolari. A differenza delle altre specie, l'anatra muta è meno legata all'acqua, e si dimostra anche una buona madre, questa è la ragione per cui viene spesso impiegata nella cova.

## Processo di produzione

L'anatra è un animale da cortile presente in molte aziende agricole, viene allevato in libertà e lasciato razzolare liberamente. I ricoveri per l'allevamento devono garantire il rispetto delle esigenze biologiche ed etologiche delle anatre e i locali devono consentire un'abbondante ventilazione e illuminazione naturale.

Nell'alimentazione degli animali non vengono impiegati antibiotici o altre sostanze intese a stimolare la crescita o la produzione e sono alimentate in gran parte al pascolo con integrazione di granella di mais. Per garantire la tipicità delle produzioni e la qualità delle carni, gli animali vengono macellati dopo almeno 15 settimane di vita.

## Usi

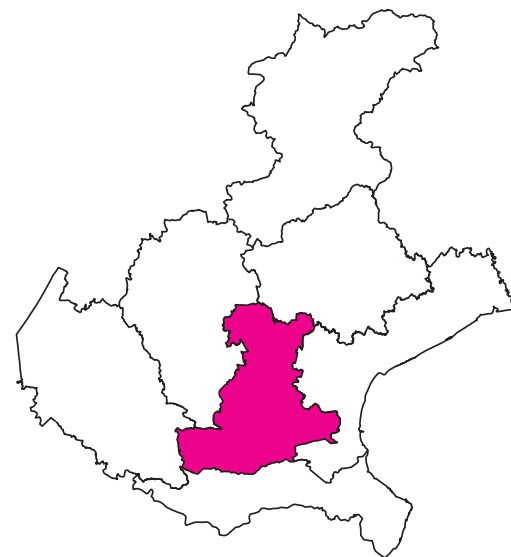
La carne d'anatra viene usata in numerose ricette sia per la preparazione di sughi che di secondi piatti.

## Reperibilità

Presso i ristoranti, gli agriturismi e alcune macellerie del padovano, il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# ANATRA GERMANATA VENETA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anatra germanata veneta.



## La storia

L'anatra germanata veneta discende direttamente dal germano reale che è un'anatra selvatica. Essendo una specie rustica e poco esigente, si è adattata con facilità all'addomesticamento mantenendo intatta solo la colorazione, in quanto la selezione operata in cattività l'ha portata, a modificare le dimensioni originarie. Questa razza fa parte del "Progetto di conservazione razze avicole con particolare riguardo verso quelle a rischio di estinzione" gestito da Veneto Agricoltura.

## Descrizione del prodotto

Questo palmipede presenta un tronco leggermente cadente e carnoso, il collo lungo a forma di "S", il becco forte di color verde chiaro, petto ampio, ali ben aderenti al corpo e zampe di media lunghezza di color arancio. Nel maschio il piumaggio è grigio, con sfumature marrone di varie tonalità su dorso, ali e coda, mentre testa e collo sono di color verde. Le femmine invece presentano colorazione marrone su tutto il corpo.

## Processo di produzione

È un animale rustico che si adatta bene all'allevamento all'aperto. Le femmine possono essere impiegate nell'incrocio con maschi di anatra muta (Barberia) per la riproduzione di "Mulard", utilizzati per la produzione di fegato grasso.

Si tratta di ottimi pascolatori in grado di cibarsi anche di erbe che crescono sulle sponde o sui fondali dei canali di limitata profondità. I paperi, dopo la schiusa delle uova, vengono allevati per poche settimane in ambienti chiusi per poi essere liberati al pascolo e richiedono pochissime cure, specialmente se il loro allevamento è praticato vicino a corsi d'acqua. La maturità commerciale viene raggiunta a 4-5 mesi e le carni sono molto saporite.

## Usi

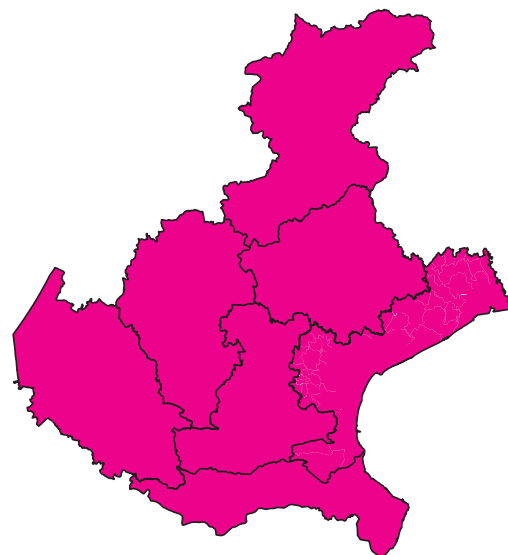
La carne di anatra è molto utilizzata per la preparazione di arrostiti.

## Reperibilità

Diffusa in tutto il territorio regionale, è reperibile con facilità direttamente presso le aziende agricole o presso la distribuzione al dettaglio.

## Territorio interessato alla produzione

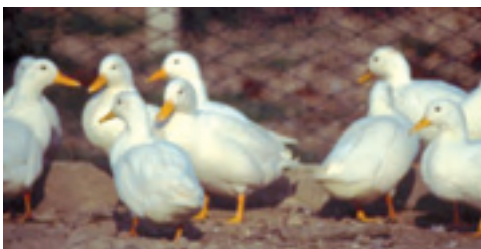
Veneto.



# ANATRA MIGNON

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anatra Mignon.



## La storia

L'anatra Mignon è una razza presente nel nord est d'Italia, allevata prevalentemente nelle aree lagunari dell'alto Adriatico. Le prime notizie ufficiali su quest'anatra, tuttavia, si hanno nel 1962; selezionata definitivamente e migliorata durante gli anni ottanta, è stata inclusa nell'elenco "delle razze avicole italiane in pericolo di estinzione": progetto gestito da Veneto Agricoltura, per conto della Regione del Veneto.

## Descrizione del prodotto

È un'anatra di taglia ridotta, dal portamento grazioso. Le zampe, la pelle ed il becco sono di colore giallo. Il piumaggio si presenta bianco candido negli adulti, mentre gli anatroccoli, mostrano un folto piumino giallo. Il peso degli adulti, sia maschi che femmine, si aggira attorno agli 800 g.

Può venire confusa col germano reale bianco da cui si differenzia principalmente per la colorazione delle uova. Le uova della Mignon si presentano di colore bianco e di peso di circa 40-50 g, mentre quelle del germano sono verdi e leggermente più grandi.

## Processo di produzione

Sono animali rustici e facili da allevare, infatti a parte i primi giorni di vita, richiedono pochissime cure, specialmente se il loro allevamento è praticato vicino a corsi d'acqua. La Mignon è una razza a lento accrescimento, che per dare i migliori risultati deve essere allevata con metodo estensivo all'aperto. Gli anatroccoli sono allevati al chiuso fino all'età di 40/60 giorni. Queste anatre devono poter disporre di ampio pascolo. Le carni sono molto apprezzate perché saporite.

## Usi

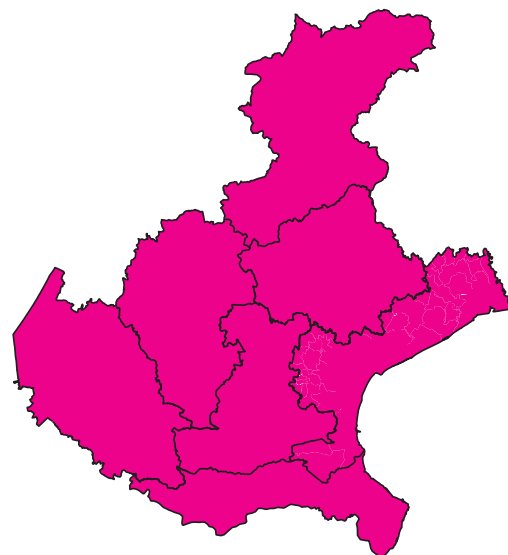
L'anatra Mignon viene utilizzata cotta arrosto o allo spiedo.

## Reperibilità

Presso aziende agricole, agriturismi e rivendite al dettaglio specializzati, dislocati in gran parte del territorio regionale. Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.



# BOGONI DI BADIA CALAVENA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bogoni di Badia Calavena, lumache.



## La storia

La tradizione alla quale si lega il consumo di lumache ("bogoni") in Veneto deriva da usanze tramandate dai Cimbri, antica popolazione di origine germanica. Sant'Andrea di Badia Calavena è considerato da sempre terra di lumache; documenti risalenti al 1160 testimoniano l'esistenza in questa zona di una fiera con bestiame, granaglie e derrate alimentari, durante la quale venivano commercializzate anche le lumache.

Molte cose sono cambiate, ma ogni anno ritorna l'aria di quei tempi durante la "Fiera dei bogoni" che si tiene in dicembre, durante la quale si possono degustare piatti preparati con le lumache.

## Descrizione del prodotto

La lumaca del veronese appartiene alla stessa specie di quella caratteristica dell'arco alpino, l'*Helix pomatia*, dalla quale non si differenzia molto. L'animale è un mollusco dal corpo molle, protetto dal guscio che può essere di colore molto vario, in ogni singolo "bogon", in quanto dipende dall'alimentazione e dal tipo di ambiente circostante, sicché, anche a distanza di poche decine di metri, possiamo rinvenire lumache con sfumature molto differenti fra loro.

## Processo di produzione

L'allevamento dei bogoni avviene all'aperto, in particolari recinti chiamati "corgnolare", delimitati da lamiere zincate e suddivisi in settori più piccoli da reti metalliche.

In questi recinti viene preparato un letto di sabbia, 30-40 cm di spessore, in cui vengono sistemate le chiocciolate alimentate con erba fresca, zucca e altri vegetali. In tale recinto avviene l'ambientamento che precede il letargo con il conseguente interrimento della chiocciola. La raccolta è consentita solo nel periodo estivo ed è fatta generalmente a mano o con l'aiuto di un attrezzo per prelevare le chiocciolate interrate.

## Usi

Dei "bogoni", in cucina, si utilizza solo il mollusco che viene estratto dalla conchiglia dopo essere stato bollito. La carne viene quindi condita ed è apprezzata soprattutto in abbinamento alla polenta.

## Reperibilità

Gli allevamenti hanno il principale obiettivo di integrare i redditi familiari e la produzione viene assorbita sia dalla ristorazione che dal consumo diretto. Dal tardo autunno a dicembre il prodotto è reperibile nella zona di produzione e in quelle limitrofe.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Badia Calavena e Selva di Progno in alta Valle d'Illasi (Vr), Vestenanova nell'alta Val d'Alpone (Vr).



# BONDIOLA AL SUGO DI ESTE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bondiola al sugo di Este, bondola al sugo.



## La storia

La bondiola al sugo è un prodotto tipico della tradizione contadina estense, ottenuto nel periodo invernale dalla macellazione del maiale. La particolarità di questo insaccato, prodotto anche in altre zone del Veneto, è legata all'utilizzo di particolari vini per aromatizzare l'impasto, che donano al prodotto un sapore delicato e tipico.

## Descrizione del prodotto

La bondiola è un insaccato di carni suine, prodotto con le parti non utilizzate per la produzione dei salumi. Si presenta di forma sferica del peso di 500-600 grammi.

Il termine "al sugo" sta ad indicare che nell'impasto, come aromatizzante, viene aggiunto vino dolce, nello specifico il Moscato dei Colli Euganei.

## Processo di produzione

Si utilizza la carne suina, compresa la "cotenna", ricavata soprattutto dalla testa e dalla gola dell'animale; alcuni aggiungono anche una percentuale di carne bovina ricavata dalla testa. Alla carne finemente tritata si aggiungono il sale, la concia (fatta con una miscela di aromi naturali variabili per tipologia e quantità in base alle usanze) e vino aromatico.

L'impasto viene insaccato in vesciche di suino o di vitello pulite accuratamente e preventivamente salate. Dopo l'asciugatura, effettuata in ambiente con temperatura di 20 °C per circa 24 ore, il prodotto è pronto per il consumo.

## Usi

La bondiola al sugo si consuma dopo averla bollita in acqua e aromi per circa un paio d'ore. Si accompagna con verdure bollite o cren.

## Reperibilità

Durante il periodo invernale il prodotto è reperibile nella bassa padovana, presso rivenditori e ristoranti o direttamente presso i produttori.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Este in provincia di Padova.





# BONDIOLA COL LENGUAL DEL PADOVANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bondiola con la lingua, bondiola col lengual.



## La storia

È un insaccato tipico che si produce con cotiche, lingua salmistrata, carne magra e grassa di maiale. Ha una forma tondeggiante che permette all'impasto di conservarsi più fresco rispetto a quello dei cotechini. La bondiola "col lengual", cioè contiene la lingua salmistrata del maiale, appartiene da secoli alla tradizione alimentare padovana.

## Descrizione del prodotto

La bondiola è realizzata con lo stesso impasto del cotechino, cui vengono aggiunti sale, pepe e spezie. Il tutto viene insaccato a mano in ritagli di budello naturale di bovino, con un pezzo intero di lingua posto al centro dell'insaccato. Il prodotto assume una forma tondeggiante, del peso medio di 800 g e presenta un sapore simile a quello dei cotechini, speziato e leggermente piccante con un sapore marcato.

## Processo di produzione

Le carni e le cotiche, nelle proporzioni codificate dalla tradizione contadina, vengono macinate singolarmente, impastate, rimacinate assieme e insaccate a mano. La lingua viene spellata, ripulita e salmistrata, mantenendola per qualche ora sotto sale e spezie; viene poi inserita all'interno dell'insaccato, ponendo attenzione nell'evitare che permangano all'interno bolle d'aria che potrebbero compromettere la riuscita del prodotto. Quindi si lega a mano con spago. Il prodotto va asciugato e stagionato in locali freschi.

## Usi

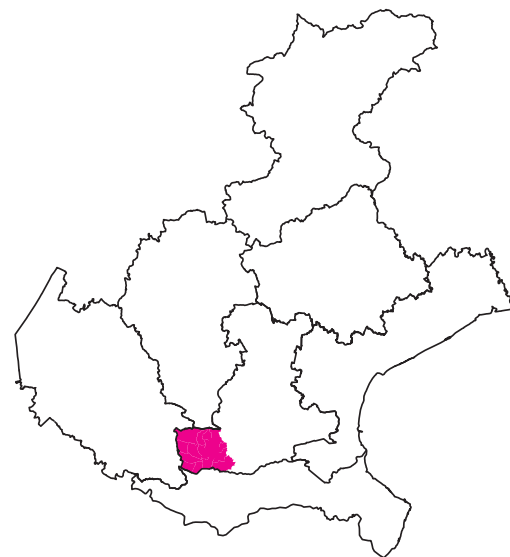
Si consuma come un cotechino, dopo cottura in acqua si accompagna con cren, radicchio o verdure bollite.

## Reperibilità

Prodotta in quantità limitata, la bondiola "col lengual" è reperibile, con qualche difficoltà a primavera presso i produttori o alcuni rivenditori.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, Urbana, Megliadino San Fidenzio, Megliadino San Vitale, Casale di Scodosia, Merlara, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, S. Urbano, Vighizzolo d'Este, Santa Margherita d'Adige, Carceri, tutti in provincia di Padova.



# BONDIOLA DI CASTELGOMBERTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bondiola con la lingua, bøndola o muséto co la léngo.



## La storia

È un insaccato tipico ottenuto con carne di maiale. Creata per sfruttare gli avanzi del budello utilizzato per altri insaccati, la bondiola appartiene da secoli alla tradizione alimentare vicentina dove aziende agricole e macellerie producono questi insaccati freschi con i medesimi ingredienti e procedimenti di lavorazione; la bondiola di Castelgomberto “co la léngo” contiene la lingua salmistrata del maiale.

## Descrizione del prodotto

Questo insaccato fresco di carne di maiale è realizzato con lo stesso impasto del cotechino (carni, cotica o “coèssa”, parti muscolari più dure come le orecchie e frammenti di tendini, eventualmente arricchite con lardo) con al centro la lingua; segue l’aggiunta di sale e pepe, cannella e chiodi di garofano per la lingua.

Per la bondiola era caratteristico usare il budello cieco della cavità appendicolare del maiale (“cul onto” o “buèl gentile”). La forma contenuta e tondeggiante permette all’impasto della “bøndola” di conservarsi più fresco di quello dei cotechini con i quali condivide il sapore speziato, più marcato, e leggermente piccante.

## Processo di produzione

Le carni e le cotiche, nelle proporzioni codificate dalla tradizione contadina, vengono selezionate, lavate e asciugate. Sono poi macinate, mentre la lingua viene spellata, ben ripulita e posta per qualche ora sotto sale e spezie (salmistrata); viene poi raschiata e asciugata per essere inserita all’interno dell’insaccato. Quindi si lega a forma di sacchetto. Il prodotto va asciugato per alcuni giorni in locali freschi e con ricircolo naturale d’aria, prima di essere consumato. La conservazione avviene in luoghi freschi e umidi, ma il prodotto va comunque consumato entro una trentina di giorni.

## Usi

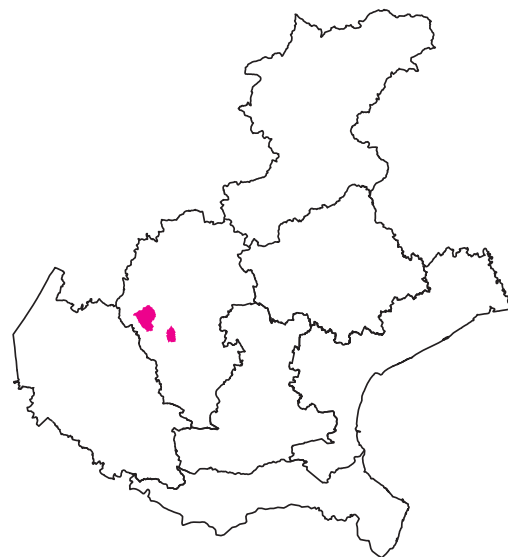
Va consumata fresco come un cotechino, quindi conservata in frigorifero (a 4 °C) o sotto vuoto, dopo cottura in acqua (lesso) e si accompagna con altre carni e verdure bollite.

## Reperibilità

La bondiola di Castelgomberto è prodotta in quantità limitata e si può reperire presso i produttori o alcuni rivenditori della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Castelgomberto e Valdagno in provincia di Vicenza.



# BONDOLA DELLA VAL LEOGRA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bondola della Val Leogra, Bondiola della Val Leogra.



## La storia

La “bondola” è un insaccato tipico della Val Leogra che si produce con carne di maiale. Ha una forma contenuta e tondeggiante ma più grossa dei cotechini e questo permette all’impasto di conservarsi più fresco e più a lungo. Creata per sfruttare gli avanzi del budello utilizzato per altri insaccati, la “bondola” appartiene da lungo tempo alla tradizione alimentare padovana e vicentina.

## Descrizione del prodotto

La “bondola della Val Leogra” è realizzata con lo stesso impasto dei cotechini (carni, cotica, muscoli, tendini, coda ed eventualmente lardo) a cui vengono aggiunti sale e pepe, cannella e chiodi di garofano. Si differenzia per la forma che è tondeggiante e più grossa, perché la pasta viene insaccata in ritagli avanzati di budelli usati per le sopresse o in vesciche di vitello o in quella stessa di suino. Presenta un sapore simile a quello dei cotechini, speziato e leggermente piccante.

## Processo di produzione

Le carni e le cotiche vengono macinate, impastate, salate e pepate, rimacinate e insaccate, ponendo attenzione nell’evitare che permangano all’interno bolle d’aria che potrebbero compromettere la riuscita del prodotto. Quindi si lega a forma di sacchetto. Il prodotto va asciugato in locali freschi (temperature tra 12 e 14 °C) e con ricircolo naturale d’aria. La conservazione avviene in luoghi freschi e umidi, ma il prodotto va comunque consumato entro una trentina di giorni.

## Usi

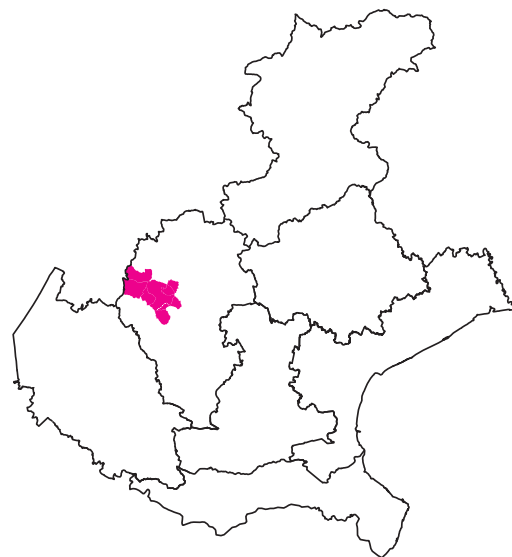
Si consuma come un cotechino, dopo cottura in acqua si accompagna con cren, radicchio o verdure bollite.

## Reperibilità

Da dicembre a marzo presso i produttori o alcuni rivenditori della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra in provincia di Vicenza.



# BRESAOLA DI CAVALLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bresaola di cavallo.



## La storia

Il metodo di conservazione della carne mediante salatura è antichissimo e consente di conservare la carne per lunghi periodi. La bresaola è uno dei salumi ottenuti proprio con questo metodo e le prime testimonianze relative a questo alimento risalgono addirittura al medioevo. Il nome sembra derivare dalla parola "brasa", cioè brace, con riferimento ai bracieri utilizzati anticamente per riscaldare l'aria dei locali di stagionatura. La produzione della bresaola di cavallo, nella provincia di Padova, si rifà a quella tradizione; si ritiene infatti che sia stata creata per ottenere, sulla falsariga della bresaola da carne di manzo, un prodotto particolare e inusuale.

## Descrizione del prodotto

La bresaola di cavallo viene prodotta utilizzando diverse parti dell'animale: la lombata, la noce, la fesa e soprattutto le cosce. La forma è quella dei muscoli utilizzati, che però solitamente vengono affinati fino ad ottenere un prodotto pressoché cilindrico, di dimensioni variabili, ma con un colorito rosso scuro intenso. Al palato si presenta morbida e particolarmente saporita.

## Processo di produzione

Le parti scelte dell'animale, in particolare le cosce, vengono salate e aromatizzate a mano con un trito di timo, rosmarino, chiodi di garofano, pepe e cannella, in quantità variabili a seconda delle usanze. Le carni vengono riposte in vasche e massaggiate, ogni 3 giorni, per 2 settimane in modo da consentire l'assorbimento degli aromi; successivamente vengono messe in apposite presse per 20 giorni. L'impasto viene quindi insaccato in apposite "calze" di cotone e stagionato per almeno 30 giorni.

## Usi

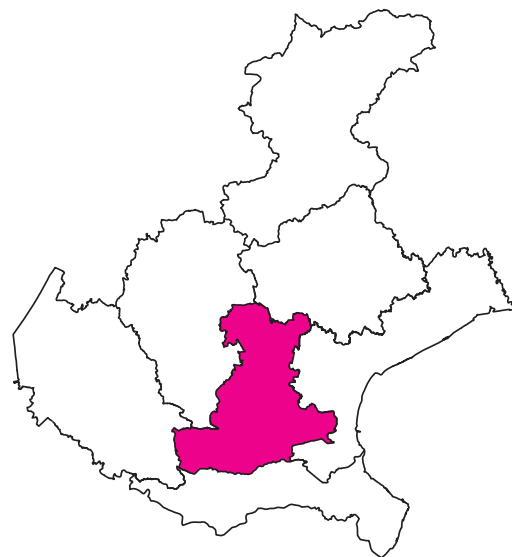
La bresaola di cavallo viene consumata cruda, tagliata in fette sottili e accompagnata con la polenta.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso i rivenditori e i ristoranti di carne equina nella provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# CACCIATORE DI ASINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cacciatore di asino.



## La storia

Il cacciatore è un piccolo salame, una volta utilizzato come alimento da boscaioli, taglialegna e cacciatori, che lo consumavano andando al lavoro o a caccia perché pratico da portare nello zaino. Probabilmente è proprio per questo motivo che fu così denominato. Il cacciatore prodotto con un misto di carne di maiale e di asino, è una peculiarità della provincia di Padova dove la tradizione alimentare legata alla carne equina è molto antica.

## Descrizione del prodotto

Il cacciatore di asino è un salamino del peso variabile da 60 a 100 grammi, prodotto con carne d'asino e di maiale mischiate assieme in percentuali rispettive del 60% e 40%. Esternamente si presenta di colore biancastro, per le muffe che ne ricoprono la superficie, mentre al taglio è di colore rosso intenso, compatto e profumato, dal gusto accentuato e saporito.

## Processo di produzione

Le carni scelte di equino e di maiale vengono ridotte in pezzi di piccole dimensioni, passate in tritacarne e successivamente in impastatrice e vi si aggiungono sale, pepe nero in grani, pepe bianco in polvere e altri aromi a seconda delle usanze. L'impasto ottenuto viene insaccato in budelli di bovino accuratamente lavati e salati. La legatura è effettuata manualmente, legando i cacciatori uno all'altro in catene di numerosi pezzi, come si usa per le salsicce. L'asciugatura dei cacciatori deve avvenire lentamente, a temperatura inferiore a 18 °C e umidità relativa di circa il 70%, in ambiente poco ventilato, per evitare la formazione di vuoti o buchi all'interno della massa d'impasto. La stagionatura dura dai 15 ai 45 giorni a seconda del peso iniziale e del tipo di grana.

## Usi

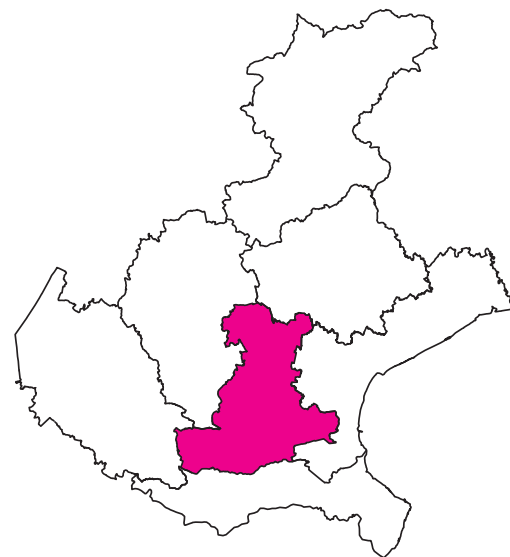
Il cacciatore viene solitamente utilizzato per accompagnare l'aperitivo o come antipasto con polenta; si consuma tagliato a fettine sottili.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile in provincia di Padova presso rivenditori di carne equina e i ristoranti che propongono tale specialità.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# CACCIATORE DI CAVALLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cacciatore di cavallo.



## La storia

Il cacciatore è un piccolo salame, utilizzato un tempo come alimento da boscaioli, taglialegna e cacciatori, che lo consumavano andando al lavoro o a caccia perché comodo da portare nello zaino. Probabilmente è proprio per questo motivo che fu così denominato. Il cacciatore prodotto con un misto di carne di maiale e di cavallo, è una peculiarità della provincia di Padova dove la tradizione alimentare legata alla carne equina è molto antica.

## Descrizione del prodotto

Il cacciatore di cavallo sono salamini del peso variabile da 60 a 100 grammi, prodotto con carne di cavallo e di maiale mischiate assieme in percentuali rispettive del 60% e 40%. Esternamente si presenta di colore biancastro, dovuto alle muffe che ne ricoprono la superficie, al taglio invece è di colore rosso intenso, compatto e profumato dal gusto accentuato e saporito.

## Processo di produzione

Le carni scelte di cavallo e di maiale vengono ridotte in pezzi di piccole dimensioni, passate in tritacarne con fori di 4-6 mm e successivamente in impastatrice e vi si aggiungono sale, pepe nero in grani, pepe bianco in polvere e altri aromi a seconda delle usanze. L'impasto ottenuto viene insaccato in budelli di bovino accuratamente lavati e salati. La legatura è effettuata manualmente, legando i cacciatori uno all'altro in catene di numerosi pezzi, come si usa per le salsicce. L'asciugatura dei cacciatori deve avvenire lentamente, a temperatura inferiore a 18 °C e umidità relativa di circa il 70%, in ambiente poco ventilato, per evitare la formazione di vuoti o buchi all'interno della massa d'impasto. La stagionatura dura dai 15 ai 45 giorni a seconda del peso iniziale e del tipo di grana. Nella produzione contadina la lavorazione e l'asciugatura avviene nella cucina delle case coloniche e la conservazione in granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).

## Usi

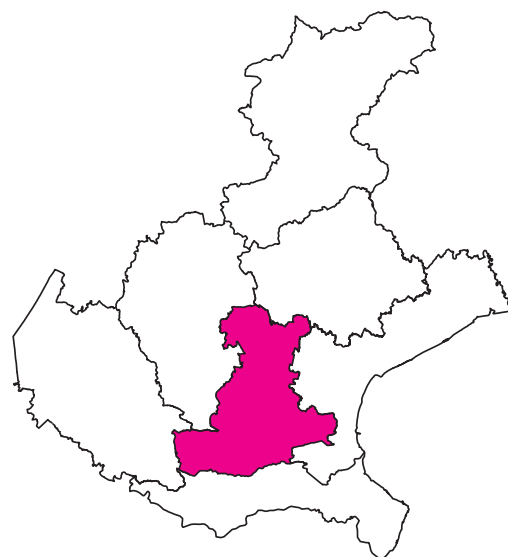
Il cacciatore viene solitamente utilizzato per accompagnare l'aperitivo o come antipasto con polenta; si consuma tagliato a fettine sottili.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso rivenditori e ristoranti e nei negozi alimentari nella provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# CARNE DE FEA AFUMEGADA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carne de fea afumegada, carne di pecora affumicata.



## La storia

Nel libro "Le razze Ovine autoctone del Veneto", Padova 2002, si legge "Nel bellunese la pastorizia, in particolare quella transumante, ha origini remote, ma è solo nel feltrino che ha avuto il suo massimo sviluppo e ha trovato la possibilità di mantenersi fino ai nostri giorni. [...] In provincia di Belluno, Lamon si pone di diritto tra i paesi che guardano al settore ovino per la sua storia e la sua tradizione di pastori. Sebbene, oggi, la pastorizia abbia assunto un ruolo marginale, è stata ugualmente tramandata la preparazione di questo prodotto tipico dei pastori lamonesi, la "carn' de féa 'nfurmigàa (carne di pecora affumicata)", tuttora consumato nel territorio lamonese.

## Descrizione del prodotto

Si tratta di carne di pecora, in particolare di agnello, agnellone o di castrato della razza autoctona locale Lamon. Il prodotto finito si presenta esternamente di consistenza compatta, di colore bruno scuro, con un profumo intenso di ginepro. Il colore al taglio è rosaceo. Il gusto è caratteristico, di sapore deciso e salato.

## Processo di produzione

La carne "de fea" viene frollata e poi posta in vascche di vetro a macerare con la concia, esclusivamente preparata con sale (70%) e pepe (30%). I pezzi vengono disposti a strati, cosparsi con la concia e lasciati a macerare per almeno 48 ore, durante le quali viene effettuato un riposizionamento dei pezzi di carne che vengono girati.

La carne conciata viene poi collocata su griglie e posta nel locale di affumicatura dove viene esposta ad un fumo freddo generato da segatura di legni duri e bianchi, come il faggio e il carpino, a cui vengono frapposte fronde di ginepro. Questo processo dura dalle 4 alle 5 ore, durante le quali la carne viene girata più volte fino ad ottenere un'affumicatura completa; la carne è lasciata riposare sulle griglie sino a completa asciugatura e poi tolta e preparata per la vendita. È commercializzata tal quale, a pezzi di varie misure.

## Usi

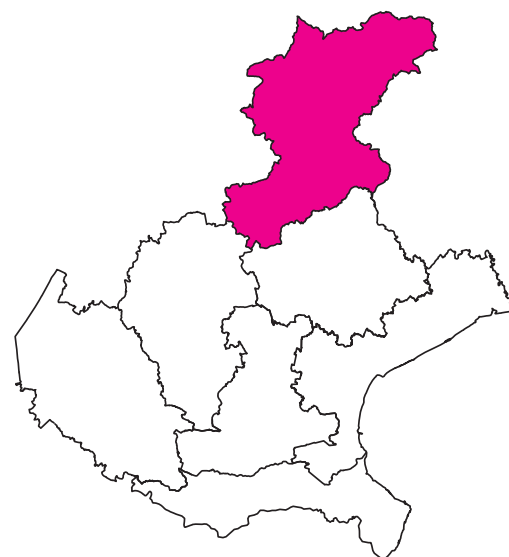
La carne è utilizzata in vari modi: può essere cotta alla griglia, inserita nella minestra d'orzo o essere tagliata sottile, come il carpaccio, bagnata con succo di limone.

## Reperibilità

La "carne de fea afumegada" è reperibile nei ristoranti o presso macellerie e commercianti di alimentari della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno ed in particolare il comune di Lamon.



# CARNE DI MUSSO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carne di musso, carne di asino.



## La storia

L'asino domestico, il cui mantello è fulvo e grigio, sembra discendere da quello selvatico africano che vive in località povere di vegetazione, desertiche e pietrose, grazie alla sua grande rusticità. L'asino viene, oggi molto meno di un tempo, adoperato per il tiro, per la sella e soprattutto per il basto ed è molto apprezzato per il suo alto rendimento lavorativo. La carne è molto saporita e viene spesso usata per la confezione di insaccati, quasi sempre però mescolata alla carne suina.

L'utilizzo e la preparazione delle carni di cavallo, puledro e asino, che fanno parte integrante della cucina tipica padovana, sembra aver avuto inizio utilizzando le carni degli animali uccisi nelle numerose battaglie medioevali particolarmente cruento nella pianura a sud e sud-est di Padova. È da considerare, inoltre, che la carne equina ha contribuito nel passato ad aggiungere un po' di proteine ad un regime alimentare povero e basato soprattutto su ortaggi e cereali.

## Descrizione del prodotto

La carne d'asino è venduta nelle macellerie equine, essendo molto simile per sapore e caratteristiche nutritive a quella del cavallo. In provincia di Padova è comune l'uso della carne di asino in particolare cucinata in umido o brasata; nel caso dello spezzatino va cotta, in più riprese, circa tre giorni, con aggiunta di pomodoro, salvia, rosmarino, alloro, sale, pepe, chiodi di garofano e cannella.

## Processo di produzione

Gli asini, allevati allo stato brado e semibrado, vengono alimentati senza l'utilizzo di farine di carne e di alimenti di origine animale.

## Usi

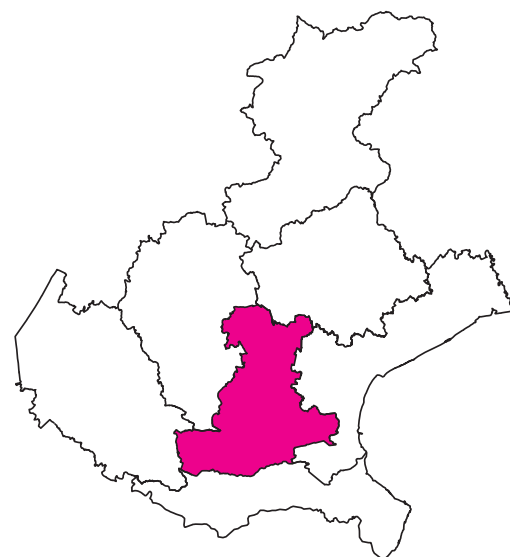
La carne di asino è utilizzata nella produzione di salumi e insaccati e per la preparazione di stufati, brasati e stracotti.

## Reperibilità

Presso alcuni ristoranti, agriturismi e macellerie equine nella provincia di Padova è reperibile tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.





# CICCIOLI DELLA VAL LEOGRA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciccioli della Val Leogra, sossoli.



## La storia

I ciccioli sono il prodotto che si ottiene a seguito della preparazione dello strutto, testimonianza di una tradizione alimentare che prevedeva la lavorazione di tutte le parti del maiale, per rendere l'alimentazione varia e ricca.

Il loro valore energetico era molto utile per integrare la dieta ipocalorica dei lunghi inverni prealpini.

## Descrizione del prodotto

I ciccioli o "sossoli" sono frammenti cotti di tessuto carnoso che sostengono la parte grassa del maiale. Sono dei piccoli cubetti di colore rosato che con la cottura diventano scuri e croccanti, molto saporiti e calorici.

## Processo di produzione

Il grasso sottocutaneo della regione renale del maiale viene scotennato e tagliato a cubetti che vengono messi a cuocere, con sale e foglie d'alloro, in un calderone a fuoco lento. Cuocendo iniziano a rilasciare il proprio grasso (che diventa strutto) e l'acqua di costituzione. Liberando il grasso diminuiscono di volume e, ad un certo punto, iniziano a galleggiare. Vengono tolti dal calderone con la "schiumarola" e riposti in un recipiente di coccio. La conservazione, che non può durare a lungo, avviene in un ambiente fresco e buio, o in frigorifero.

## Usi

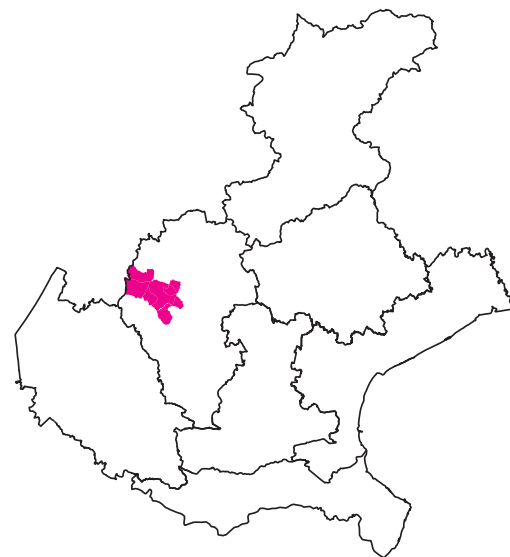
I ciccioli o "sossoli" vengono utilizzati come condimento delle verdure da far cotte, come succedaneo della pancetta o nell'impasto per fare il pane, il cosiddetto "pane con i sossoli".

## Reperibilità

I ciccioli sono reperibili solo nel periodo invernale direttamente presso i produttori o presso alcuni rivenditori della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, provincia di Vicenza.



# COEGHIN NOSTRANO PADOVANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino nostrano padovano, coeghin nostrano padovano.



## La storia

Il periodo d'uccisione e lavorazione del maiale inizia intorno al 25 novembre e dura circa un paio di mesi. La tradizione vuole che le famiglie contadine si aiutino a vicenda nella produzione degli insaccati, che prevede un intenso lavoro comunitario ma costituisce anche occasione di festa. Già nel 1800 i cotechini, come gli altri insaccati prodotti, venivano appesi per 8-10 giorni nelle cucine, in presenza di un braciere acceso, allo scopo di asciugare il prodotto fresco. Dopo questo breve periodo venivano posti in cantina o in un sottoscala, fresco e sterrato, per la conservazione. Queste tradizioni sono oggi in gran parte scomparse, ma le tecniche di produzione sono rimaste pressoché invariate.

## Descrizione del prodotto

È un insaccato di forma cilindrica, lungo circa 25 cm e dal peso di 0,5-0,7 kg, prodotto con cotenna di maiale macinata, spolpo di testa, eventualmente lingua, muscoli di suino e, in alcune zone, anche con carne di testa di bovino, sale e pepe.

Dopo la cottura presenta un colorito rosso scuro con la caratteristica irregolare mazzatura bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica; emana un profumo caratteristico, gusto saporito e leggermente piccante.

## Processo di produzione

Per ottenere i cotechini si utilizza esclusivamente carne di maiale proveniente da animali nati e allevati in aziende zootecniche della provincia di Padova. Le parti selezionate per i cotechini sono quelle più dure: la carne nervosa, le orecchie e il muso. Si provvede, quindi, a macinare il tutto, con l'eventuale aggiunta di lardo secondo necessità. Le cotiche vanno spellate e liberate dal grasso sottocutaneo, ben pestate e macinate più volte. L'impasto, cui vengono aggiunti sale e pepe, viene insaccato su budello naturale di bovino, legato a mano, posto in cella di asciugatura con temperatura, umidità e ventilazione controllate.

I cotechini non durano molto e vanno consumati prima dell'inizio dell'estate, altrimenti risultano troppo salati e rischiano di irrancidire.

## Usi

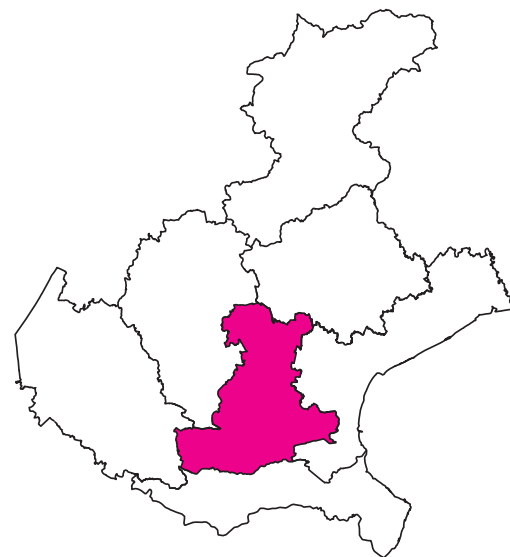
Prima della cottura deve essere ripetutamente punto perché il budello non si laceri. Viene lessato a fuoco lento per 3,5-4 ore, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua. Tradizionalmente il cotechino si accompagna con cren (grattugiato), con l'aggiunta di aceto e zucchero.

## Reperibilità

Da dicembre e fino all'inizio della primavera presso ristoranti, agriturismi e macellerie in tutto il territorio padovano.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# COESSÌN CO LA LÈNGUA DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino con la lingua del basso vicentino, coessin co la lèngua.



## La storia

La produzione del cotechino è tipica dei comuni del basso vicentino dove si realizza con numerose varianti. Il “coessin co la lèngua” è una variante del normale cotechino creata per utilizzare la lingua del maiale.

## Descrizione del prodotto

Il “coessin co la lèngua” è un insaccato di maiale, con all’interno la lingua, fatto con cotica (coessa), orecchie, pezzi di tendini, polpa nervosa e lardo; il tutto viene impastato con sale grosso, con la concia (cónza) fatta con cannella, pepe, chiodi di garofano e aglio tritato o a spicchi. L’impasto insaccato in budello di vacca viene completato con l’inserimento della lingua in posizione non distesa bensì a forma di “u”. Ha forma cilindrica, ma più corto, pesante e grosso rispetto ai normali cotechini e al taglio presenta ben visibile la lingua.

## Processo di produzione

La preparazione dell’impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, e aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie.

La lingua (salmistrata) viene messa a salare su di un ripiano mobile di legno di castagno, leggermente inclinato per farlo sgocciolare. Tolto il sale residuo non assorbito con un canovaccio, la lingua viene ricomposta per essere inserita all’interno dell’insaccato in modo che la sezione trasversale risulti concava, a forma di “u”. Il budello viene punzecchiato con la “sponciròla” per far uscire il liquido (e grasso) e l’aria, che impedirebbero alle componenti di aderire. L’asciugatura in locali adatti e la conservazione, in luoghi umidi e bui, segue la procedura normalmente utilizzata per questi insaccati.

## Usi

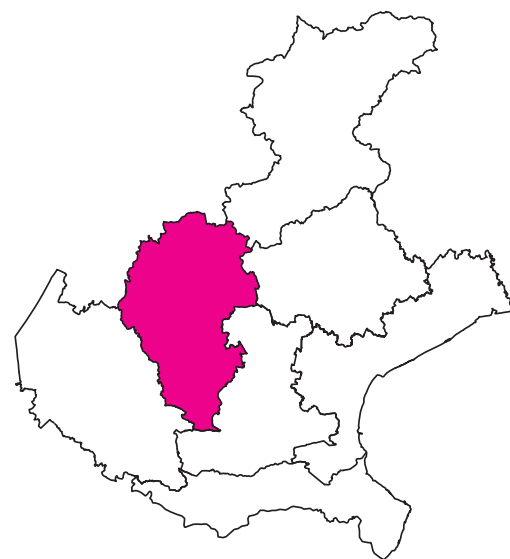
I cotechini si cuociono in acqua e devono essere ripetutamente punti con uno stuzzicadenti, perché la pelle non si laceri, e lessati a fuoco lento per 3 ore e più.

## Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio ma la variante con la lingua è scarsamente reperibile per l’esiguità delle produzioni.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



# COESSÌN DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino del basso vicentino, Coessin del basso vicentino.



## La storia

La produzione del cotechino è tipica dei comuni del basso vicentino dove si realizza con numerose varianti. Molte testimonianze storiche provengono da quei comuni di pianura, protesi verso il Veronese, caratterizzati da una storia di povertà, isolamento e famiglie particolarmente numerose. È proprio in quest'ambito che si inserisce la cultura familiare del "far sù el màscio": tecniche, tramandate di padre in figlio, di lavorazione e conservazione di tutte le parti del maiale, nell'arco di tutto l'anno, tra l'uccisione del vecchio e il "màscio novo".

## Descrizione del prodotto

Questo insaccato di maiale è fatto con cotica (coèssa), parti muscolari più dure (orecchie, pezzi di tendini), polpa nervosa e lardo che viene aggiunto secondo necessità; il tutto viene impastato con sale grosso, con la concia (cónza) fatta con cannella, pepe, chiodi di garofano e aglio tritato o a spicchi; insaccato in budello (buélo) di vacca o cavallo, il prodotto finito ha una forma cilindrica, lunghezza di circa 20 cm e peso medio di 500 g.

## Processo di produzione

La preparazione dell'impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, e aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie. Le cotiche vanno spellate e liberate dal grasso sottocutaneo, ben pestate e macinate più volte, all'impasto vengono aggiunti sale e pepe. La concia può essere molto varia in base alle tradizioni; è possibile l'utilizzo dell'aglio che non deve risultare troppo evidente, si tratta di un prodotto da cuocere e la cottura fa risaltare l'aglio. Per questo non si inseriscono interi spicchi ma li si schiaccia per poi farne un involtino dentro ad un pezzetto di stoffa che viene macerato per 2/3 ore nel vino bianco secco; tolto l'aglio, il vino viene asperso sul macinato ottenendo leggeri profumi d'aglio e di vino. A questo punto viene insaccato su budello naturale di bovino, legato a mano, posto in cella di asciugatura. Il budello viene punzecchiato con la "sponciròla" per far uscire il liquido (e grasso) e

l'aria, che impedirebbero alle componenti di aderire. I cotechini vanno consumati prima dell'inizio dell'estate, altrimenti risultano troppo salati e rischiano di irrancidire.

## Usi

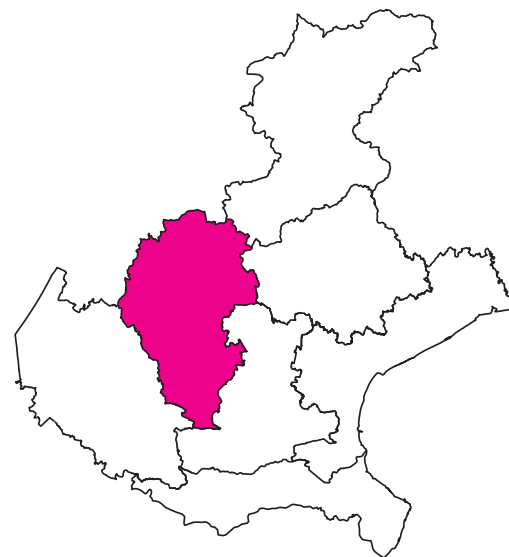
I cotechini si cuociono in acqua, lessati a fuoco lento per 3 ore e più, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua. Si sposa molto bene al cren (grattugiato), con l'aggiunta di aceto e zucchero, con i crauti o i "radici in tècia".

## Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio; sono reperibili nel periodo invernale e fino a primavera.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



# COESSÌN DELLA VAL LEOGRA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino della Val Leogra, coessin.



## La storia

La produzione del cotechino è tipica di varie zone del vicentino dove si realizza con numerose varianti. Nella Val Leogra questo insaccato viene ancora ottenuto nel rispetto e grazie alle tecniche, tramandate di padre in figlio, di lavorazione e conservazione di tutte le parti del maiale, perché nulla andasse sprecato, nell'arco di tutto l'anno.

## Descrizione del prodotto

Il cotechino è un insaccato di maiale fatto soprattutto con cotica (coessa) ben pestata e tritata, cui si aggiungono le parti muscolari della spalla, le orecchie, pezzi di tendini e il lardo; il tutto viene macinato e impastato con sale grosso e pepe, con l'aggiunta della concia (consa) fatta con cannella, chiodi di garofano, noce moscata e, a volte, aglio tritato. Viene insaccato in budelli di vacca o cavallo e legati ogni 20 cm. Il prodotto finito ha una forma cilindrica, lunghezza di circa 20 cm e peso medio di 500 g.

## Processo di produzione

La preparazione dell'impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, e aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie. L'asciugatura avviene in locali riscaldati per 3-4 giorni, segue poi la conservazione, in luoghi umidi e bui, procedura normalmente utilizzata per questi insaccati.

I cotechini vanno consumati prima dell'inizio dell'estate, altrimenti risultano troppo salati e rischiano di irrancidire.

## Usi

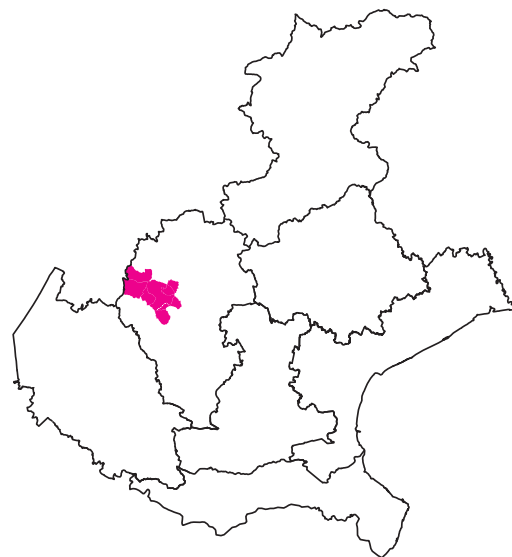
Si cuoce in acqua e deve essere ripetutamente punto con uno stuzzicadenti, perché la pelle non si laceri, va lessato a fuoco lento, per 3 ore circa, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile nell'area di produzione nel periodo invernale e fino all'inizio della primavera.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, provincia di Vicenza.



# COESSÌN IN ÒNTO DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino in unto, cotechino nel lardo, Coessin in ònto.



## La storia

La produzione del cotechino è tipica di molti comuni del vicentino dove si realizza con numerose varianti. Normalmente questi insaccati vanno consumati prima dell'inizio dell'estate altrimenti rischiano di irrancidire o risultano troppo salati. La conservazione del cotechino nell'unto di maiale, "sotto onto", permette di mantenerlo fresco più a lungo e si rifà a un'antica tradizione che utilizza il grasso animale fuso per conservare l'alimento.

## Descrizione del prodotto

Il cotechino è un insaccato di maiale fatto con cotica, parti muscolari più dure e lardo, che viene impastato con sale grosso e con la concia contenente vari aromi; nuovamente macinato è poi inserito all'interno di un budello, legato alle estremità. Il prodotto finito ha forma cilindrica, lunghezza di circa 20 cm e peso medio di 500 g. Il "coessin in ònto" si conserva in luogo fresco e in penombra per lungo tempo.

## Processo di produzione

La preparazione dell'impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie. Il tutto viene inserito all'interno di un budello di vacca o cavallo, legato alle estremità. La conservazione sotto "ònto" consiste nel riporre i cotechini in olle (pegnàte) di terracotta o in bocce di vetro scuro con del lardo fuso versato all'interno. Il grasso del maiale viene fuso in una pentola, filtrato e versato ancora tiepido, prima che rapprenda, nel recipiente già riempito dei cotechini; l'operazione viene eseguita gradatamente per far penetrare in tutti gli interstizi lo strutto ed evitare, quindi, vuoti d'aria.

La terracotta (verniciata all'interno) è particolarmente indicata perché isola maggiormente il contenuto e lo preserva dalla luce. Le bocce dei recipienti sono larghe, per far passare una mano, e vengono chiuse con un foglio di carta oleata fissato con dello spago. Si usa isolare ulteriormente il contenuto versando sulla superficie un velo di olio di vinacciolo. I contenitori vengono riposti in luoghi freschi e bui.

## Usi

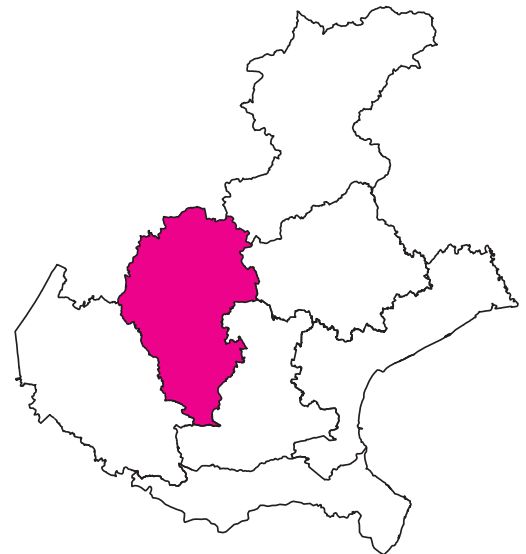
Il "coessin in ònto", estratto dal recipiente, viene dapprima raschiato per eliminare il grasso aderente al budello e poi sottoposto a cottura come il normale cotechino. È fresco e saporito in quanto "l'ònto" penetra sempre in piccola quantità all'interno del budello insaporendo l'insaccato; usualmente vengono considerati migliori i cotechini le cui carni risultano più attaccatice dopo la cottura.

## Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio ma la variante di conservazione "in ònto" è una rarità.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



# COESSÌN CO LO SGRUGNO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino con il grugno (il muso), Coessin co lo sgrugno.



## La storia

La produzione del cotechino è tipica dei comuni del basso vicentino dove si realizza con numerose varianti. Numerose sono le tecniche, tramandate di padre in figlio, di lavorazione e conservazione di tutte le parti del maiale. Il "coessin co lo sgrugno" è una variante del cotechino, creata per utilizzare le carni derivanti dal muso del maiale.

## Descrizione del prodotto

Il cotechino è un insaccato realizzato con parti di carne che sono tra le più dure del maiale: polpa nervosa, orecchie, pezzi di tendini; il tutto viene macinato con l'aggiunta di lardo se necessario. Le cotiche, spellate e liberate dal grasso sottocutaneo, vengono ben pestate e macinate più volte. All'impasto viene aggiunta, oltre al sale, la concia (cónza) fatta con cannella, pepe, chiodi di garofano e poi insaccato in budello di vacca o cavallo. Nella variante "co lo sgrugno", il muso di maiale viene inserito intero o sezionato in due parti per farne due cotechini. Il prodotto finito ha una forma cilindrica.

## Processo di produzione

La preparazione dell'impasto del cotechino avviene macinando assieme le parti di carne appositamente selezionate, e aggiungendovi il lardo, il sale e le spezie. Parallelamente a queste operazioni il muso dell'animale, spesso sezionato in senso longitudinale per ottenere due cotechini "co lo sgrugno", viene messo a salare con spezie varie, su di una superficie inclinata, per far scolare il liquido che la carne rilascia in presenza di sale. Il tempo di speziatura e salatura dura circa mezza giornata. A questo punto la carne può essere inserita all'interno del budello: si mette un po' di pasta e si inserisce lo "sgrugno" per poi completare l'insaccato aggiungendo la polpa di carne mancante, in modo da far fuoriuscire tutta l'aria. Il cotechino viene poi legato alle estremità.

Il budello viene punzecchiato con la "sponciròla" per far uscire il liquido e l'aria, che impedirebbero alle componenti di aderire. L'asciugatura avviene in locali adatti e la conservazione segue la procedura normalmente utilizzata per questi insaccati.

## Usi

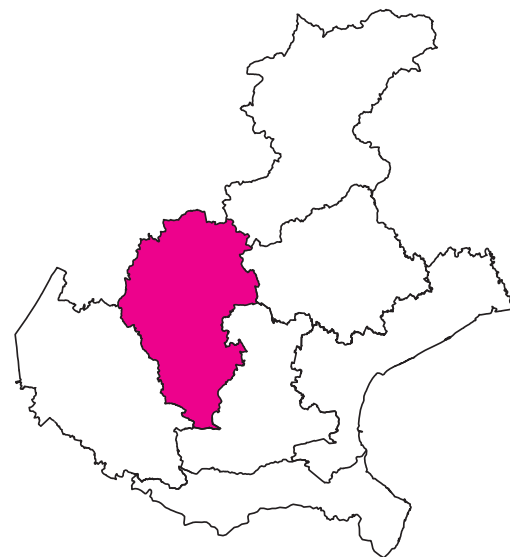
Si cuoce in acqua, lessato a fuoco lento per 3-4 ore, con l'accortezza di cambiare più volte l'acqua. Viene servito anche come antipasto con un contorno tradizionale di fagioli stufati.

## Reperibilità

La produzione di cotechini è diffusa sul territorio ma la variante "co lo sgrugno" è scarsamente reperibile per l'esiguità delle produzioni.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



# CONIGLIO VENETO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Coniglio, in veneziano e trevigiano cunicio, in padovano conejo.



## La storia

Il coniglio domestico europeo deriva dal coniglio selvatico. I primi ad allevarlo furono i Fenici attorno al 1100 a.C. e successivamente i Romani. Dopo la caduta dell'impero romano, il suo allevamento fu abbandonato e ripreso soltanto verso il 1700 nei monasteri, dove furono selezionate razze per la produzione di pelliccia e di carne. È soprattutto nella seconda metà del secolo scorso che si sviluppò la differenziazione di nuove razze. In Italia se ne contano una quarantina, ma se ne utilizzano solo alcune per effettuare incroci da cui ottenere animali vigorosi, produttivi e adatti per l'allevamento che, in Veneto, ha trovato interesse principalmente nelle province di Treviso, Padova, Vicenza e Verona.

## Descrizione del prodotto

La carne di coniglio per le sue proprietà alimentari e organolettiche ha mantenuto negli anni un'immagine salutista confermata da recenti studi. È una carne di colore rosa chiaro, gustosa, particolarmente magra e molto delicata. Il coniglio viene allevato fino al raggiungimento di 2,5 kg di peso e processato prima della maturazione sessuale per evitare che la carne assuma un odore forte e caratteristico non apprezzato dai consumatori.

## Processo di produzione

Le particolari tecniche di allevamento e soprattutto l'alimentazione dell'animale che si basa prevalentemente su materie prime di elevata qualità (erba medica integrata con frumento, orzo, crusche, soia e girasole), garantiscono le buone caratteristiche della carne.

La carne di coniglio viene lavorata e commercializzata fresca entro cinque giorni dalla macellazione al fine di conservare inalterate le proprie caratteristiche.

## Usi

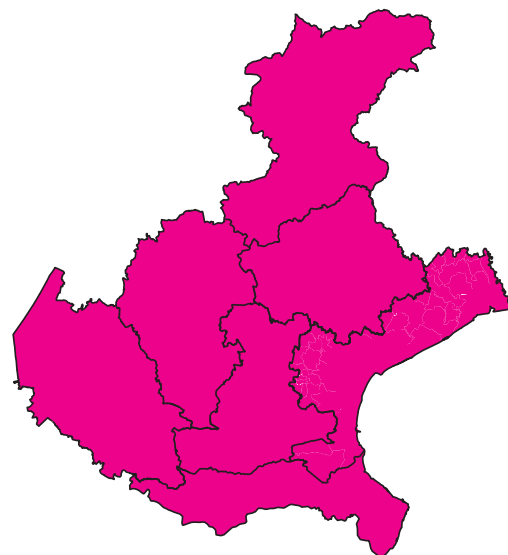
La carne del coniglio è molto ricca di vitamine e sali minerali (fosforo, magnesio, potassio) ad alto contenuto di acidi grassi polinsaturi con bassissimo contenuto di colesterolo e sodio. È molto digeribile e indicata nell'alimentazione della primissima età, nello svezzamento e per gli anziani.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso i produttori o presso qualsiasi rivenditore al dettaglio della Regione.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.





# COPPA DI TESTA DI ESTE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Coppa di testa di Este.



## La storia

La coppa di testa viene prodotta da tempo immemorabile dai contadini dell'area estense, nel periodo invernale, subito dopo la macellazione del maiale. È un insaccato creato per utilizzare anche la testa del maiale, che contiene carni delicate e saporite.

## Descrizione del prodotto

La "coppa di testa di Este" è un insaccato ottenuto con carni suine cotte, inserite in un budello naturale. È composta dalle parti magre che rivestono la testa dell'animale: guancia, lingua, cotenna e con l'aggiunta di muscolo di suino, geretto di spalla. Ha forma cilindrica leggermente curva, del diametro di 12-15 cm e del peso variabile da 3 a 5 kg, di aspetto simile ad una sopressa, ma priva di muffa esterna. Al taglio si mostra a chiazze di colore variabile per le varie parti di carne della testa che vi sono inserite. L'aroma è ricco di sfumature, il gusto sapido e piacevole.

## Processo di produzione

Viene realizzata utilizzando esclusivamente la testa del suino. Le teste vengono accuratamente lavate eliminando ossa, occhi e orecchie. Lo spolpo così ottenuto, lingua compresa, viene bollito in poca acqua per avere un'ottimale concentrazione del sapore. A cottura ultimata la carne viene sgocciolata e passata al tritacarne dove viene grossolanamente macinata. La carne tritata con aggiunta di sale e aromi naturali (pepe, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, ecc.) viene impastata e insaccata in budello naturale (o artificiale) di grosso diametro (15-20 cm), legata e raffreddata in celle frigorifere.

## Usi

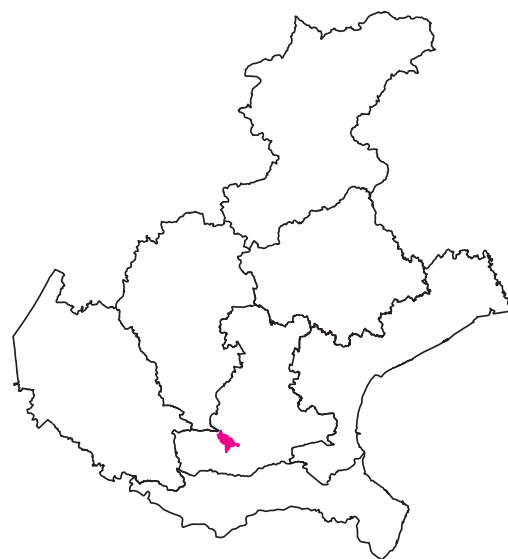
Il prodotto va consumato entro breve tempo dalla produzione (circa un mese); si taglia in fette sottili e si propone come antipasto, merenda o come piatto unico con verdure di stagione.

## Reperibilità

Nell'area estense viene commercializzata, durante il periodo invernale, presso alcune rivendite alimentari, direttamente presso i produttori o si può degustare in ristoranti e agriturismi.

## Territorio interessato alla produzione

Este in provincia di Padova.



# CORGNOI DE CRESPADORO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Corgnoi di Crespadoro, Cornioli di Crespadoro, lumache di Crespadoro.



## La storia

La consuetudine di raccogliere questi molluschi è molto antica ed alcuni vi riconoscono usanze alimentari dei Cimbri, il popolo di origine germanica che colonizzò queste montagne nel Medioevo. La tradizione della raccolta e vendita di chioccioline nel comune di Crespadoro è infatti antichissima e risale sicuramente all'età medioevale quando era attivo, in loco, uno dei mercati principali del nord Italia. Vi sono pubblicazioni del 1600 in cui si riferisce di nobili vicentini che inviavano la loro servitù a far provvista di "corgnoi de Crespadoro", considerati una vera leccornia.

## Descrizione del prodotto

I "corgnoi" sono chioccioline selvatiche, raccolte ed allevate prima della vendita, appartenenti alla specie "Helix pomatia" varietà opercolata, l'unica che chiude con un opercolo il proprio guscio. Tale procedimento le permette di svernare e permette ai raccoglitori/allevatori di trasportarla facilmente nei mesi freddi.

La chiocciola è un mollusco con corpo molle che è protetto dal guscio, il cui colore varia molto in quanto dipende dall'alimentazione e dall'ambiente circostante.

## Processo di produzione

La raccolta è consentita solo nel periodo estivo ed è fatta generalmente a mano o con l'aiuto di un attrezzo, il "raspa-corgnoi", per prelevare le chioccioline interrate. Queste, dopo la raccolta, vengono sistemate nella "corgnolara", un piccolo recinto di rete metallica, collocato in luogo protetto dalla luce diretta del sole, in cui è stato preparato un letto di sabbia di 30-40 cm di spessore, dove vengono alimentate con erba fresca, zucca e altro. La commercializzazione si effettua nel tardo autunno.

## Usi

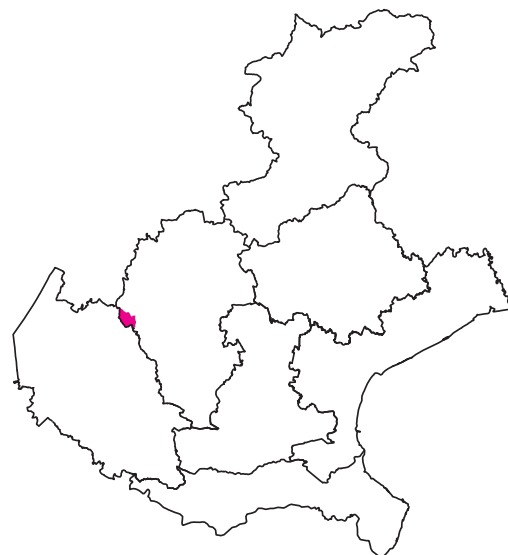
La carne dei "corgnoi" è ricca di proteine e minerali, e povera di grassi. Si consumano tradizionalmente dopo una lunga bollitura in un tegame, speziate e abbinate alla polenta.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile dal tardo autunno direttamente presso i produttori nella zona oppure nei ristoranti e durante le sagre e le manifestazioni locali.

## Territorio interessato alla produzione

Alta valle dell'Agno Chiampo, in particolare il comune di Crespadoro, in provincia di Vicenza.



# COSCIA AFFUMICATA DI CAVALLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Coscia affumicata di cavallo.



## La storia

Nella zona del padovano era usanza porre alcuni pezzi di carne ad essiccare sotto il camino delle case contadine, in particolare la carne di cavallo, vista la secolare tradizione di allevamento equino in questo territorio. Lo sviluppo economico del secondo dopoguerra ha fatto smarrire questa usanza, contribuendo alla perdita di una parte importante della tradizione alimentare della zona. Negli anni sessanta del secolo scorso qualche appassionato delle tradizioni gastronomiche antiche, ha riproposto questa produzione.

## Descrizione del prodotto

Viene utilizzata la coscia disossata di cavallo, preparata con sale, spezie ed aromi. Ha dimensioni variabili a seconda delle pezzature in cui viene prodotta e commercializzata, solitamente sottovuoto, e si presenta esternamente di colore marrone, mentre all'interno la carne è bianco rosata; l'odore è aromatico, affumicato e gradevole.

## Processo di produzione

Le cosce vengono disossate e tagliate in tranci di dimensioni variabili. Questi vengono siringati, con un'apposita macchina, che provvede ad iniettare la salamoia, una soluzione acquosa in cui sono disciolti sale e aromi naturali. Successivamente le carni vengono poste a bagno nella stessa salamoia, per un periodo variabile dai 6 ai 10 giorni, rifilate, cotte a vapore e fumo. Dopo qualche giorno di raffreddamento e stagionatura le carni vengono confezionate sottovuoto e avviate alla commercializzazione.

## Usi

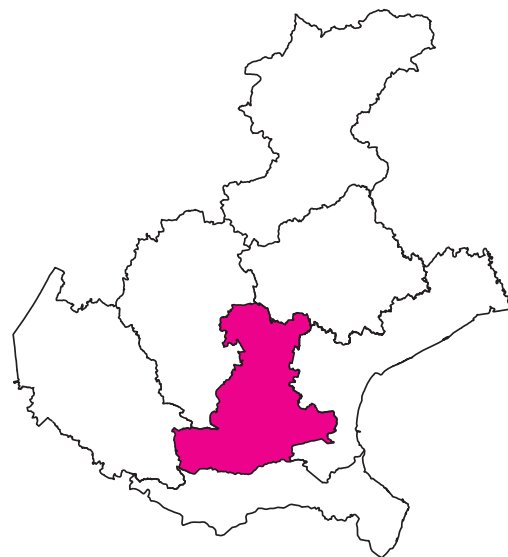
La carne di coscia affumicata viene consumata tagliata in fette sottili e utilizzata per la preparazione di aperitivi o antipasti.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso i rivenditori di carne equina, nei ristoranti specializzati ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# COTECHINO DI PULEDRO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino di puledro.



## La storia

Il cotechino di puledro è uno dei prodotti tipici della terra padovana, nella quale l'allevamento dei maiali e dei cavalli appartiene alla tradizione agricola locale. Si presume che la produzione di questo insaccato, che mischia le carni dei due animali, sia molto antica e si sia modificata nel tempo, variando le percentuali delle stesse carni a seconda delle disponibilità e del variare dei gusti dei consumatori. Tuttavia la produzione si è standardizzata negli anni settanta del secolo scorso e ha successivamente avuto una discreta diffusione e un notevole apprezzamento da parte di una crescente cerchia di estimatori.

## Descrizione del prodotto

Il cotechino di puledro è un insaccato di carne di puledro (30%) e suino (70%) macinate assieme a cui si aggiungono sale, pepe e spezie a seconda delle usanze. Si presenta di forma cilindrica, lunghezza di 15-20 cm e diametro 5-7 cm; la pasta, di colore rosato, con la cottura assume una tonalità più scura. Il gusto e l'aroma differiscono leggermente da quelli del cotechino di puro maiale.

## Processo di produzione

Le carni di puledro e quelle di maiale solitamente utilizzate per i cotechini (cotica, parti muscolose della spalla, orecchie e tendini) vengono macinate assieme, aggiungendovi del lardo, il sale e gli aromi, in percentuali variabili a seconda delle tradizioni. Il tutto viene amalgamato manualmente e insaccato in budello naturale, solitamente di bovino, poi essiccato in apposite stanze dove, a temperatura e umidità controllate, in 48 ore si ottiene un risultato ottimale; successivamente il cotechino viene confezionato sottovuoto e commercializzato.

## Usi

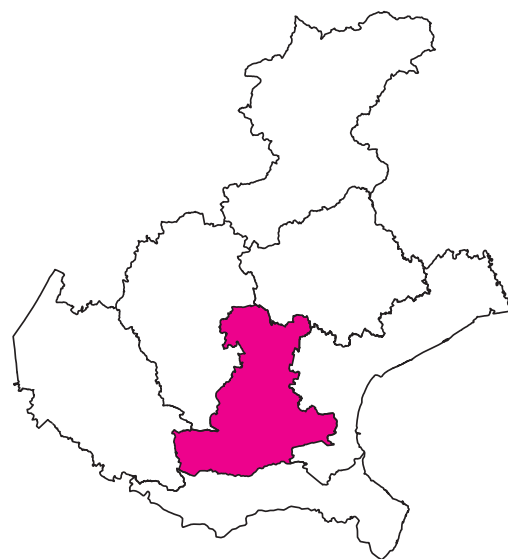
Dopo una cottura prolungata in acqua bollente, si consuma accompagnato con verdure bollite, fagioli o cren.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso tutti i rivenditori di carne equina, nei ristoranti specializzati ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# COTECHINO DI TRECENTA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino di Trecenta.



## La storia

Le metodiche di produzione sono radicate da secoli in questo territorio in quanto la trasformazione del suino in insaccati rappresentava una delle tecniche di conservazione delle carni. Trecenta vanta la secolare tradizione della Fiera d'Autunno con annesso un fiorente mercato di "merci e bestiame" durante il quale era estremamente vivace la commercializzazione dei lattonzoli (suinetti) da poter allevare e macellare nell'inverno dell'anno successivo.

## Descrizione del prodotto

È un prodotto artigianale, confezionato esclusivamente con carni suine secondo le antiche tradizioni contadine della zona. Per l'impasto, vengono utilizzate le "carni rosse" e la cotenna del suino, con l'aggiunta di "carni buone" per avere un rapporto carne-cotenna che si avvicina al 50%. Va consumato bollito con una cottura a fuoco lento, in abbondante acqua per circa 3 ore.

## Processo di produzione

Il suino viene dapprima sezionato suddividendo le varie parti dell'animale quali cotiche (pelle del suino) "carni muscolose" (carni rosse), "carni buone" (carni rosa con parti di grasso nobile) e frattaglie. Si procede poi alla macinazione delle "carni muscolose" e della cotenna, alla loro miscelazione in parti sostanzialmente uguali, alla concia con ingredienti naturali (sale, pepe, vino e spezie) in percentuali variabili a seconda della tradizione di ogni singolo produttore. L'impasto ben amalgamato è insaccato in budelli di bue del diametro di 5-10 cm e lunghezze variabili dai 10 ai 20 cm; il cotechino viene legato in maniera semplice con spago per poterlo sorreggere nelle fasi di stagionatura e conservazione che non presentano particolari problemi in quanto di limitato periodo. Esse avvengono in ambienti rurali dotati di una naturale ventilazione con strutture logistiche dalle soffittature in legno, tali da mantenere il giusto equilibrio microclimatico.

## Usi

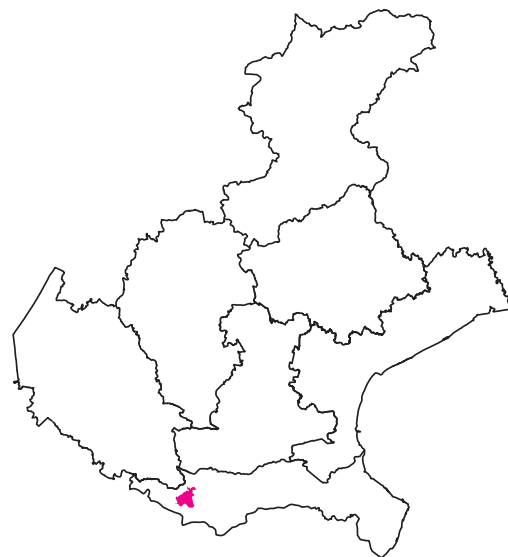
Viene consumato bollito con cottura a fuoco lento, va servito caldo per esaltarne il sapore accompagnandolo con fagioli e polenta.

## Reperibilità

Nella zona di Trecenta è reperibile presso alcune rivendite alimentari, direttamente presso i produttori o si può degustare in ristoranti e agriturismi.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Trecenta e paesi limitrofi, provincia di Rovigo.



# FALSO PARSUTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Falso parsuto, prosciutto di petto d'oca.



## La storia

La produzione di petti d'oca affumicati è tipica della Bassa Padovana, dove l'oca era un tempo molto diffusa e rappresentava una riserva alimentare sostanziale per l'inverno. La tecnica di produzione del "falso parsuto", il petto d'oca affumicato, appartiene dunque alla tradizione alimentare locale che, grazie al lavoro di alcuni estimatori, continua a essere trasmessa con gli stessi metodi.

## Descrizione del prodotto

Il "falso parsuto" è formato da due petti d'oca completi di pelle, sovrapposti, arrotolati e cuciti assieme in modo da formare un unico pezzo. Salati, speziati, parzialmente stagionati ed infine insaccati, i petti subiscono una prolungata affumicatura che fa assumere alla carne un sapore inconfondibile, che combina il gusto dolciastro dell'oca con l'aroma dei legni e delle bacche utilizzati.

Le fette si presentano con una parte centrale di colore rosso intenso ed una parte esterna di colore bianco simile al lardo.

## Processo di produzione

I petti d'oca vengono salati a secco e aromatizzati manualmente, quindi vengono sovrapposti e cuciti assieme a due a due. Riposti in appositi contenitori e pressati per alcuni giorni, assorbono il sale e gli aromi prima di venire asciugati all'aria e successivamente affumicati. Quest'ultimo processo dura alcuni giorni e consiste nel riporre i petti in apposite stanze dove vengono avvolti dal fumo prodotto dalla combustione delle essenze legnose di abete, faggio, ginepro, alloro o altre essenze a seconda delle usanze. La conservazione avviene per circa tre mesi in luoghi che garantiscano un giusto livello di umidità e temperatura.

## Usi

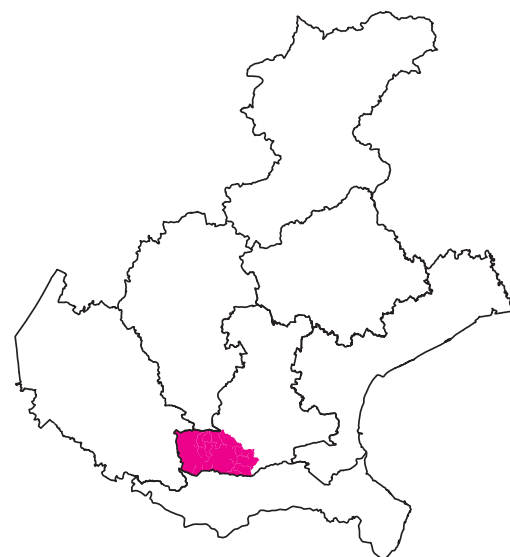
Il "falso parsuto" va consumato tagliato in fette sottili e si utilizza solitamente accompagnato con crostini di pane.

## Reperibilità

Direttamente presso alcune aziende agricole o in agriturismi e ristoranti della Bassa Padovana.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Montagnana, Saletto, Este, Ospedaletto Euganeo, Urbana, Megliadino San Vitale, Megliadino San Fidenzio, Casale di Scodosia, Sant'Elena d'Este, Solesino, Stanghella, Vescovana, Barbona, Villa Estense, Granze, S. Urbano, Carceri, Ponso, S. Margherita d'Adige, Piacenza d'Adige, Merlara, Castelbaldo, Masi, tutti in provincia di Padova.



# FARAONA CAMOSCIATA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Faraona camosciata.



## La storia

La faraona domestica discende da quella africana, ancora presente allo stato selvatico nella zona occidentale dell'Africa e della quale mantiene identica morfologia.

I primi ad addomesticarla, nonostante le sue origini africane, furono i Greci, mentre in Italia arrivò grazie ai Romani. Tuttavia, con la caduta dell'Impero questa razza non venne più allevata e si ridusse drasticamente di numero; fu solo nel basso Medioevo che essa riapparve in Europa, grazie ai Portoghesi che riportarono nel continente alcuni esemplari africani. La razza camosciata fu selezionata, a partire da un esiguo gruppo di soggetti presentati erroneamente come faraone bianche all'Esposizione Avicola di Parigi, dal Ghigi della Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, sin dal 1922.

## Descrizione del prodotto

Il corpo della "faraona camosciata" ha un profilo curvilineo ricoperto da penne che presentano la caratteristica "perlatura", ovvero il disegno formato da piccole e regolari macchie rotonde di colore bianco, che spiccano sulla colorazione delle penne. La pelle è pigmentata, presentandosi nerastra nella zona della gola e del collo. Le penne hanno una tinta fortemente bianca sfumata leggermente di gialliccio, sulla quale spiccano in modo evidente le macchie a perla. La testa e il collo sono nudi, con bargigli maggiormente sviluppati nel maschio. I pulcini di questa razza sono facilmente riconoscibili poiché sono di un tenue colore giallastro, e presentano sottili strisce dorsali di color camoscio.

## Processo di produzione

Sono animali rustici, di indole gregaria e ottimi pascolatori, che per la produzione di carni di qualità si prestano all'allevamento estensivo all'aperto a lento accrescimento.

## Usi

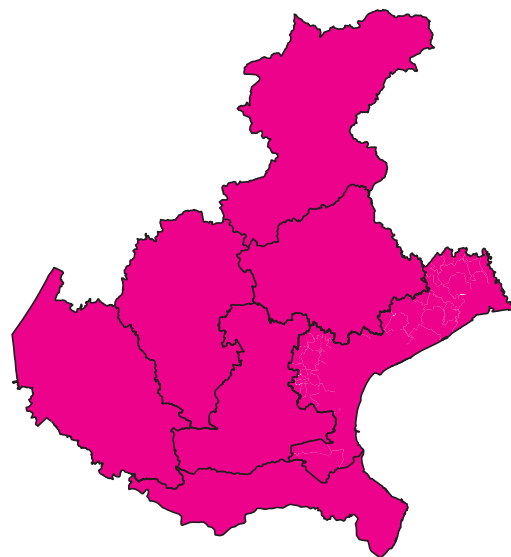
La carne di "faraona camosciata", gustosa e molto apprezzata, è usata prevalentemente cotta arrostita.

## Reperibilità

Allevata da aziende agricole specializzate, la faraona camosciata è reperibile presso le aziende stesse o presso dettaglianti in tutto il territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.



# FARAONA DI CORTE PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Faraona di corte padovana.



## La storia

La faraona comune è stata introdotta in Europa dai Portoghesi alla fine del Medio Evo. Nelle corti padovane erano presenti tre razze: la faraona "lilla" è molto antica e note bibliografiche parlano della sua esistenza sia nelle zone africane sia nei paesi del nord Europa. Lo scorso secolo era allevata soprattutto nelle grandi aziende del Veneto dove era preferita alla faraona "grigia" perché di mole maggiore e più rustica.

Le prime citazioni relative alla faraona "paonata" risalgono al 1896.

Nel ricettario padovano figurano da molti decenni le ricette relative all'uso della faraona, in particolare la faraona "rosta", la faraona in "agrodolce" e la faraona "col pien".

## Descrizione del prodotto

Faraona "grigia": presenta un piumaggio grigio con perlatura presente su tutto il corpo. Le zampe sono di colore grigio nerastro. Il corpo ha forma tozza con testa e collo leggeri e slanciati. Il peso medio degli animali varia da 1,4 a 2,0 kg.

Faraona "lilla": è di taglia abbastanza sviluppata, si caratterizza per il particolare piumaggio. Le zampe sono pigmentate di giallo e il capo è provvisto di elmo e bargigli. Il collo presenta, alla base, la tipica colorazione violacea uniforme. Il colore delle penne si presenta cenerino-azzurrognolo molto chiaro. Una peculiarità di questa razza è il peso che è sempre piuttosto elevato, non sono rari soggetti di 2 kg e oltre.

Faraona "paonata": di taglia medio grande (la più grande tra le faraone). È caratterizzata dalla quasi scomparsa delle macchie a perla tipiche del piumaggio delle faraone. Le penne hanno una tinta violaceo-scura che ricorda il colore della femmina di pavone, da qui la denominazione paonata.

## Processo di produzione

Le faraone sono animali con ottima attitudine al pascolo e in grado di vivere all'aperto. Sono allevate quindi allo stato libero e si nutrono di erbe, granaiglie e insetti. Si prestano bene per l'allevamento

con metodo biologico. Dopo il secondo mese di vita si appollaia sugli alberi per la notte.

## Usi

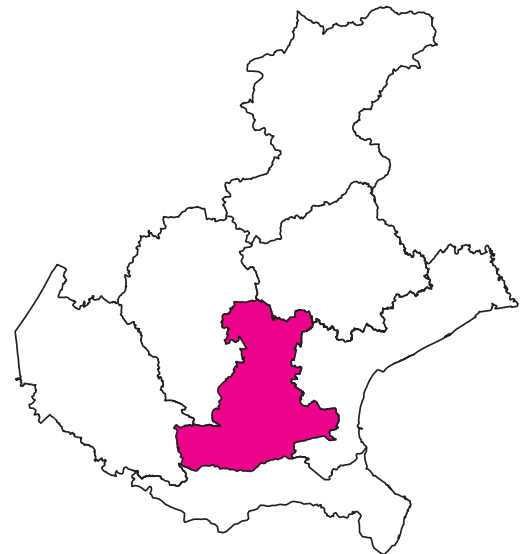
La sua carne è molto apprezzata per la particolare delicatezza e bontà e utilizzata soprattutto arrosto.

## Reperibilità

Questo prodotto è reperibile presso alcune aziende agricole o agrituristiche nella provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova.





# FIGALÉT

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsiccia di fegato e uvetta, figalét co l'uéta.



## La storia

I "figalét" sono un prodotto tradizionale della Marca Trevigiana, nell'area pedemontana est, di origine molto antica. Sono salsicce particolari, perché prodotte utilizzando il fegato del maiale e aromi. L'uso delle spezie ha avuto variazioni condizionate dai gusti delle diverse epoche e dalle mode alimentari. Oggi il prodotto si aromatizza con vin santo e uvetta.

## Descrizione del prodotto

Questa salsiccia è del tutto particolare essendo a base di fegato di maiale. Il sapore amarognolo del fegato, viene esaltato dalla presenza di parti dolci costituite da uva passa che si fa rinvenire in vin santo. Un tempo, in alternativa, si inserivano pezzetti di buccia di limone o arancia canditi. Ha un profumo intenso, mentre al gusto si presenta pieno e armonioso, leggermente amaro (con punti dolci se in versione con l'uvetta). Al taglio presenta un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro; è di colore rosso scuro per la presenza del fegato.

## Processo di produzione

Del maiale vengono utilizzati il fegato (25-30%), carni magre di spalla (35-30%) e pancetta (40%), private della cotenna e macinate. L'impasto è fatto, in parte, con l'uso di macchina impastatrice e completato in modo manuale; viene insaporito all'1,6-1,8% di sale (marino) e aromatizzato con pepe e cannella. Si unisce l'uva passa fatta rinvenire nel vin santo (per la specifica tipologia). Dopo accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato in budello di maiale. L'insaccamento è fatto a macchina mentre la legatura è manuale.

Le dimensioni dei rocchi variano di diametro dai 2,5 ai 3,5 cm e di lunghezza dagli 8 ai 12 cm. L'asciugatura avviene a temperatura di 11-13 °C per un giorno.

## Usi

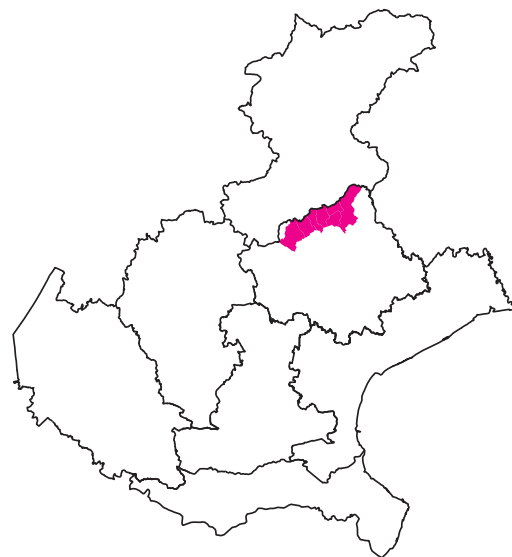
L'abbinamento gastronomico ideale per il "figalét", cotto al tegame o arrosto, è la polenta ma è eccellente anche per fare il riso "all'onda" (alla veneta).

## Reperibilità

Nella zona di produzione può essere acquistato direttamente dai produttori o presso alcuni ristoranti e agriturismi che promuovono la cucina tradizionale.

## Territorio interessato alla produzione

Fascia pedemontana della provincia di Treviso, in particolare i comuni da Valdobbiadene a Vittorio Veneto.



# GALLETTO NANO DI CORTE VENETA - PEPOI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Galletto nano di corte veneta - pepoi.



## La storia

I progenitori degli attuali polli domestici (*Gallus gallus*) abitavano la zona meridionale e centrale dell'India; furono portati in Cina verso il 1400-1500 e successivamente in Europa.

In quasi tutte le civiltà antiche, i polli sono stati usati dapprima come animali da combattimento, poi sono diventati una risorsa alimentare; gli antichi Romani lo consideravano un piatto prelibato. Sino all'Ottocento l'allevamento del pollo fu confinato nell'ambito dell'attività domestica, di competenza delle donne.

La razza "pepoi" è di origine veneta, molto diffusa nella zona nord orientale, ed è l'unica razza nana rurale da reddito attualmente disponibile sul mercato.

## Descrizione del prodotto

I pulcini alla nascita hanno una colorazione marrone chiaro con striature più scure sul dorso e sul capo. La colorazione del piumaggio degli adulti è "tipo dorato" con piccole differenze tra i sessi. La pelle e i tarsi sono di colore giallo. Le galline producono uova a guscio colorato di dimensioni abbastanza piccole (40-45 g) con la particolarità di avere una percentuale di tuorlo superiore alle uova di altre galline.

Hanno masse muscolari del petto molto sviluppate che ben si adattano alla preparazione allo spiedo o alla griglia e forniscono carni molto saporite.

## Processo di produzione

È razza rustica, a lento accrescimento e di dimensioni ridotte, si presta bene all'allevamento estensivo all'aperto. L'alimentazione deve integrare, con apposite farine di cereali, gli alimenti che gli animali raccolgono razzolando. Le galline di questa razza, oltre a essere ottime produttrici di uova, possono anche essere utilizzate per la cova e l'allevamento naturale.

I "pepoi" possono essere utilizzati all'età di 4-5 mesi e, nel passato, gli esemplari maschi venivano frequentemente castrati per ottenere il "capponino", utilizzato dalle massaie come balia al posto della chioccia e macellato in occasione delle feste natalizie.

## Usi

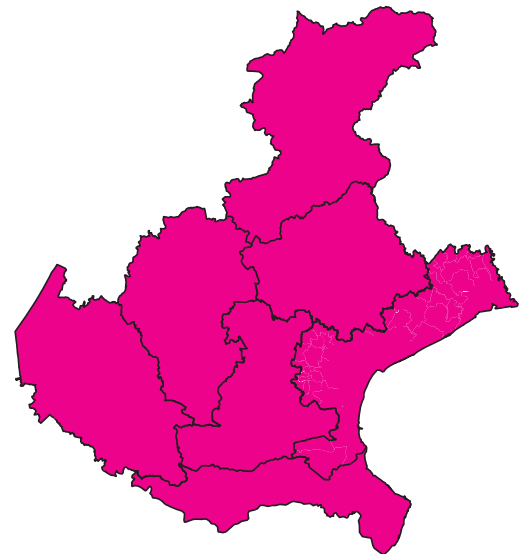
Le carni magre e saporite di questa razza sono molto apprezzate dai consumatori, utilizzate cotte allo spiedo, alla griglia o arrosto.

## Reperibilità

Sono reperibili presso le aziende agricole che li allevano o presso i rivenditori al dettaglio, nell'intero territorio regionale durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.



# GALLINA COLLO NUDO DI CORTE PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina collo nudo di corte padovana, coeo peà.



## La storia

L'origine di questa razza è incerta. C'è chi la vuole originaria dei Carpazi e chi, invece, di Sumatra o dell'isola di S. Maurizio. Nel nostro Paese la sua presenza è molto antica e non ci sono indicazioni da dove sia arrivata. I polli a "collo nudo" erano conosciuti già nell'Ottocento. Documenti risalenti a quel tempo, descrivono questa razza come molto feconda e capace di fornire carni squisite. Viene poi riferito anche il suo aspetto "... tutt'altro che bella, anzi ributtante, per il suo collo nudo ricoperto di pelle rosa". Era ed è apprezzata per la rusticità e per la produzione di uova.

## Descrizione del prodotto

La gallina "collo nudo" è in grado di produrre molte uova grosse ed ha carne assai buona, concentrata soprattutto nel petto e nelle cosce. La caratteristica del collo nudo ne fa una razza originalissima. Cresta semplice, non molto sviluppata, dentellata irregolarmente, eretta sulla fronte da cui parte una calotta di penne che scendono ricoprendo la nuca. Il collo così denudato è in forte contrasto con la ricchezza della coda. È una razza resistente anche al freddo e la cresta non si ghiaccia neppure nei rigidi inverni.

Ottima produttrice di uova e carne magra, ha pelle sottilissima e mancanza assoluta di grasso sottocutaneo.

## Processo di produzione

Questa razza avicola è rustica e viene allevata nelle corti lasciandola razzolare liberamente e nutrirsi di erbe, granaglie e mais.

## Usi

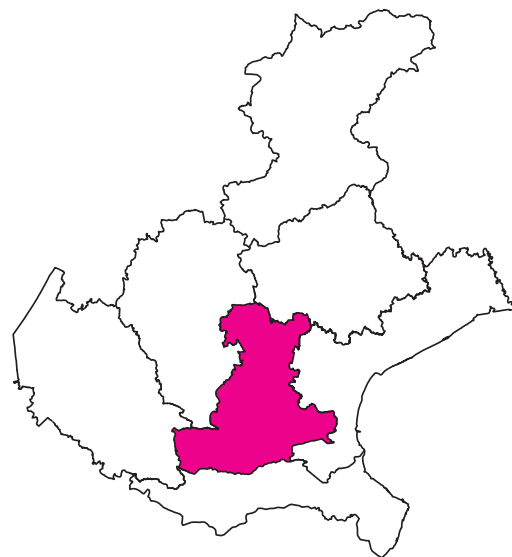
Oltre che per le uova molto apprezzate, la carne di questa gallina viene per lo più utilizzata per cotture a lesso.

## Reperibilità

Si tratta di un prodotto di nicchia reperibile solamente presso alcune aziende agricole nella provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova.



# GALLINA DORATA DI LONIGO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina dorata di Lonigo, Dorata di Lonigo.



## La storia

La gallina "dorata di Lonigo" è un'antica razza diffusa in tutta la pianura veneta. Ha la tipica morfologia del "pollo italiano" che all'inizio del secolo era diffuso in quasi tutti gli ambienti rurali del nostro Paese. Già nella prima metà del '900 polli locali dell'area vicentina erano stati recuperati, migliorati e poi diffusi nelle campagne dalla Cattedra ambulante di agricoltura di Lonigo (Vi).

Dagli anni Cinquanta in poi si sono perse le tracce di questa razza che, come altre, è stata per fortuna allevata da qualche agricoltore a scopo di autoconsumo, consentendole di sopravvivere fino ai giorni nostri.

## Descrizione del prodotto

È una gallina di taglia media, con cresta semplice formata da 4-6 denti, con bargigli di colore rosso e tarsi e pelle di colore giallo. Il piumaggio è fulvo scuro con una mantellina leggermente dorata che scende sul petto; alcune penne della coda possono tendere al nero.

Le uova prodotte da questa razza hanno colorazione rosata e peso medio di 55-60 g.

La qualità della carne, grazie anche alle tecniche di allevamento e alimentazione estensive, è ottima e perciò adatta ai consumatori più esigenti.

## Processo di produzione

La gallina "dorata di Lonigo" è molto rustica e pascolatrice. Produce ottime carni, ma cresce bene solo se allevata con sistema estensivo all'aperto, quando può razzolare nei prati e nutrirsi di erbe e di mais.

Questa razza, inoltre, dimostra una buona attitudine alla cova e all'allevamento della prole, e la rende assai idonea all'allevamento rurale e in aziende agrituristiche.

Le produzioni tipiche sono il pollastro e il cappone, preparato castrando gli esemplari maschi e macellato solitamente in prossimità delle feste natalizie. Pregiata è anche la gallina a fine carriera: a fine produzione l'ovaiola non è considerata un prodotto di scarto come nell'allevamento intensivo, ma una vera e propria produzione di qualità.

## Usi

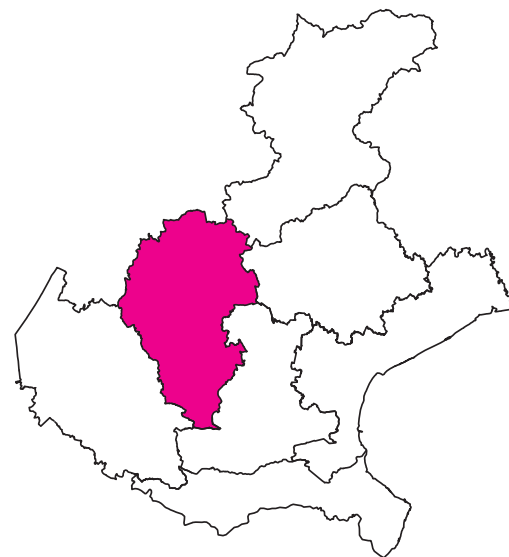
La carne della razza "dorata di Lonigo" è molto apprezzata, sia cotta bollita sia arrosto o allo spiedo.

## Reperibilità

Esemplari di questa razza sono reperibili solo presso alcune aziende agricole della provincia di Vicenza.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



# GALLINA ERMELLINATA DI ROVIGO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina ermellinata di Rovigo, Ermellinata di Rovigo.



## La storia

L'avicoltura italiana, negli anni Cinquanta del secolo scorso, avviò un progetto di sviluppo teso a produrre carni sane e di qualità. Era però necessario selezionare una linea femminile in grado di trasmettere buone caratteristiche produttive senza "coprire" le tipicità delle linee maschili con le quali veniva accoppiata. A questo scopo presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo iniziò un lungo lavoro di selezione che terminò nel 1957 con la nascita di una nuova razza, la "Ermellinata di Rovigo", alla cui formazione hanno concorso le razze Sussex e Rhode Island. Verso gli anni 60 e 70 del secolo scorso questa razza fu diffusa in tutto il Veneto e in altre regioni.

## Descrizione del prodotto

I pulcini alla nascita hanno un piumino giallo e soffice. Da adulti sia il maschio che la femmina portano il tipico piumaggio con disegno ermellinato, ossia mantello fondamentalmente bianco con mantellina, timoniere e remiganti macchiate di nero e coda perfettamente nera. La pelle e i tarsi sono di colore giallo, produce uova con guscio di color roseo-bruno. Le uova pesano mediamente 55-60 grammi. Se i galletti vengono castrati si ottengono i capponi, ottimi per la produzione di carne da brodo.

## Processo di produzione

La gallina "ermellinata di Rovigo" è una razza rustica con buone attitudine al pascolo e in grado di adattarsi ai diversi ambienti agrari. Si presta bene sia per l'allevamento estensivo all'aperto, che per l'allevamento con metodo biologico. È una tipica "linea femminile" da utilizzarsi, per produzioni di nicchia e di qualità, in incroci di prima generazione con razze da carne leggere o pesanti.

## Usi

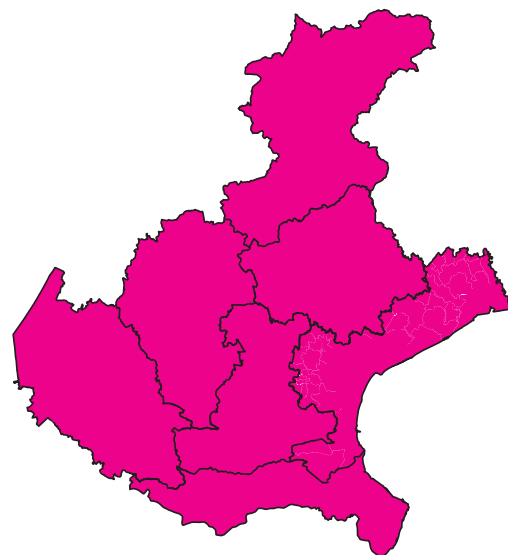
I polli vengono consumati cotti alla brace o arrosto. I capponi vengono utilizzati per il brodo o l'arrosto mentre la gallina viene bollita e utilizzata per il brodo. Sono consumate e apprezzate anche le sue uova.

## Reperibilità

Abbastanza diffusa in tutto il territorio veneto, e specialmente nella zona del Delta del Po, gli esemplari di questa razza sono reperibili presso aziende agricole e rivenditori specializzati.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.



# GALLINA PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Padovana dal gran ciuffo, galina con la capeóza.



## La storia

La razza padovana dal gran ciuffo è descritta e illustrata nell'opera "Ornithologiae" di Ulisse Aldrovandi (1600). Altre citazioni del '500 riportano l'esistenza nel padovano di una razza di pollo particolarmente produttiva e famosa. È probabilmente giunta in Italia nel 1300 dalla Polonia, ma le pressioni selettive nei secoli, più giustificate dall'aspetto estetico che produttivo, hanno portato alla scomparsa dei residui di cresta e bargigli di cui l'Aldrovandi accenna. Nel '900 il suo numero si è particolarmente ridotto essendo allevata da pochi allevatori amatoriali; ora sono in corso specifici progetti di conservazione della razza.

## Descrizione del prodotto

Il pollo di razza "Padovana dal gran ciuffo" si presenta con caratteristiche molto particolari; in luogo della più conosciuta cresta ha un ciuffo di penne che nel gallo sono lunghe e appuntite e ricadono sulla testa mentre, nella femmina, sono più brevi, con apice arrotondato. Alla gola una barba di penne sostituisce, più o meno completamente, i bargigli e le guance sono ricoperte da un ciuffetto di penne detto "favorito". I tarsi sono di colore ardesia o nero. Il piumaggio è diverso a seconda delle varietà allevate in purezza.

Ha pelle bianca e la carne è magra, di sapore delicato; le uova hanno guscio bianco con un favorevole rapporto tuorlo/albume ed un peso medio di 55 g.

## Processo di produzione

La gallina padovana è allevata in condizioni tali da garantire il rispetto delle sue esigenze etologiche ed ecologiche. Il ciclo produttivo è della durata di 5-6 mesi, per un peso medio vivo di 1,8 kg nei galli, 1,5 kg per le pollastre.

## Usi

È adatta per preparazioni "in umido" (localmente dette "in tocio" o "in tocio de vin"), accompagnate da polenta; anche al forno dà ottimi risultati. Si può cuocere secondo l'antica ricetta "in canevéra": il

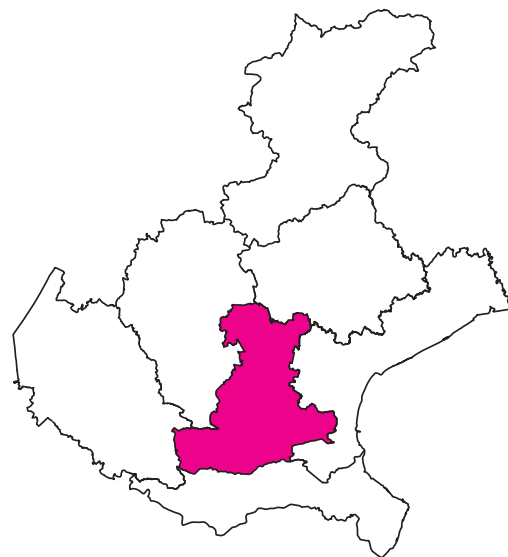
pollo viene chiuso in un sacchetto con l'aggiunta di aromi e cotto a bagnomaria. Un tempo, per realizzare questa ricetta, era utilizzata la vescica del maiale ed un pezzo di bambù per lo sfiato dei vapori.

## Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile presso i ristoranti, gli argiturismi e le macellerie della provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, in particolare nei comuni di Padova, Cervarese Santa Croce, Piazzola sul Brenta, Maserà di Padova, Rovolon, Ospedaletto Euganeo, Due Carrare.



# GALLINA POLVERARA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina Polverara.



## La storia

Tra le varie ipotesi sulle origini della “gallina di Polverara” quella più curiosa risale al XIV secolo, epoca in cui il Marchese Giovanni Dondi, di ritorno da un viaggio in Polonia, portò con sé dei polli dall’aspetto insolito: un ciuffo di penne sul capo, i favoriti (due ciuffi sotto gli occhi) e la barba. Dalla tenuta dei Dondi si ambientarono anche al circostante territorio padovano producendo nuovi incroci e fra questi probabilmente anche la gallina di Polverara. Questa razza avicola è stata celebrata da poeti e scrittori.

A partire dal primo ‘900 raggiunse una notevole diffusione e fama per le qualità della sua carne e il gradevole aspetto ma nonostante ciò la “Razza Polverara” dovette piegarsi ad interessi commerciali. Così questa specie rustica, che poco si adattava all’allevamento intensivo, si ridimensionò fino quasi all’estinzione; oggi grazie ad un attento processo di recupero e valorizzazione è stata dichiarata razza protetta dalla Comunità Europea e reintrodotta negli allevamenti familiari.

## Descrizione del prodotto

L’aspetto generale evidenzia un portamento elegante, un ciuffo ritto sulla testa e sporgente in avanti, barba o gorgiera, piumaggio morbido. Di questa razza, da sempre conosciuta come Schiata o S-ciata di Polverara, esistono due varietà, quella bianca con riflessi giallognoli e becco giallo roseo e quella nera lucente, entrambe senza cresta e senza barbuglio. Hanno tarsi verde salice nella bianca, e tendenti al colore piombo nella nera. Produce eccellente carne morata ed è buona oviola anche d’inverno, caratteristica molto apprezzata dalle famiglie di un tempo.

## Processo di produzione

La gallina di Polverara è allevata all’aperto perché, notoriamente, si adatta male a vivere in gabbia.

## Usi

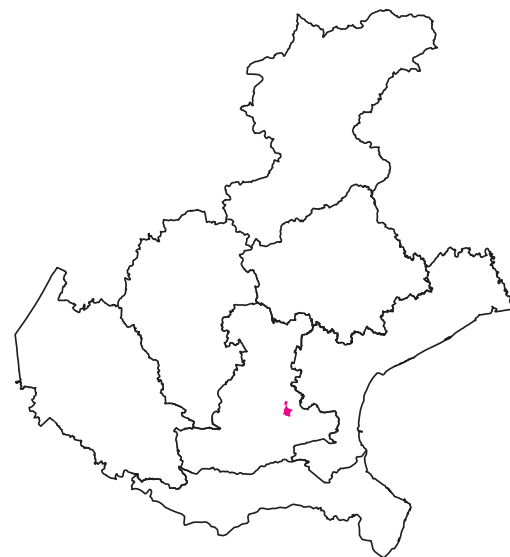
Data la buona sapidità e la consistenza delle carni, si presta a diversi usi culinari, alcuni dei quali tramandati da antiche tradizioni popolari, come la gallina lessa o la “gallina di Polverara col pien” (con il ripieno).

## Reperibilità

Data l’esiguità nel numero di capi allevati, il prodotto è reperibile direttamente presso i vari allevatori nelle aziende agricole in cui si produce.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Polverara e altre zone della provincia di Padova.



# GALLINA ROBUSTA LIONATA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina robusta lionata, Robusta lionata.



## La storia

La "Robusta lionata" è una razza di polli selezionata nel 1965 alla Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo. Durante il lavoro di selezione sono state utilizzate le razze Orpington fulva e White America. Si tratta di una razza con buona produzione di uova e polli da carne, oggi allevata per la produzione di nicchia. È oggetto di un progetto per la salvaguardia delle razze a rischio di estinzione.

## Descrizione del prodotto

I pulcini alla nascita hanno un piumino di colore fulvo con piccole macchie marrone scuro sul capo. Il gallo ha piumaggio di base giallo-fulvo in tonalità calda, con leggera mantellina punteggiata di scuro. La gallina ha piumaggio simile al gallo. La pelle e i tarsi sono di colore giallo, produce uova a guscio rosato, del peso di 55-60 g. Questa razza si adatta benissimo ad essere utilizzata per la produzione del "capon da corte": i galletti di 40/50 gg. vengono castrati ottenendo carni prelibate da consumare tradizionalmente a Natale (cappone).

## Processo di produzione

È una razza rustica, medio-pesante, con buona attitudine al pascolo e in grado di adattarsi ai diversi ambienti agrari. Può essere allevata in purezza o incrociata con altre razze al fine di ottenere produzioni tipiche. Le galline di questa razza hanno una spiccata attitudine alla cova e all'allevamento naturale dei pulcini.

## Usi

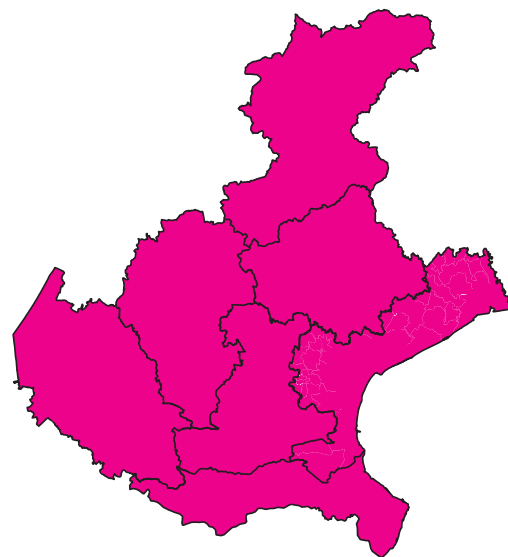
L'ottima carne della "Robusta lionata" è apprezzata per il suo gusto e la sua compattezza. I polli vengono consumati cotti arrosto o allo spiedo, mentre le galline vengono bollite. Sono molto utilizzate anche le uova.

## Reperibilità

Gli esemplari di questa razza sono reperibili presso alcune aziende agricole dislocate in tutto il territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.





# GALLINA ROBUSTA MACULATA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gallina robusta maculata, Robusta maculata.



## La storia

La "Robusta maculata" è stata selezionata nel 1965, presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, dall'incrocio tra le razze Orpington fulva e White America. Il suo allevamento si è molto sviluppato negli ultimi anni anche grazie al suo aspetto elegante e per le buone doti di rusticità. È stata inserita nell'elenco delle razze avicole a rischio di estinzione e oggetto di specifica sperimentazione. Le tecniche d'allevamento utilizzate sono del tipo estensivo, prevedendo ampi spazi per il pascolo.

## Descrizione del prodotto

I pulcini alla nascita hanno un colore di fondo scuro con picchiettature chiare, il piumino del ventre è chiaro e sul capo è presente una macchia di color marrone scuro. Il gallo ha piumaggio scuro con punti neri irregolari, ha mantellina bianco-argento e timoniere, remiganti di colore nero. La gallina ha un colore di base bianco-argento con grosse macchie scure diffuse irregolarmente su tutto il corpo. La pelle e i tarsi sono di colore giallo, produce uova a guscio colorato.

È una razza medio pesante che si adatta benissimo ad essere utilizzata per la produzione del "capon de corte".

## Processo di produzione

Sono animali rustici, a lento accrescimento, che si prestano all'allevamento estensivo all'aperto per la produzione di carni di qualità, come il galletto e il cappon, e anche di uova. L'alimentazione deve variare sia per tipologia che per quantità a seconda dell'età degli esemplari. Per la produzione di capponi, gli esemplari scelti vengono castrati all'età di 6-7 settimane. Le galline producono uova di 55-60 g con guscio rosato, che si adattano benissimo al consumo fresco.

## Usi

Dall'allevamento del pollo si ottengono ottime produzioni da consumarsi alla brace, arrosto e al "tocio". Se i polli vengono castrati, si possono ottene-

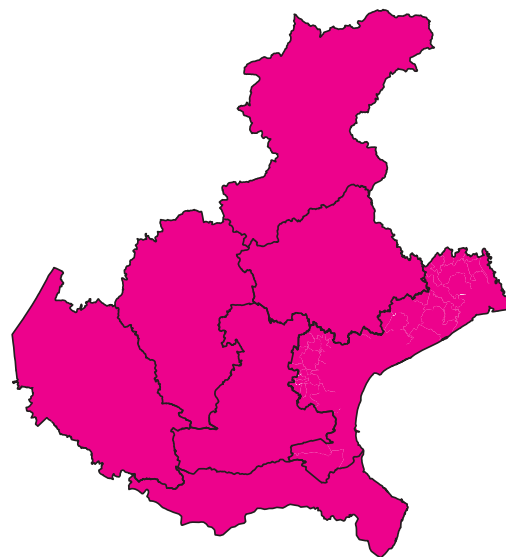
re dei capponi che vengono utilizzati per il brodo o per l'arrosto. È importante anche il consumo delle uova di questa gallina.

## Reperibilità

È la più diffusa nella fascia pedemontana. Si può pertanto reperire facilmente nella zona, ma anche nell'intero territorio regionale, presso le aziende agricole o i rivenditori specializzati.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.



# LARDO DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lardo del basso vicentino che, a seconda del trattamento, prende il nome di "ònto, colà, medèna e tejo".



## La storia

L'utilizzo del "lardo", come condimento e/o companatico, è molto antica e legata alla tradizione dell'allevamento dei suini nella civiltà contadina. Il lardo, molto impiegato in passato, sia come alimento sia come conservante naturale per prodotti a base di carne, mantiene tutt'ora una certa importanza soprattutto nella preparazione di piatti tradizionali.

## Descrizione del prodotto

Il lardo è il grasso sottocutaneo del maiale, maggiormente presente vicino al fegato, nella zona renale e sui fianchi dell'animale. Si presenta in forme quadrate, di colore biancastro e, talvolta, viene conservato arrotolato all'interno di budelli ciechi della cavità appendicolare del cavallo o della vacca, caratterizzati da una maggior capienza, la "manèga".

## Processo di produzione

Il lardo, liberato dalla cotenna, viene dapprima ridotto in forme geometriche, generalmente quadrate, dette "medène" o "tej", quindi ricoperto di sale grosso e posto su assi di castagno inclinate, per 4/5 giorni. Dopo questo trattamento viene sistemato in una cassa coperta di sale protetta dalla "moscaròla".

In alcune famiglie, dopo la salatura, le forme di lardo scrollate dal sale residuo vengono appese alle travi in cantina, legate con dei classici incastri di rami di salice giallo, particolarmente flessibile (le "stròpe", da cui stropàre = legare).

Il lardo si può arrotolare in modo che la cotica rimanga esterna, oppure, senza cotica, insaccato all'interno di un budello capiente, la manèga e legato con dello spago (ogni 2 cm come la soprèssa). Se conservato intero, il lardo viene tagliato a fette e mangiato come companatico.

Per la conservazione la cantina costituisce un ambiente ideale e il lardo può durare fino all'estate.

## Usi

Il lardo può essere consumato crudo, tagliato a fette sottili, assieme al pane o per rivestire la farona cotta al forno (cotta sotto "ònto") in modo da

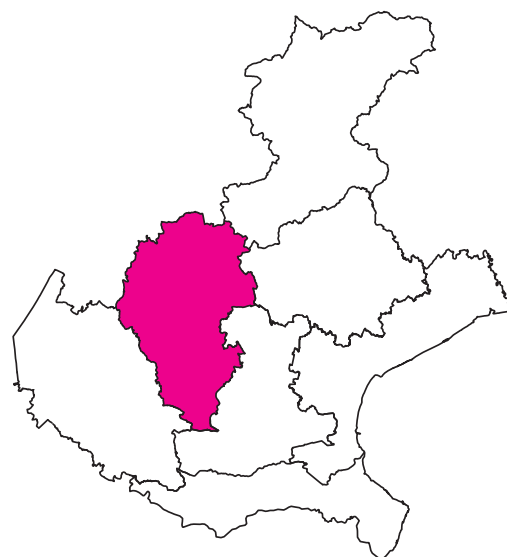
mantenere la carne morbida e insaporirla. Il lardo fuso viene utilizzato come conservante (per ricoprire cotechini, pezzi d'oca o altre carni poste in otri o vasi), o come condimento per moltissimi piatti di verdure.

## Reperibilità

Si può trovare direttamente presso i produttori oppure dai rivenditori al dettaglio della zona e delle limitrofe aree del padovano e del veronese.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



# LARDO IN SALAMOIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lardo in salamoia.



## La storia

L'utilizzo del "lardo", come condimento e/o companatico, è molto antica e legata alla tradizione contadina. Il lardo in salamoia è una variante tipica dell'Altopiano di Asiago; la sua preparazione sotto sale è stata ideata per consentirne una prolungata conservazione.

## Descrizione del prodotto

Si presenta in forme squadrate e viene ottenuto dal tessuto sottocutaneo del maiale, ricco di depositi adiposi. Al lardo viene aggiunto sale e un trito di foglie di alloro, di salvia e di rosmarino per favorirne la disidratazione, aromatizzarlo e preservarlo dagli attacchi di organismi nocivi.

## Processo di produzione

Il lardo viene dapprima ridotto in forme geometriche, generalmente quadrate, dette "medène" di dimensioni variabili secondo il contenitore dove viene conservato. Nella tipologia "in salamoia", dopo essere stato cosperso di spezie, viene immerso in acqua precedentemente bollita e lasciata raffreddare; sopra lo stesso viene messo un gran peso e il tutto lasciato in salamoia per almeno 60 giorni (fino a 90-120). Il contenitore è costituito da una cassa di legno o "mestèla" di legno di castagno o un contenitore di marmo o di pietra dura purché stagno. Tale operazione deve essere effettuata, secondo un'antica credenza popolare, in luna calante altrimenti il lardo ingiallisce. Trascorso il tempo di salamoia il lardo viene lasciato a sgocciolare e asciugare su un tavolo di legno, successivamente viene messo sottovuoto e conservato in frigo o in luoghi freschi e asciutti.

## Usi

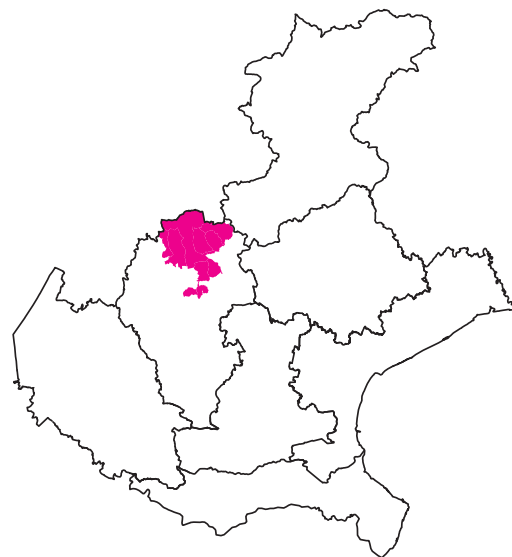
Il "lardo in salamoia" può essere consumato su pane affettato, su crostini abbrustoliti, assieme a miele oppure come condimento nella cottura di verdure e erbe selvatiche di stagione.

## Reperibilità

Il lardo in salamoia viene prodotto da alcune famiglie, spesso solo per l'autoconsumo, e ciò rende difficile il suo reperimento.

## Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'Altopiano di Asiago, Farra e Zugliano, tutti in provincia di Vicenza.



# LARDO STECCATO CON LE ERBE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lardo steccato con le erbe.



## La storia

L'utilizzo del "lardo" è molto antico e legato alla tradizione dell'allevamento dei suini nella civiltà contadina. Impiegato sia come alimento, sia come conservante naturale per prodotti a base di carne, mantiene tutt'ora una certa importanza soprattutto nella preparazione di piatti tradizionali. Il "lardo steccato con le erbe" è una variante che permette la conservazione di questo prodotto, mantenendo integro il gusto particolare e il suo alto potere energetico.

## Descrizione del prodotto

Si tratta del grasso sottocutaneo del maiale tagliato in forme squadrate al quale viene aggiunto sale, trito di pepe, peperoncino secco, uno spicchio di aglio, semi di cumino, per favorirne la disidratazione, preservarlo dagli attacchi di organismi dannosi e aromatizzarlo. Si presenta di colore bianco-rosato, con ben visibili le spezie utilizzate.

## Processo di produzione

Il lardo viene dapprima tagliato in pezzi dette "medène". Il "lardo steccato alle erbe" si prepara distribuendo omogeneamente uno strato di circa mezzo centimetro di sale sulla parte superiore, per 7-8 giorni. I vari pezzi sono impilati in appositi contenitori sicché anche la cotenna viene a contatto con il sale; vengono poi sbattuti per eliminare il sale non assorbito e, sempre sulla superficie superiore, si aggiunge un trito di pepe, uno spicchio d'aglio, peperoncino secco, semi di cumino; se ne favorisce l'assorbimento battendolo un po' sulla superficie. Ogni pezzo si piega poi a libro, lasciando la cotenna all'esterno, in modo da racchiudere all'interno tutti gli aromi che lentamente penetreranno nel lardo. Viene messo in morsa per 2-3 ore per ottenere una pressione costante su tutto il pezzo con 4 stecche di legno di acacia, privato della corteccia, tenute legate con corde di canapa. Si appende in cantina, come altri insaccati, a maturare per 90-120 giorni.

## Usi

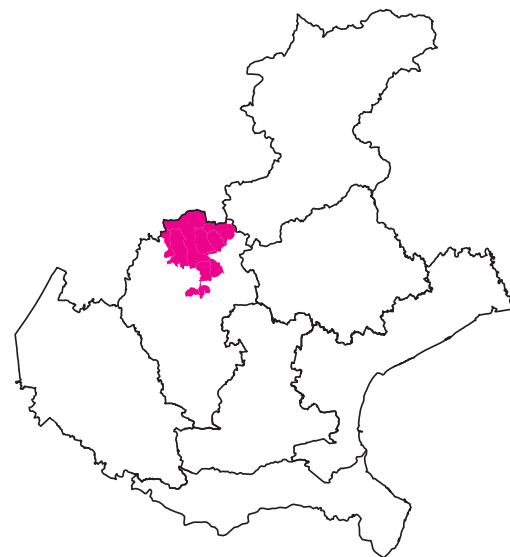
Terminato il tempo di conservazione può essere consumato crudo, tagliato a fette sottili con pan biscotto, o accompagnato a piatti tipici a base di verdure.

## Reperibilità

Il "lardo steccato con le erbe" si può trovare con una certa facilità direttamente presso i produttori oppure dai rivenditori al dettaglio della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, Farra e Zugliano, tutti in provincia di Vicenza.



# LENGUAL

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Linguale, cotechino con la lingua.



## La storia

Il "lengual" è un cotechino che contiene al suo interno la lingua salmistrata del maiale. È un prodotto tipicamente invernale, caratteristico di ogni località in cui è allevato il maiale. Il cotechino è infatti un prodotto creato per utilizzare, a scopo alimentare, le parti più dure e grasse del suino. La tipicità è data dall'uso delle droghe di tradizione locale.

## Descrizione del prodotto

Il "lengual" viene prodotto utilizzando la lingua del maiale preventivamente salmistrata (in sale e aromi) che costituisce circa la metà del peso totale del cotechino. Il macinato di contorno è formato per il 75% circa, da carni suine grasse (tagli di cotenna per il 40-50%, tagli di gola per il 10-20% e spolpo testa per il rimanente 15-20%) e il restante 25% da carni suine magre da tagli di spalla. Il prodotto ha forma cilindrica con diametro da 8 a 10 cm, lunghezza tra 15 e 25 cm e un peso finale attorno i 500-600 g.

## Processo di produzione

L'impasto viene insaporito al 2,4-2,8% con sale (marino) e aromatizzato con pepe spezzato o con la "dosa", allo 0,5%, che contiene aromi di vari tipi tra cui cannella e chiodo di garofano. Dopo un accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato in budello naturale, ponendo al centro la lingua, e legato a mano. La lingua viene preventivamente salmistrata ponendola in salamoia per almeno un giorno. L'impasto viene fatto in parte con l'uso di macchina ma è completato in modo manuale. L'insaccamento è fatto a macchina mentre l'annodatura è manuale. La fase di asciugatura necessita di un paio di giorni a temperatura di circa 12 °C. L'ideale per la maturazione è una settimana, dopo di che è consigliabile il consumo.

## Usi

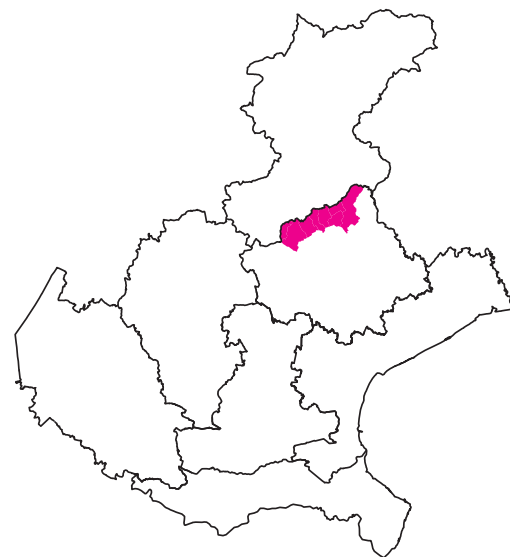
Il "lengual" si consuma dopo averlo bollito per alcune ore e si accompagna con polenta, cren o verdure al vapore.

## Reperibilità

Il "lengual" è reperibile con difficoltà, sia perché prodotto in modiche quantità, essendo possibile ottenerne solo uno per ogni maiale, sia perché prodotto solitamente per l'autoconsumo. Tuttavia si può occasionalmente trovare direttamente presso i produttori o degustare in alcuni agriturismi o ristoranti tipici della zona.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana.



# LINGUA SALMISTRATA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lingua salmistrata.



## La storia

La lingua salmistrata è un prodotto tradizionale della cucina veneta e padovana in particolare. Il processo di salmistrazione consente di rendere conservabile a lungo la lingua bovina, ed è uno dei numerosi metodi utilizzati dalla tradizione contadina per la conservazione delle carni. Il termine "salmistro" deriva da "salnitro", cioè il nome popolare dato al sale, che è l'ingrediente fondamentale per la preparazione di questo prodotto.

## Descrizione del prodotto

La lingua salmistrata è una lingua di bovino, del peso medio di 1 kg, che ha subito un particolare trattamento in infusione. Al taglio si presenta rosata, dal profumo gradevole e dal gusto delicato; si taglia facilmente in fette compatte ma la carne è morbida e friabile.

## Processo di produzione

La lingua del bovino viene lavata accuratamente e ripulita da tutte le impurità. Ci sono due metodi per ottenere il prodotto. Alcuni fanno cuocere la lingua, strofinata manualmente con salnitro naturale, in una pentola ove si è precedentemente ottenuto un liquido relativamente denso facendo bollire acqua, aceto, pepe e spezie; la cottura dovrà durare circa un'ora e mezza. Altri invece, ed è il metodo di gran lunga più utilizzato, mettono in infusione la lingua in apposite vasche di maturazione per un periodo variabile da 15 a 30 giorni, aggiungendo una miscela di sale, erbe aromatiche e spezie. Successivamente il prodotto viene conservato in luoghi freschi e umidi e può venire consumato entro un paio di mesi, dopo una prolungata cottura in acqua.

## Usi

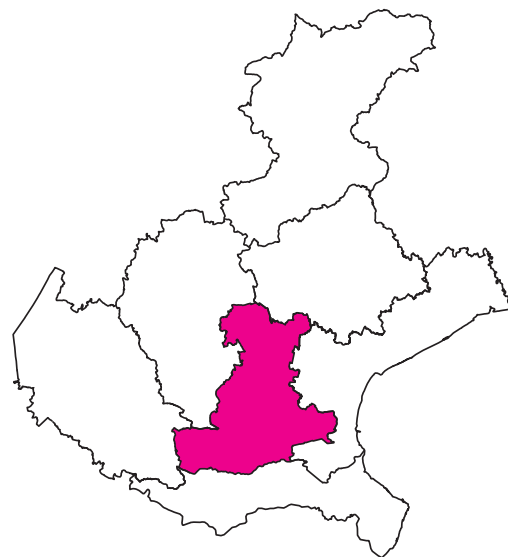
Tagliata in fette sottili può anche essere servita fredda e si accompagna con maionese, salsa verde o con sughi e salse leggermente piccanti.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso le macellerie o i ristoranti della provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova.



# LUGANEGA DA RISO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lugànega bianca trevisana, lugànega da brodo, lugànega co' la dosa, salsiccia da riso.



## La storia

La "lugànega da riso" o "lugànega bianca trevisana" era un salume ormai quasi scomparso dalla cucina trevigiana, quando il fortunoso ritrovamento di un barattolo con la scritta "luganega bianca", con all'interno la dosa dello "spezier" trevigiano Antonio Perissinotto (da parte della figlia Teresa mentre riordinava la casa paterna di Treviso), dette impulso a un'avvincente attività volta a ricercare, documentare e disciplinare l'originale ricetta nella sua composizione di carni e spezie. Sicuramente la vicinanza di Venezia aveva favorito la preparazione della "dosa", con l'utilizzo di cannella, chiodi di garofano, pepe, noce moscata, macis, coriandolo e altre diverse spezie elencate nel testo della ricetta.

## Descrizione del prodotto

La "lugànega da riso" o "lugànega bianca trevisana" è un insaccato di maiale che si distingue per il caratteristico colore bianco con puntature rosate e il sapore conferito dalla tradizionale "dosa" di spezie e aromi impiegati nella concia dell'impasto. La tipica colorazione chiara deriva dall'impiego della pancetta suina senza cotenna (parte grassa e prima parte muscolare magra chiara), magro di lardo (parte muscolare magra chiara) e gole senza cotenna (parte grassa e prima fascia muscolare magra chiara).

La lugànega è confezionata in salsicce di piccola dimensione (5-6 cm) e di peso ridotto (circa 50/60 g), singolarmente dette "murei de lugànega", che rappresentano l'unità di misura per dosare la lugànega col riso.

## Processo di produzione

Per produrre la lugànega da riso (lugànega bianca) viene utilizzata la carne chiara della pancetta di maiale, della gola, della spalla e del sottospalla. Il tutto macinato con piastre con fori del diametro 3,5 o 4 mm, insaporito con sale marino, pepe, e aromatizzato con la "dosa". Dopo un accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato in budello di maiale e manualmente legato con spago ottenendo piccole salsicce dette "murei" o "mureleti".

## Usi

Il prodotto è un eccellente condimento e viene utilizzato, come il nome fa presagire, per insaporire risotti, zuppe, minestre, tagliatelle o si accompagna ad un piatto di polenta fumante.

## Reperibilità

È un prodotto stagionale che si può trovare, in autunno-inverno, direttamente dai produttori, in alcune macellerie, gastronomie, piuttosto che nei ristoranti e trattorie del trevigiano.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso ed aree limitrofe.



# LUGANEGA NOSTRANA PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Luganega nostrana padovana, salsiccia.



## La storia

La luganega (salsiccia) è un prodotto tipicamente contadino, usualmente consumato nel periodo invernale intercorrente tra l'uccisione del maiale e la maturazione dei salami. Nella tradizione padovana i primi riscontri di questi prodotti si ritrovano fra le ricette Ruzzantiane risalenti al 1530 circa.

## Descrizione del prodotto

Misto di pancetta e polpa magra di maiale macinato, impastato ed insaccato in budello di maiale, insaporito con sale, pepe e vino (a volte anche aromatizzate con aglio), di circa 10 cm di lunghezza e 3 cm di diametro.

## Processo di produzione

Le carni del maiale, pancetta e polpa magra, vengono macinate con coltelli a piastra con fori di 6 mm di diametro, ed insaporite con sale, pepe, vino e a volte aromatizzate con aglio. L'impasto è poi insaccato in budello di maiale accuratamente lavato e salato. La legatura avviene manualmente in modo da formare con opportune tecniche delle doppie collane di "luganeghe" singolarmente di eguale dimensione. Questi insaccati vengono posti in sale di asciugatura e stagionati, appesi a rastrelliere, in locali con temperatura, umidità e ventilazione controllate; possono essere più o meno grassi, a seconda dell'uso culinario. Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in tradizionali granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).

## Usi

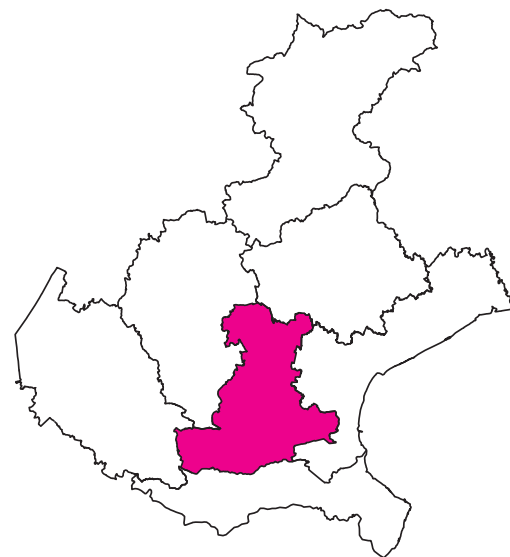
Le luganeghe (salsicce) vengono consumate cotte alla brace o bollite e si accompagnano con le verze o altre verdure bollite.

## Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile, essendo disponibile presso la maggior parte delle macellerie e nei menù di molti agriturismi e ristoranti della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.





# LUGANEGA TREVIGIANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsiccia trevigiana.



## La storia

La luganega (o salsiccia) è un prodotto tipicamente locale, usualmente consumato durante tutto l'anno e in particolare in occasione di incontri con grigliate all'aperto.

## Descrizione del prodotto

La luganega trevigiana (salsiccia) è di colore rosato più o meno intenso, con dimensioni: lunghezza circa 9-10 cm., diametro 3-4 cm, insaccata nel budello di maiale e legate di continuo in file di 2/3 metri.

## Processo di produzione

Per l'impasto vengono utilizzate pancetta, guancia, spalle e triti risultanti dal disosso delle carni. Queste vengono macinate con foro da 4/5 mm e impastate con sale, pepe, spezie ed eventualmente vino.

Le carni tritate e condite vengono insaccate nel budello di maiale, accuratamente lavato con acqua e aceto. Il prodotto viene consumato fresco e non necessita di stagionatura.

## Usi

La luganega (salsiccia) si utilizza abitualmente cotta alla griglia, con brace o alla piastra preferibilmente in abbinamento alla polenta.

## Reperibilità

È reperibile nelle macellerie, gastronomie e in genere in tutti i punti vendita nella zona di produzione; viene inserita nei menù di molte grigliere e feste paesane.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.



# LUGANEGHE DE TRIPAN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsicce de tripan, pezòle, tripan, museto, bersole, pulmone, salsiccia di terza scelta.



## La storia

Le luganega (salsiccia) è un prodotto tipicamente contadino e le "pezòle" o "luganeghe de tripan" sono caratteristiche della tradizione culinaria agordina, confezionate dalle famiglie per riuscire a utilizzare tutte le carni del maiale, anche quelle meno pregiate. Il termine "tripan", in Ladino-Veneto significa cotenna e dunque il nome indica la presenza nell'impasto della cotenna del maiale.

## Descrizione del prodotto

Le "luganeghe de tripan" hanno forma cilindrica, una lunghezza di circa 25 cm e un diametro di 4-5 cm e sono il risultato della lavorazione delle parti meno nobili del maiale. Ovviamente, il loro gusto varia in funzione delle carni e delle spezie utilizzate nell'impasto.

## Processo di produzione

Le carni utilizzate per la loro preparazione sono le meno nobili del maiale, quelle rimaste dopo aver ottenuto salsicce di prima e seconda scelta, costituite da scarti di carne, ritagli, grasso, cotenna, sale, pepe, spezie. Vengono macinate abbastanza grossolanamente ed insaccate in budello di maiale accuratamente lavato e salato; la legatura avviene manualmente. La breve conservazione, in quanto si tratta di carni facilmente deperibili, avviene in cantine fresche e ventilate.

## Usi

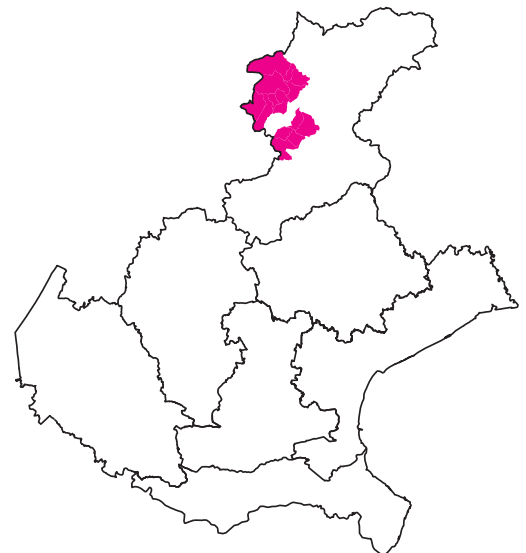
Le "luganeghe de tripan" possono subire alterazioni e, per questo, vanno consumate entro pochi giorni dalla produzione, previa cottura in acqua bollente accompagnate con le verze o altre verdure bollite.

## Reperibilità

Il prodotto, da consumare fresco, è disponibile nel breve periodo nelle macellerie nella zona di produzione e compare nei menù di vari agriturismi e ristoranti locali.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare nell'Agordino: Falcade, Canale d'Agordo, Vallada Agordina, Cencenighe Agordino, S. Tomaso Agordino, Alleghe, Rocca Pietore, Colle S. Lucia, Livinallongo del Col di Lana, Selva di Cadore, Gosaldo, Rivamonte Agordino, Voltago Agordino, La Valle Agordina, Agordo.



# LUGANEGHE DELLA VAL LEOGRA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsicce della Val Leogra.



## La storia

La produzione di "luganeghe" è diffusa in gran parte del territorio veneto e, a seconda delle zone, ha varianti nella modalità di preparazione e negli ingredienti usati. È questo il caso della Val Leogra dove si producono le tradizionali salsicce, fatte con le carni pregiate del maiale.

## Descrizione del prodotto

Le luganeghe della Val Leogra sono salsicce di carne suina, di circa 10 cm di lunghezza, fatte con lo stesso impasto dei salami aromatizzato con sale, pepe e chiodi di garofano (secondo le usanze) e insaccato in budelli bovini. Hanno un gusto saporito e leggermente speziato, variabile a seconda della lavorazione.

## Processo di produzione

Dopo la preparazione di sopresse e salami, si passa alla preparazione delle "luganeghe". La carne viene tritata e ben amalgamata con sale e spezie. Successivamente si inserisce manualmente, o per mezzo di un apposito macchinario, in budella bovine, caratterizzate da un diametro ridotto, preventivamente ripulite con attenzione e trattate con aceto. Vengono legate con uno spago a distanza di circa 10 cm. Se ne fanno corone che vengono appese in locale riscaldato e asciutto, fino ad asciugatura. Si possono consumare dopo una settimana dalla preparazione e la conservazione avviene in locali umidi e freschi.

## Usi

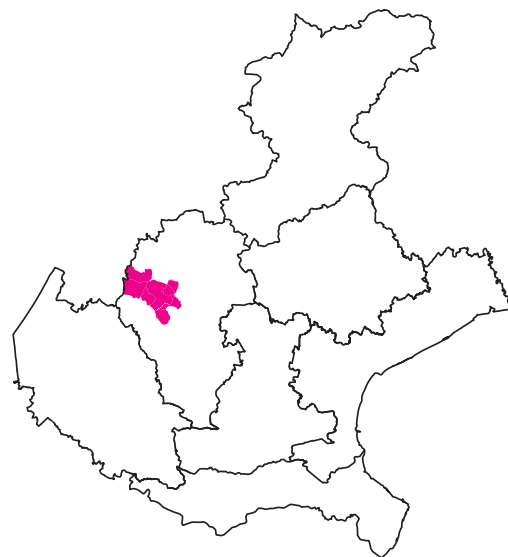
Si consumano cotte in un tegame con olio oppure sulle braci. Tipico della zona della Val Leogra è l'utilizzo dell'insaccato lessato con le verze.

## Reperibilità

Le luganeghe sono facilmente reperibili presso produttori, macellerie e rivenditori nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra in provincia di Vicenza.



# MORETE O BARBUSTI DELLA VAL LEOGRA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Morete o barbusti della Val Leogra.



## La storia

La produzione di "luganeghe" in Veneto, a seconda delle zone, ha varianti nella modalità di preparazione e negli ingredienti usati. Nella Val Leogra, oltre alle luganeghe tradizionali, si confezionano anche le "morete" che prendono il nome dalla tipica colorazione rosso scuro, dovuta alle parti del maiale utilizzate per la loro preparazione.

## Descrizione del prodotto

Le "morete" sono salsicce ottenute da un impasto a base di alcuni organi interni e, talvolta, di sangue del maiale, al quale si aggiungono varie spezie. Sono più piccole delle comuni salsicce, essendo di solito lunghe circa 8 cm, di colore rosso scuro, presentano un sapore molto speziato e leggermente amarognolo.

## Processo di produzione

Per la loro preparazione vengono utilizzati il cuore, i reni, i polmoni, la milza, il fegato e il sangue del maiale. Vengono passate al tritacarne e ben amalgamate con l'aggiunta di spezie: sale, pepe e una concia di spezie. L'impasto viene insaccato in piccole budella legate a circa 8-10 cm con uno spago. Le salsicce così ottenute vengono appese ad asciugare in locale riscaldato. La conservazione è di breve periodo in quanto si tratta di carni facilmente deperibili.

## Usi

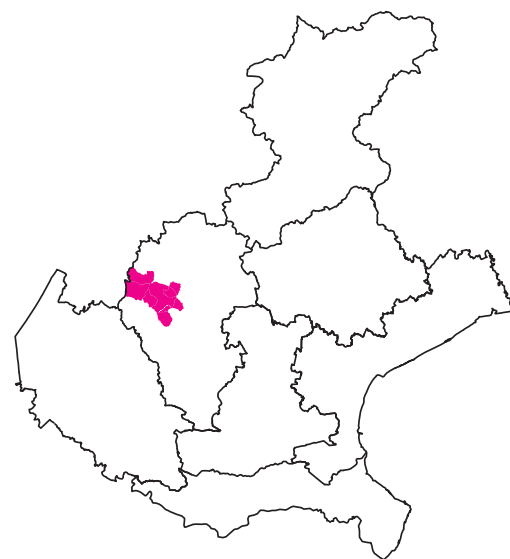
Le "morete" vengono consumate cotte, lessate o sulla brace dopo pochi giorni dalla produzione per la loro veloce alterabilità.

## Reperibilità

Sono prodotti poveri, confezionati quasi esclusivamente per l'uso domestico perciò di difficile reperimento.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.



# MORTANDÈLE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mortandèle.



## La storia

Nella Val Leogra si producono salsicce di tipo diverso dalle tradizionali “luganeghe”: le “mortandèle”. Sono insaccati meno pregiati, ottenuti con reni, cuore e polmoni dell’animale, ai quali si aggiungono dei piccoli pezzi di carne e ritagli di lardo e la stessa cònsa (concia) dei coessini (cotechini). Il prodotto è dunque uno dei più umili e poveri dell’alimentazione vicentina, confezionato per utilizzare anche le parti meno pregiate del maiale, che non si potevano comunque sprecare.

## Descrizione del prodotto

Le “mortandèle” sono insaccati di forma cilindrica, con una dimensione variabile dai 5 ai 15 cm e un gusto particolare, amarognolo e speziato. Si presentano di colore rosato più o meno intenso a seconda degli ingredienti.

## Processo di produzione

Questi insaccati sono ottenuti dall’impasto di carni rosse, “rognoni” (i reni), cuore, polmoni (“coradelo”), a cui si aggiungono pezzi di lardo e la stessa concia dei cotechini, ma in quantità minore. La carne viene tritata e ben amalgamata con sale e spezie. In alcuni casi vengono avvolte nel budello; possono anche essere avvolte nel “radeselo” (omento = membrana che avvolge i visceri). La conservazione avviene in locali umidi e freschi oppure in frigorifero, ma le mortandèle devono essere consumate entro un breve periodo perché le carni che contengono sono facilmente deperibili.

## Usi

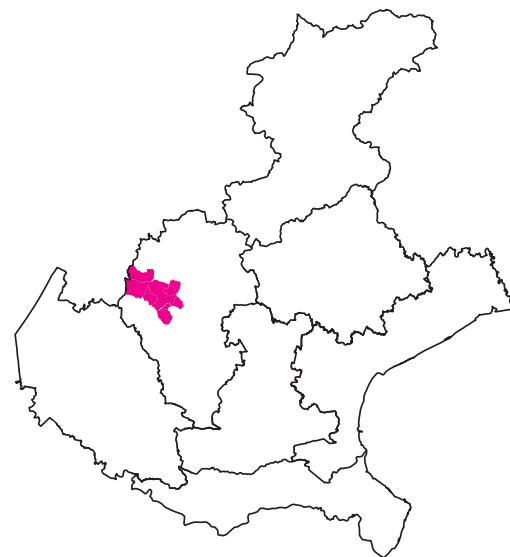
Sono sempre cotte nell’olio o su di una graticola. Vengono prevalentemente consumate fresche entro una settimana.

## Reperibilità

Le “mortandèle” sono prodotti poveri, confezionati quasi esclusivamente per l’uso domestico, di difficile reperimento.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.



# MUSET TREVIGIANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cotechino, musetto, "muset".



## La storia

L'allevamento del maiale si inserisce nell'alveo di una antica e diffusa tradizione contadina. Il suino era estremamente apprezzato perché nulla di questo animale veniva gettato e ogni sua parte trovava utilizzo in qualche particolare preparazione. I "musetti", come altri insaccati, venivano confezionati presso le famiglie contadine del trevigiano dall'esperto del luogo.

## Descrizione del prodotto

Il "muset" è un insaccato del peso di circa 400-600 g, con un diametro variante da 6 a 8 cm e lunghezza di una spanna (18-24 cm). Le parti di carne selezionate per i cotechini sono quelle più gelatinose e dure: la cotenna, la carne di testa e i muscoli. Dopo la cottura si presenta di un colore rosato scuro con la caratteristica irregolare marezza bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica; emana un profumo caratteristico, ha gusto saporito. La tipicità di questo prodotto, dopo cottura, è data dal fatto di essere morbido e appiccicoso al palato.

## Processo di produzione

Il cotechino viene ottenuto utilizzando per il 75-80% carni suine gelatinose (tagli di cotenna 40-50%, tagli di gola 10-20% e spolpo testa/tendini 15-20%) e per il restante 20-25%, con carni suine magre (muscoli vari). Il tutto viene macinato una o più volte, secondo necessità. L'impasto viene insaporito con sale marino (2,8% circa), aromatizzato con pepe spezzato e talvolta con spezie (le più comuni cannella e noce moscata). Dopo accurato mescolamento, l'impasto viene insaccato a macchina in budello naturale bovino e legato a mano. Segue la fase di asciugatura e maturazione del prodotto per 5/6 giorni prima del consumo.

## Usi

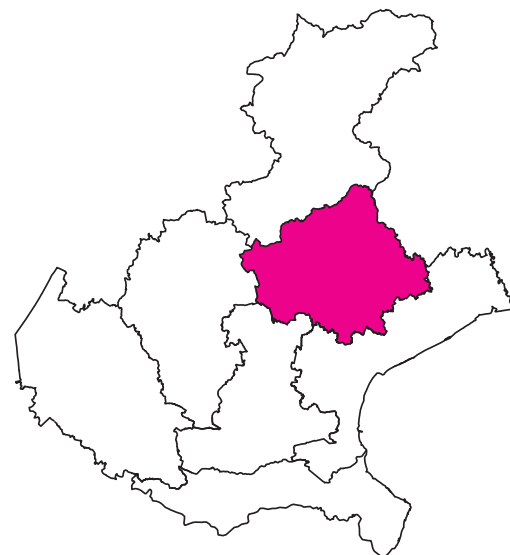
I cotechini vanno consumati cotti bolliti e tradizionalmente accompagnati con cren (grattugiato), purè di patate e radicchio trevigiano cotto. Frequentissimo è il consumo nelle osterie trevigiane quali cicchetti con la polenta o crostini.

## Reperibilità

Tradizionalmente in autunno, inverno e primavera nelle macellerie, nelle gastronomie, nei ristoranti, nelle trattorie, negli agriturismi e nelle osterie del trevigiano.

## Territorio interessato alla produzione

Territorio della Marca Trevigiana.



# NERVETTI DI BOVINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Nervetti di bovino.



## La storia

I nervetti sono alimenti semplici, sani e contrariamente a quanto si crede, contengono pochissimi grassi. Si prestano a preparazioni non molto elaborate proprio per la loro semplicità. Considerati da sempre come un sottoprodotto della macellazione dei bovini, tanto da essere definiti il “quinto quarto”, i nervetti erano il cibo destinato ai poveri. Quella dei nervetti è una ricetta di antica tradizione padovana, anche se essa probabilmente è stata ripresa e rielaborata da una ricetta lombarda dei “gnervitt”, secondo i gusti e utilizzando ingredienti locali. I nervetti sono, tuttora, uno dei piatti serviti nelle osterie per accompagnare la mescita al banco.

## Descrizione del prodotto

I nervetti sono i tendini delle zampe del bovino, che uniscono la zampa al ginocchio. In pratica è la cartilagine del ginocchio e dello stinco del vitello. Si presentano tagliati a listarelle o a dadini, di colore biancastro, trasparente gelatinoso e vengono aromatizzati con ingredienti diversi a seconda della tradizione familiare.

## Processo di produzione

Il prodotto viene pulito, lavato accuratamente e messo a cuocere in acqua, con carote, sedano e sale grosso. La cottura deve durare a lungo (dalle 2 alle 4 ore), per permettere al prodotto di diventare sufficientemente morbido, poi i nervetti vengono tolti dall'acqua e lasciati raffreddare in cella frigorifera, tagliati a mano o a macchine e conditi in varie maniere: con aglio e abbondante prezzemolo oppure con cipolla e fagioli o con giardiniera di verdure.

## Usi

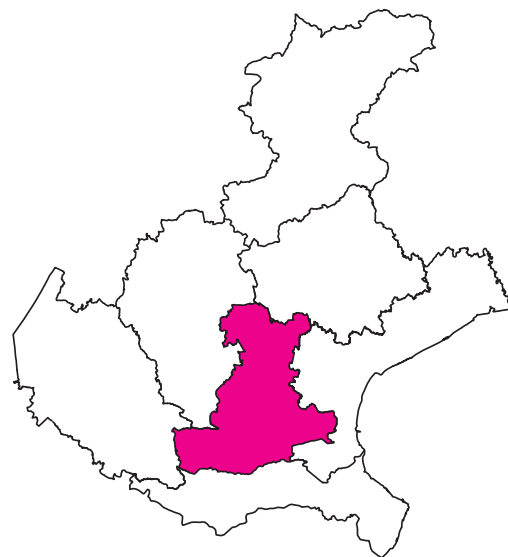
I nervetti non si conservano a lungo dopo la preparazione; vanno consumati preparandoli in insalata assieme ad altri prodotti e accompagnandoli con polenta abbrustolita.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso alcune rivendite alimentari e macellerie della provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# OCA DEL MONDRAGON

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Oca del Mondragon.



## La storia

L'oca domestica deriva dall'oca cinerina selvatica che nidifica nel Nord Europa e d'inverno giunge in Italia ed in altri paesi meridionali. La sua addomesticazione è antichissima e risale all'epoca neolitica. La diffusione di questo volatile fu favorita, nel tardo Medioevo e nel Rinascimento, dall'insediamento di comunità ebraiche nei territori di Venezia, di Ferrara e di Mantova.

L'oca del "Mondragon" deriva dall'incrocio di due razze: l'oca veneta e l'oca romagnola; attualmente viene allevata in maniera estensiva in qualche azienda agrituristica al fine di recuperare prati e pascoli in via di degrado.

## Descrizione del prodotto

L'oca del "Mondragon" al momento della commercializzazione è un animale giovane, di 4-6 mesi con un peso tra i 4,5 e i 6 kg. La carne è magra grazie all'intensa attività motoria dell'animale allo stato brado o semi-brado. Le sue carni risultano particolarmente pregiate proprio perché racchiudono gli intensi aromi di quanto è stato brucato (dal tarassaco al trifoglio, dalle more di gelso ai fichi selvatici) tra le colline e i boschi del Mondragon.

## Processo di produzione

Le oche vengono allevate allo stato brado o semi-brado su prati, zone arbustive e di sottobosco. L'area di pascolo viene turnata per consentire il continuo rinnovo delle specie vegetali più pregiate.

## Usi

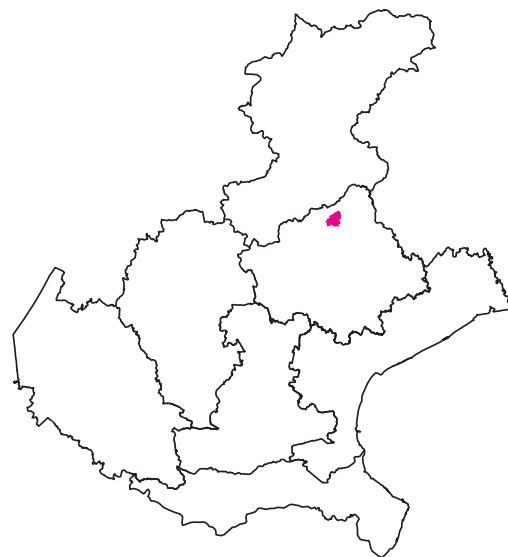
Le oche vengono vendute a privati e ristoranti o impiegate direttamente nel ristoro secondo le più tradizionali preparazioni: cotte intere o in parti al forno, sobbollite nel loro grasso, allo spiedo, con ripieno, ecc. Recentemente viene proposta anche in preparazioni come il petto d'oca, il paté di fegato, il salame d'oca e la "serenissima" oca "in saor".

## Reperibilità

Nella zona del Mondragon, dove si allevano queste oche, è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Tarzo, nella zona del monte Mondragon in località Arfanta, in provincia di Treviso.





# OCA DI CORTE PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Oca di corte padovana.



## La storia

L'oca di corte padovana, o oca grigia, era un tempo molto diffusa nelle aree meridionali del Veneto caratterizzate da ambienti umidi e molto ricchi di paludi e corsi d'acqua. La colorazione del suo piumaggio lascia intendere la diretta discendenza dalle oche selvatiche che un tempo sostavano in abbondanza lungo i litorali veneti nelle stagioni delle migrazioni. Allevata soprattutto per la produzione dell'oca "in

onto", rappresentava una riserva alimentare che integrava la scorta invernale di carne fornita dal maiale. Di quest'oca padovana parla persino Dante nella Divina Commedia che nel XVII canto, verso 63, prima di occuparsi degli Scrovegni cita "un'oca bianca più che burro". Oggi questa razza è allevata per lo più nella provincia di Padova per produzioni di nicchia.

## Descrizione del prodotto

Si presenta con linea slanciata confondibile con l'oca selvatica; ha zampe brevi e distanziate, il becco, i tarsi e le zampe sono di color arancione. La femmina ha una mole leggermente più piccola del maschio. Alla nascita le ochette presentano un piumino giallo macchiato di scuro che dopo poche settimane diventa omogeneamente grigio; il becco e le zampe sono scuri. Il piumaggio è grigio più scuro nelle parti superiori e più chiaro sotto. Gli adulti maschi raggiungono il loro peso ideale per fornire carni delicate a 5,5-5,8 kg, mentre le femmine a 4,5-4,8 kg. Le uova, a guscio bianco, pesano circa 110-120 grammi.

## Processo di produzione

L'oca di corte padovana è una razza idonea per valorizzare produzioni di nicchia o tipiche. È considerata un'oca da carne data la sua scarsa predisposizione a deporre uova; ottima pascolatrice è in grado di utilizzare anche le erbe che crescono sulle sponde e sui fondali dei canali con limitata profondità.

Le ochette dopo la schiusa vengono allevate per poche settimane in ambienti chiusi e poi liberate al pascolo. Per la loro alimentazione sono impiegate erbe e verdure di scarto e, dopo la decima settimana di vita, si alimentano con foraggi secchi come il fieno.

## Usi

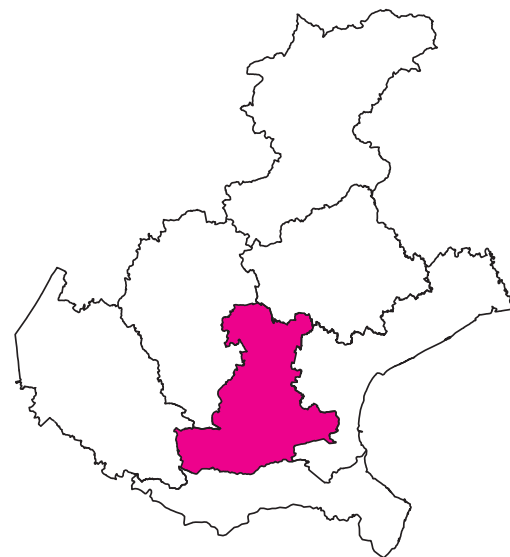
L'oca è utilizzata per la produzione di insaccati come il prosciutto di petto d'oca, piatti tipici come l'oca "in onto", per la produzione di sughi o viene cotta arrostita.

## Reperibilità

Essendo una produzione di nicchia, è reperibile solamente presso alcune aziende agricole o alcuni agriturismi del padovano.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# OCA IN ONTO PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Oca in onto padovana.



## La storia

La conservazione della carne dell'oca, all'interno di un recipiente, nel suo grasso fuso (chiamata appunto oca in onto) permetteva di dilazionare le risorse alimentari nel tempo e quindi di avere a disposizione carni nutrienti durante tutto l'inverno. La ricetta fa parte dell'antica tradizione culinaria padovana. La tradizione gastronomica locale vede l'utilizzo dell'oca "in onto" in numerosi piatti; uno dei più particolari è la ricetta risi, bisi e òca, secondo un'usanza che si tramanda dai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia.

## Descrizione del prodotto

L'oca in onto è carne di oca disossata, salata e conservata nel grasso dell'oca stessa, o del maiale o nell'olio. Ha un sapore molto particolare, intenso e particolarmente aromatico.

## Processo di produzione

Dopo l'uccisione degli animali si procede al processo di conservazione in "onto" delle carni, secondo due modalità differenti.

Il primo metodo consiste nel togliere il grasso dalla carne dell'animale e riporre la stessa, tagliata in quarti, sotto sale per 8-10 giorni. Una volta fuso a fuoco lento per un'ora il grasso, si ripongono le carni in olle di terracotta o in vasi di vetro e ricoperte col grasso fuso stesso, integrato qualora non sia sufficiente, con olio d'oliva o lardo di maiale fuso. L'altro metodo consiste, invece, nel tagliare le carni in pezzi e metterli sotto sale per una notte, per poi essere posti in una pentola con un po' d'acqua e cotti fino allo scioglimento del grasso. Successivamente vengono messi negli otri e ricoperti col loro stesso grasso.

I contenitori vengono conservati in cantina, luogo fresco e in penombra.

## Usi

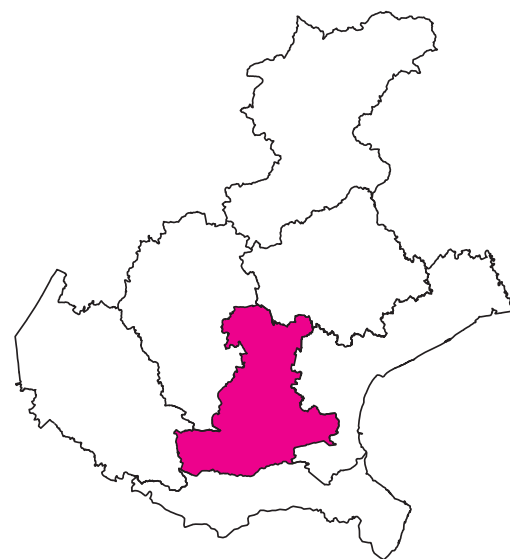
L'oca "in onto" viene estratta dall'orcio solo al momento del bisogno e nella quantità di cui si necessita. La si può cuocere in casseruola per servirla come sugo o come secondo piatto, oppure, come ingrediente gustoso per il sugo della pasta e fagioli.

## Reperibilità

Il prodotto oggi viene ancora usato da alcune famiglie e si può trovare in determinate botteghe o in alcuni locali che cercano di recuperare le tradizioni gastronomiche locali.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# OCO IN ONTO DEI BERICI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Oco in onto dei Berici, carne d'òco nella pegnàta (carne d'oca nella pentola).



## La storia

La conservazione della carne dell'oca all'interno di un recipiente, nel suo grasso fuso, permetteva di dilazionare le risorse alimentari nel tempo e, quindi, anche durante tutto l'inverno.

Nel libro "Itinerari Gastronomici Vicentini" del 1962, si legge: "Anche la più modesta, la meno provvista delle cucine vicentine, ha le sue riserve"

... "in ogni occasione, perché non una famiglia rimane, d'inverno, senza l'oco onto" ... "La carne si conserva perfettamente per tutti i mesi dell'inverno e fornisce la mensa nei giorni in cui non si abbia altro da portare in tavola. Ottima è la compagnia dell'oco onto che si cuoce in svariate maniere, con una buona minestra di risi e bisì, specie se i piselli sono quelli di Lumignano".

## Descrizione del prodotto

È ottenuto da carne di oca sezionata, disossata e salata, secondo le abitudini di ogni famiglia, e conservata nel grasso dell'oca stessa. Il grasso si può ricavare in fase di frazionamento dell'animale, oppure facendolo colare cuocendo della carne. Il lardo fuso (ònto, colà) del maiale viene aggiunto se il grasso dell'oca non è sufficiente; viene utilizzato anche l'olio di vinacciolo. "L'oco in onto dei Berici" ha un sapore intenso e particolarmente aromatico.

## Processo di produzione

Questa tecnica di produzione nacque per risolvere il problema della conservazione della carne, un "òco" pesa fino a 10 kg, e per questo si metteva in "ònto". Nel Vicentino, coesistono due modalità di conservazione della carne dell'oca nel suo grasso. C'è chi, dopo aver ripulito "l'òco", ne leva il grasso, lo taglia e lo pone sotto sale per 8-10 giorni. Dopo questo periodo il sale residuo viene tolto con un canovaccio e, una volta fuso a fuoco lento per un'ora il grasso, si ripongono le carni in olle di terracotta, chiamate "pegnàe de tèra", o in vasi di vetro e ricoperte col loro grasso fuso. Le carni si possono consumare dopo circa due mesi, come stanno o fritte nel loro grasso con rosmarino e salvia, o cotte entro la tipica minestra di "risi, bisì e òca".

Altri invece, dopo aver messo i pezzi tagliati sotto sale per una notte, li ripongono in una pentola con poca acqua e cotti fino allo scioglimento del grasso. Quando le carni si sono raffreddate, si sgocciolano e si mettono nella olla di terracotta coperte dal loro stesso grasso. I contenitori vengono conservati in cantina, luogo fresco e in penombra.

## Usi

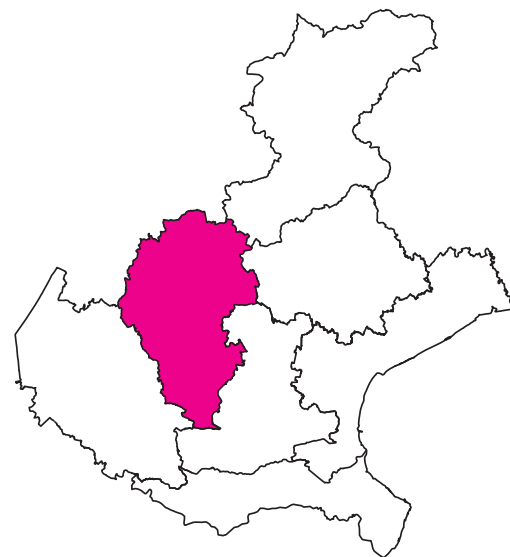
La carne viene estratta dall'orcio solo al momento del bisogno. La si può cuocere in casseruola per servirla come sugo o come secondo piatto. "L'oco in onto dei Berici" è inoltre ottimo con la salsa di cren.

## Reperibilità

Si può trovare in alcune botteghe o trattorie del vicentino che cercano di recuperare le tradizioni gastronomiche locali.

## Territorio interessato alla produzione

Vicenza e provincia.



# OSOCOL DI TREVISO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Coppa di maiale, "osocol".



## La storia

La coppa di maiale, localmente chiamata "osocol", è uno dei più pregiati prodotti del maiale assieme al prosciutto e allo schienale. Già nel 1632 il canonico Giovanbattista Barpo menziona il confezionamento di "prosciutti e soppresse", tra le quali l'osocol, nel suo volume "Le delizie dell'Agricoltura e della Villa".

## Descrizione del prodotto

La coppa è una carne salata di maiale derivata dal muscolo, dalla I alla VI vertebra, lavorato intero. La forma finale del prodotto è cilindrica (10-12 cm di diametro per una lunghezza di 25-30 cm). La tipicità di questo insaccato è data dall'uso del vin santo quale aromatizzante. Il peso finale è attorno a 1,5-1,6 kg. Il prodotto finito ha profumo intenso e tipico, al palato si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio evidenzia una colorazione uniforme con venature bianche e una buona tenuta della fetta.

## Processo di produzione

Il capocollo intero del maiale viene disossato, salato esternamente con sale marino grosso (3,5-4%), poi aromatizzato con pepe, cannella, chiodi di garofano, ginepro, alloro e vin santo per 15 giorni ad umidità relativa compresa tra il 75 e l'85%.

I locali di lavorazione sono mantenuti a bassa temperatura durante il ciclo di lavorazione. L'asciugatura avviene in una stanza appositamente adibita a una temperatura di 12-23 °C per 8 giorni. La successiva stagionatura avviene in un tempo minimo di 60 giorni con temperature comprese tra 11 e 13 °C e umidità relativa attorno al 78%.

## Usi

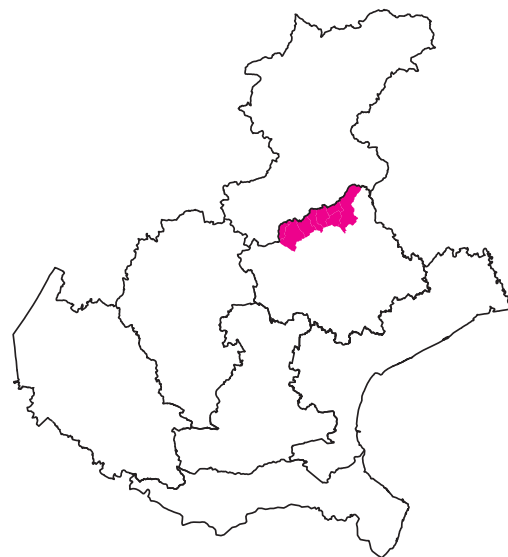
Si presta ottimamente al consumo, sia come prodotto crudo (affettato sottilmente), sia cotto (farciature), oppure in minestra (condimento per minestre di verdura o fagioli).

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile tutto l'anno presso qualsiasi salumificio e rivendita al dettaglio in tutta la provincia di Treviso.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana.



# PANZÉTA COL TÒCO DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pancetta con il filetto, panzéta col tòco.



## La storia

La pancetta con il filetto è un prodotto tipico della zona del Basso Vicentino. Questo insaccato è una vera prelibatezza.

## Descrizione del prodotto

La pancetta col filetto ha forma cilindrica, lunghezza di 30-40 cm e diametro di 14-15 cm, viene insaccata nel budello cieco della cavità appendicolare del cavallo o della vacca, chiamato "mànega" (manica) e caratterizzato da una maggior capienza (14/15 cm) rispetto ai budelli da salami, preventivamente lavato e messo sotto sale. L'insaccato contiene la pancetta, cioè lo strato di lardo venato di parti carnose che copre l'addome, e il filetto, cioè la massa muscolare situata all'interno, lungo la colonna vertebrale all'altezza dei reni del maiale.

## Processo di produzione

La preparazione di questo insaccato è relativamente semplice e viene eseguita dopo aver prodotto sopresse e salami. La pancetta e il filetto, vengono messi a salare separatamente su tavole mobili di legno leggermente inclinate per far scivolare il liquido che la carne tende a rilasciare. Il filetto viene sezionato in due parti, in senso longitudinale, per ottenere due insaccati oppure in quattro parti (aperto in lunghezza e in larghezza), a seconda della grandezza e non serve praticare incisioni sulla carne per favorire la speziatura.

Il sale cosparso viene assorbito e trattenuto dalla carne nella quantità necessaria, l'eccesso rimasto in superficie viene tolto strofinando la carne e la pancetta con un canovaccio. Le carni da inserire vengono poste nel senso longitudinale sulla pancetta distesa, il tutto viene arrotolato e inserito all'interno del budello. L'insaccato viene legato con della gavetta (i giri di spago sono distanziati 3-4 cm) per creare l'armatura del prodotto e per evitare il permanere di vuoti d'aria. Dopo 10-15 giorni di asciugatura, la pancetta viene riposta in luoghi freschi e umidi dove si conserva a lungo, solitamente fino a primavera inoltrata.

## Usi

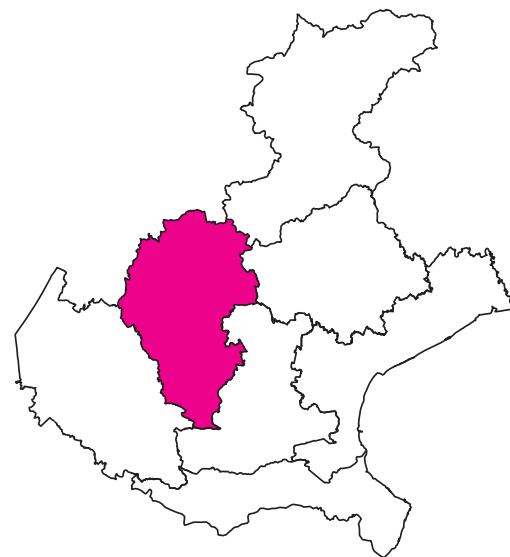
Viene consumata tagliata a fette abbastanza consistenti, solitamente cotta alla brace o accompagnata con il pan biscotto e con un contorno di sottaceti.

## Reperibilità

Il prodotto è confezionato soprattutto per uso familiare ma è reperibile anche presso ristoranti, agriturismi e alcuni rivenditori nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i Comuni del basso vicentino.



# PANZÉTA CO L'OSSOCÒLO DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pancetta con il capocollo, panzéta co l'ossocòlo.



## La storia

La pancetta con il capocollo è un prodotto tipico della zona del basso vicentino dove “qualcuno metteva l'ossocòlo nella panzéta anziché nelle soprésse”. Si tratta di una vera prelibatezza sia per la gustosa carne del capocollo, sia perché non se ne possono avere più di due per animale. Di solito le pancette con il capocollo si mangiavano per ultime, con parsimonia.

## Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, di lunghezza di 30-40 cm e diametro di 14-15 cm, insaccato nel budello cieco della cavità appendicolare del cavallo o della vacca (chiamato mànega) preventivamente lavato e messo sotto sale. L'insaccato contiene la pancetta, cioè lo strato di lardo venato di parti carnose che copre l'addome del maiale, e il capocollo (“ossocòlo”) cioè la massa muscolare situata lungo le vertebre cervicali del maiale.

## Processo di produzione

La preparazione di questo insaccato è relativamente semplice e viene eseguita per ultima, dopo aver prodotto sopresse e salami. La pancetta e il capocollo, vengono messi a salare separatamente su tavole mobili di legno (castagno o pino) leggermente inclinate per far scivolare il liquido che la carne conserva ancora e che tende a rilasciare in presenza di sale. Sul capocollo vengono praticate delle incisioni laterali per l'inserimento di pezzi di cannella, pepe e chiodi di garofano. Il sale viene assorbito e l'eccesso rimasto in superficie viene tolto strofinando la carne e la pancetta con un canovaccio. Le carni vengono poste nel senso longitudinale sulla pancetta distesa, il tutto viene arrotolato e inserito all'interno del budello. L'insaccato viene legato con della gavetta (i giri di spago sono distanziati 3-4 cm) per creare l'armatura del prodotto e per evitare il permanere di vuoti d'aria. Dopo 10-15 giorni di asciugatura, la pancetta viene riposta in luoghi freschi e umidi dove si conserva a lungo, solitamente fino a primavera inoltrata.

## Usi

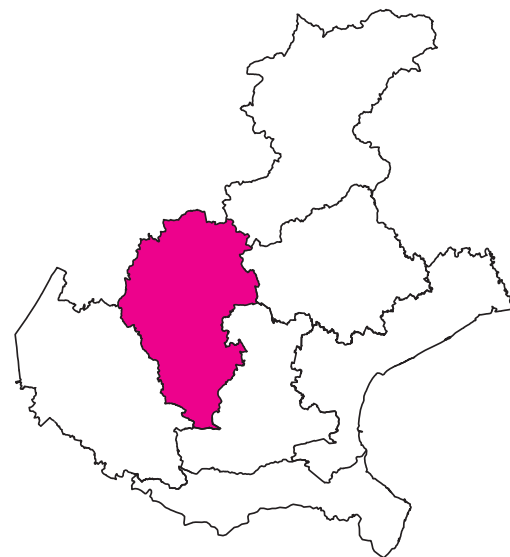
Viene tagliata in fette abbastanza consistenti e consumata tradizionalmente con il pan biscotto e un contorno di sottaceti, si accosta in particolare con le tipiche “tèghe de pearòn”, peperoni lunghi sott'aceto.

## Reperibilità

Il prodotto è confezionato soprattutto per uso familiare ma è reperibile anche presso ristoranti, agriturismi e alcuni rivenditori nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni del basso vicentino, provincia di Vicenza.



# PARSUTO DE OCA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Parsuto de oca, prosciutto di oca.



## La storia

L'oca è un animale da cortile un tempo molto diffuso nelle case contadine del basso padovano, ancora oggi allevato da alcune aziende agricole sia per la produzione di carne sia per quella di piume. La produzione del prosciutto d'oca sembra risalire ad un'antica ricetta ed è certo che nelle campagne padovane questa lavorazione della carne veniva effettuata sin dal XIX secolo. Le tecniche di produzione si sono affinate dal punto di vista igienico, mantenendo inalterata la tipologia di lavorazione, che consente di produrre un alimento genuino e molto apprezzato.

## Descrizione del prodotto

Il prosciutto d'oca è ottenuto da una coscia d'oca disossata, salata e aromatizzata con spezie e aromi naturali. Ha la forma caratteristica di un prosciutto crudo ma è molto più piccolo, pesando 350-400 g. Al taglio si presenta di colore rosato, dal gusto delicato e dolciastro.

## Processo di produzione

La tecnologia di lavorazione è simile a quella del prosciutto di suino, con la differenza che i tempi di preparazione, salatura, asciugatura e stagionatura, sono molto più brevi. Si dispongono le cosce d'oca in un recipiente, tradizionalmente di pietra, e si cospargono con sale grosso fino a coprirle interamente.

Pressate con dei pesi, restano alcuni giorni nel contenitore prima di venire ripulite del sale superfluo e affumicate per qualche ora in apposite stanze (dove vengono impiegati legni non resinosi). La stagionatura dura 3 mesi e avviene in ambienti climaticamente controllati con temperatura costante di 14 °C o nelle cantine.

## Usi

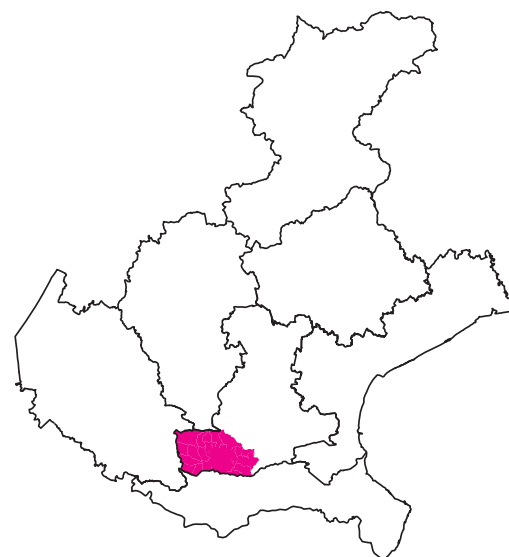
Il parsuto de oca si consuma come un classico prosciutto crudo, tagliato in fette sottili e accompagnato con pane o crostini.

## Reperibilità

Presso alcuni rivenditori, allevatori e ristoranti del padovano il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Montagnana, Saletto, Este, Ospedaletto Euganeo, Urbana, Megliadino San Vitale, Megliadino San Fidenzio, Casale di Scodosia, Sant'Elena, Solesino, Stanghella, Vescovana, Barbona, Villa Estense, Granze, S. Urbano, Carceri, Ponso, S. Margherita d'Adige, Piacenza d'Adige, Merlara, Castelbaldo, Masi, tutti in provincia di Padova.



# PARSUTO DE MONTAGNANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Prosciutto di Montagnana, prosciutto crudo di Montagnana.



## La storia

Già in epoca remota, era tradizionale l'uso tra gli agricoltori di "far su" il maiale, vendendo le cosce, da sempre la parte più redditizia del suino, ai "casolini" (i locali salumieri) che le stagionavano in casa per poi poterle vendere, affettandole, nelle proprie botteghe.

Il carattere artigianale della produzione del prosciutto di Montagnana non ha limitato l'espansione del bacino dei suoi estimatori che ne elogiavano,

anche fuori dai confini geografici di provenienza, le qualità organolettiche. È sull'onda di questo riconoscimento che verso la fine dell'800 sorgono le prime strutture di stagionatura in grado di sostenere i mercati sempre più ampi. La tecnologia, oggi, dà indubbiamente una mano, ma le metodologie di produzione e il risultato delle stesse sul prodotto sono quelle di un tempo. Nella conservazione di un prosciutto (il cui nome deriva dal latino "*per-xuctus*" che significa prosciugato) non vi è nulla di particolarmente innovativo, dato il metodo assolutamente naturale di stagionatura.

## Descrizione del prodotto

Il "Parsuto de Montagnana" deve essere lavorato e stagionato per almeno 12 mesi nel comune di Montagnana e, a stagionatura ultimata, deve pesare tra gli 8 e gli 11 kg con l'osso. Si presenta morbido, di colore rosa pallido, con profumo intenso e sapore dolce.

## Processo di produzione

Il prosciutto di Montagnana viene salato a secco, conservato per 10-15 giorni coperto di sale, asciugato per 20 giorni in cella di pre-riposo, fatto sostare per almeno 80 giorni in celle di sosta a temperatura e umidità controllate, lavato con acqua calda e asciugato per circa 10 giorni a 18-25 °C. Successivamente viene stuccato, rigorosamente a mano, con un impasto di sugna e farina per poter dare al prosciutto un aspetto più curato e ordinato e per mantenere intatta la sua morbidezza. Viene poi messo in sosta per altri 7-8 mesi nelle cantine di stagionatura, dove segue l'alternarsi delle stagioni. La disossatura, a prodotto stagionato e finito, può essere fatta a mano o, parzialmente, a macchina, sia negli stabilimenti di produzione sia in laboratori specializzati per tale operazione.

## Usi

Il prosciutto crudo di Montagnana è utilizzato tagliato sottile come antipasto o in abbinamento con altri salumi o con la frutta (melone o pera) per far risaltare le qualità del prodotto.

## Reperibilità

Prodotto reperibile tutto l'anno in gran parte delle rivendite al dettaglio del Veneto.

## Territorio interessato alla produzione

Montagnana in provincia di Padova.





# PASTIN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pastin, "pastim" una volta nell'Agordino.



## La storia

Il pastin rappresenta un'importante tradizione della cultura gastronomica della Provincia di Belluno. Il pastin nasce negli anni in cui la macellazione del maiale era un momento di festa, ma anche di necessità, per le comunità contadine che abitavano i paesi della Provincia; anni in cui la cucina era basata su un'alimentazione semplice e "povera".

## Descrizione del prodotto

Il "pastin" è un impasto di carne di suino e bovino, con aggiunta di grasso (lardo), sale, pepe, spezie e aromi vari (chiodi di garofano, aglio, cannella) e vino bianco, in proporzioni leggermente diverse e tali da differenziare le diverse zone di produzione. È un prodotto fresco che si può consumare dopo la preparazione.

## Processo di produzione

Il "pastin" viene preparato nei laboratori di macelleria; è un impasto di carne bovina e suina fatto a mano con aggiunta di lardo, sale, pepe, spezie e aromi vari (chiodi di garofano, aglio, cannella) e vino bianco. L'impasto viene successivamente tritato con l'utilizzo di tritacarne con fori di diametro variabile a seconda delle differenti consuetudini. Il prodotto, da consumare fresco, viene conservato nei banchi frigoriferi delle macellerie in modo sfuso (all'interno di bacinelle) oppure all'interno di pellicole per alimenti che ne facilitano le operazioni di taglio e di servizio al consumatore. La conservazione avviene a temperatura non superiore a 4 °C.

## Usi

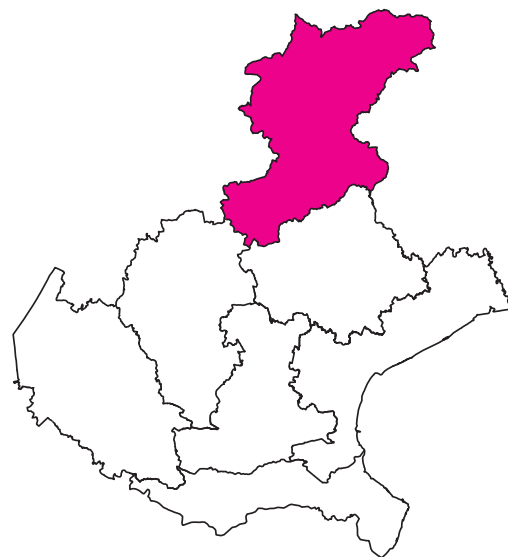
Può essere consumato cotto o crudo. In prevalenza, e per tradizione, il "pastin" viene consumato a seguito di cottura alla griglia o in padella e accompagnato da polenta.

## Reperibilità

Il prodotto si può reperire durante tutto l'anno presso le macellerie del territorio bellunese.

## Territorio interessato alla produzione

Agordino, Valzoldana, Alpago e Valbelluna, in provincia di Belluno.



# PECORA ALPAGOTA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pecora Alpagota o Pagota.



## La storia

Il volume "Le razze ovine autoctone del Veneto" offre molte indicazioni sull'allevamento di questi animali. Si legge che: "La parte sud orientale della Provincia di Belluno è denominata Alpagoto. [...]. L'importanza dell'allevamento ovino, in particolare, è testimoniata dalla presenza di una pecora nello stemma di uno dei cinque comuni dell'Alpago, quello di Chies. [...] Le pecore che da secoli pascolano in Alpago appartengono ad una popolazione autoctona, che proprio da tale luogo prende il nome di Alpagota."

## Descrizione del prodotto

La pecora Alpagota è di taglia medio-piccola ed è caratterizzata dalla testa acorne con profilo leggermente montonino e dalla presenza di una fitta maculatura di colore marrone, nero e raramente rossiccio. Il prodotto tipico è l'agnello e viene venduto al peso vivo di 15-20 kg. Gli agnelli macellati vengono venduti interi o come mezzene nel caso di agnelli leggeri, o a pezzi nel caso di agnelli pesanti. Gli animali a fine carriera produttiva, invece, sono utilizzati per fare insaccati.

## Processo di produzione

È allevata al pascolo o con foraggi secchi provenienti da prati stabili montani di varia composizione floristica. La tipicità della razza e il tipo di alimentazione influiscono sulla qualità della carne che è particolarmente ricercata. Nei piccoli allevamenti la produzione viene destinata al consumo familiare. Gli allevamenti di dimensioni consistenti, invece, vendono sul mercato locale l'intera produzione. Gli agnelli vengono uccisi una volta raggiunti i 5-6 mesi di vita e le carni vengono frollate per 10-15 giorni, successivamente vengono tagliate e divise in vari pezzi e quindi immesse nel commercio.

## Usi

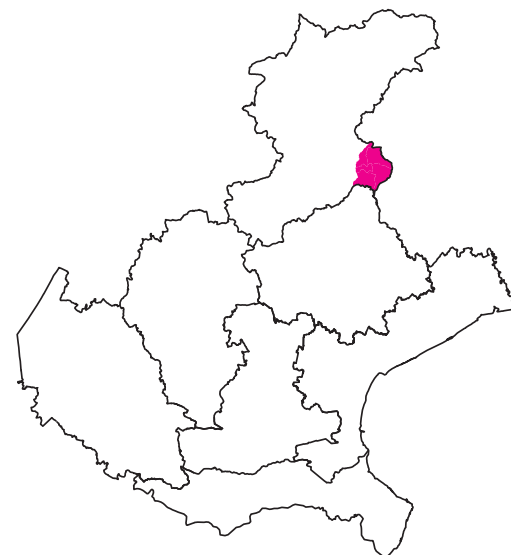
La carne è utilizzata in vari modi in particolare per la preparazione dell'agnello al forno, del cosciotto al forno con cottura rosa che esalta la sapidità e delicatezza delle carni, del carré in cottura rosa, allo spiedo.

## Reperibilità

Il prodotto agnello può essere acquistato direttamente dai produttori o presso l'organizzazione di allevatori presente nel territorio; viene preparato nei ristoranti e agriturismi dell'Alpago e nella ristorazione di eccellenza della città di Venezia. È reperibile inoltre in macellerie della provincia di Belluno, Treviso, Venezia, Pordenone e nel periodo pasquale in supermercati GDO della Provincia di Treviso.

## Territorio interessato alla produzione

Comunità Montana dell'Alpago, Alpago in provincia di Belluno.



# PENDOLE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pendole.



## La storia

Le "pendole" sono strisce di carne affumicata che un tempo costituivano, assieme al formaggio stagionato, il cibo usuale di tutti quelli che dovevano mangiare fuori casa come i boscaioli, i pastori transumanti e gli zatterieri del Piave. Prodotte ad uso familiare permettevano di utilizzare ogni parte dell'animale e di conservare questo bene prezioso per i periodi di magra.

Il nome "pendole" deriva dal fatto che queste strisce di carne si mettevano ad asciugare su un bastone dal quale penzolavano. Originariamente per la loro produzione erano utilizzate carni di grandi animali selvatici, oppure ovis e caprini; oggi sono utilizzate quasi esclusivamente carni bovine e suine.

## Descrizione del prodotto

Sono strisce lunghe tra i 15 e i 20 cm, larghe un cm e di spessore variabile da pochi millimetri ad un centimetro. Sono di colore rosso mattone scuro, di sapore gradevolmente affumicato. Si vendono confezionate in buste di materiale plastico trasparente sotto vuoto.

## Processo di produzione

Le parti anatomiche impiegate sono per il suino: collo, spalla e coscia; per il bovino adulto: coscia ed altri tagli di carne a fibra lunga.

La carne affumicata è prodotta artigianalmente con l'antica tecnica di sempre: una volta sezionata in fettucine, queste vengono messe a macerare per 4-5 giorni con sale, pepe, vino rosso, un pizzico di cannella, rosmarino, salvia, aglio e, talvolta, ginepro.

Coesistono due tecniche di affumicatura: la prima consiste nell'appendere le striscioline a chiodini infissi in aste in legno ad una distanza di 2 o 3 cm l'una dall'altra; la seconda nell'infilare le porzioni di carne in aste in ferro, come fossero dei ferri da calza, delle dimensioni di 2-3 mm. Vengono quindi esposte ad un fumo freddo, generato da segatura di legni duri e bianchi, come il faggio e il carpino, e da fronde di ginepro, i cui aromi avvolgono il prodotto. I tempi sono variabili a seconda dell'umidità dell'aria. Generalmente servono dai sei ai sette giorni per giungere ad un ottimale disseccamento.

## Usi

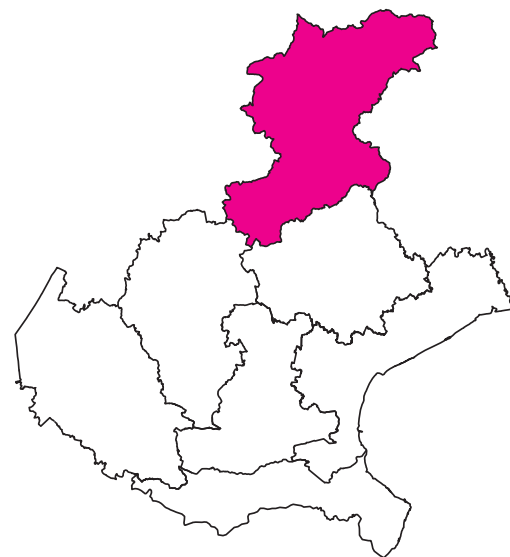
Le "pendole" sono un alimento nutriente e di facile consumo, utilizzate per lo più in abbinamento con la polenta.

## Reperibilità

Il prodotto viene preparato solo da pochi produttori ed è reperibile, nella zona delle Dolomiti bellunesi, solo presso macellerie e rivenditori specializzati.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare nel comune di Castellavazzo.



# POLLO COMBATTENTE DI CORTE PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pollo combattente di corte padovana.



## La storia

Importato dalla Cornovaglia agli inizi del 1900, ha trovato rapida diffusione in tutta la provincia grazie alle sue caratteristiche di ottimo produttore di carni, particolarmente saporite e abbondanti soprattutto nella regione del petto. È un tipico esempio di sfruttamento a fini alimentari di razze utilizzate originariamente a fini sportivi (combattimenti di galli).

In merito all'allevamento delle razze avicole in provincia di Padova (anatra, faraona, gallina, pollo, tacchino, cappone, ecc.), esiste una notevole produzione bibliografica pubblicata dall'Osservatorio Avicolo Provinciale di Padova.

## Descrizione del prodotto

Il "combattente di corte padovana" è un pollo che presenta grandi masse muscolari, corpo raccolto e portamento eretto. Il tronco è quasi verticale, la testa è allungata con becco leggermente ricurvo, occhi grandi e vivaci, cresta semplice e piccola; i bargigli sono piccoli, sottili e rossi. Le ali sono corte e ben serrate al corpo mentre la coda ha un piumaggio folto ed è quasi orizzontale. Le zampe sono lunghe e senza piumaggio. Le uova hanno dimensione media e un guscio biancastro.

## Processo di produzione

È un animale che si presta all'allevamento estensivo all'aperto per la produzione di carni di qualità. L'alimentazione deve variare sia per tipologia sia per quantità a seconda dell'età degli esemplari. Ai pulcini deve essere somministrata una miscela di mangime che, man mano che gli animali crescono, è integrata da granella di mais. Inoltre vengono somministrate erbe e verdure.

## Usi

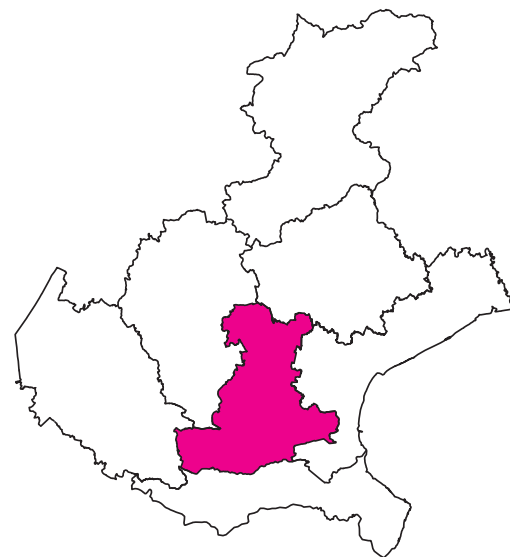
Dall'allevamento di questo pollo si ottengono ottime produzioni da consumarsi alla brace o arrosto.

## Reperibilità

Allevato solo presso alcune aziende agricole, il "pollo combattente di corte padovana" si può trovare solo presso i produttori stessi o durante alcune fiere avicole.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# POLLO RUSTICHELLO DELLA PEDEMONTANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pollo rustichello della pedemontana.



## La storia

Il pollo ruspante un tempo cresceva e proliferava, libero di razzolare nelle aie delle case di campagna e nei campi limitrofi, era un animale da cortile talmente diffuso da costituire una risorsa alimentare di primaria importanza. La produzione avviene ora nelle aziende agrituristiche e agricole locali, sensibili al recupero e all'allevamento del pollo ruspante, spinte anche dalla richiesta dei consumatori che vogliono carni genuine e di qualità.

## Descrizione del prodotto

Nella pedemontana trevigiana sono ora allevate tre razze di pollo rustichello:

- New Hampshire ha piumaggio di color rosso scuro, è allevata per le sue spiccate doti di produttrice di carne e uova (di color rosato del peso di circa 60 g);
- Maculata è la più diffusa, il suo piumaggio è bianco con macchie nere su tutto il corpo, mentre le penne della mantellina sono argentate, depongono uova dal guscio roseo di circa 60 g di peso;
- Ermellinata di Rovigo ha un piumaggio di colore bianco con le penne timoniere e della mantellina scure, depongono uova a guscio roseo, del peso di 60 g circa.

## Processo di produzione

Il vero pollo ruspante è tale solo quando viene allevato e cresciuto in un ambiente idoneo. I pulcini nelle prime settimane di vita vengono tenuti in un locale chiuso, riscaldato, pulito e ben disinfettato, con mangiatoie e abbeveratoi sistemati sopra uno strato di trucioli di legno. Dopo 6-7 settimane inizia la fase di allevamento all'aperto.

L'alimentazione è un altro aspetto determinante per poter allevare un pollo che si possa definire genuinamente ruspante. Per questo gli animali vengono nutriti con miscele equilibrate nel rapporto tra le varie sostanze, facendo in modo che l'animale si sviluppi in modo armonioso, per assicurare alle sue carni la migliore qualità.

## Usi

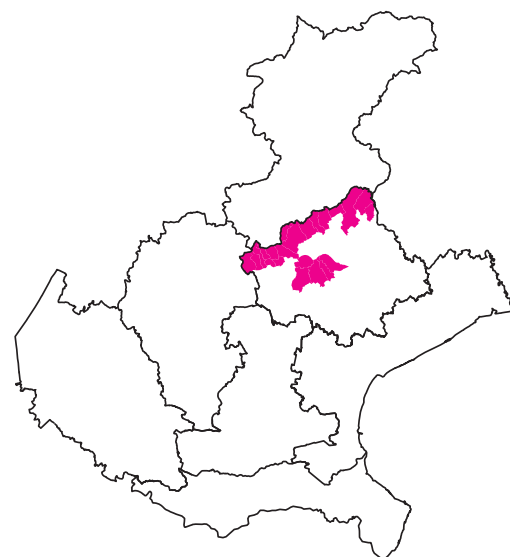
Le carni di pollo rappresentano un alimento facilmente digeribile e ricco di virtù nutrizionali. Nella cucina tradizionale viene utilizzato prevalentemente cotto alla griglia o al forno.

## Reperibilità

Presso gli agriturismi, gli allevamenti e le macellerie della zona di produzione si può facilmente trovare il prodotto durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

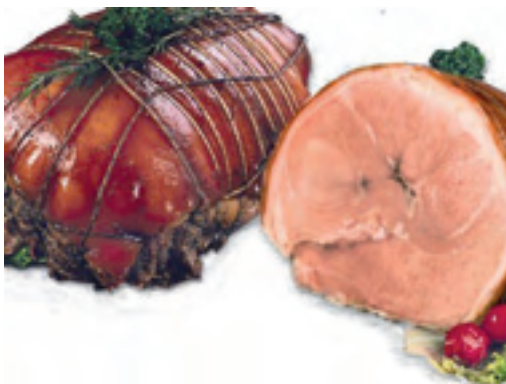
Area della pedemontana trevigiana comprendente la Comunità Montana del Grappa, la Comunità delle Prealpi Trevigiane e la zona del Montello.



# PORCHETTA TREVIGIANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Porchetta trevigiana, porchetta trevisana.



## La storia

La "Porchetta trevigiana", come oggi a noi nota – per dirla alla trevisana – "è tenuta a battesimo" a Treviso nel 1919 da un certo Ermete Beltrame, nella sua birreria sotto il Palazzo dei Trecento. Da tale data la bella coscia arrosta di maiale incontra un crescente successo sul territorio, entrando nelle tendenze culturali non meno dell'attuale "spritz".

Dal dopoguerra la "Porchetta trevigiana" insieme alla sopressa, al pane e al vino del posto rappresentano i prodotti che caratterizzano l'offerta di osterie e frasche, non meno delle bancarelle nei mercati nelle sagre o nelle manifestazioni.

## Descrizione del prodotto

La "Porchetta trevigiana" è una coscia di suino arrostita con la sua cotenna (il prosciutto), ottenuta da un maiale adulto. Può essere in osso o senza osso. Quella senza osso è legata, prima della cottura. Ha un peso – riferito al prodotto cotto – variabile, tra un minimo di 8 kg e un massimo di 11 kg – se in osso – e tra un minimo di 7 kg ed un massimo di 10 kg – se senza osso.

Quella senza osso spesso è immessa sul mercato porzionata a metà, a quarti, a ottavi o affettata.

Il prodotto si presenta con la sua cotenna, che ha un colore ambrato/dorato tipico dell'arrostitimento; la parte priva di cotenna presenta un colore leggermente più chiaro.

Al taglio la "Porchetta trevigiana" ha un colore beige, chiaro pallido, di carne cotta, non rosato, poiché priva di nitrati aggiunti. La consistenza della fetta è compatta, non elastica o gommosa, con facilità di sbriciolamento o sfilamento del muscolo, quale conseguenza di un prodotto estremamente naturale e privo di polifosfati, plasma, caseinati o di altri leganti aggiunti.

Rimane saporita e fragrante almeno per due settimane se mantenuta in luogo refrigerato.

## Processo di produzione

La "Porchetta trevigiana" si ottiene dalla sola coscia fresca di suini adulti. La coscia fresca, in osso, ha un peso variabile tra gli 11 e i 15 kg, e può essere cotta e venduta in osso e senza osso. Come ingredienti sono consentiti oltre al sale, solo pochi aromi naturali per la tipicizzazione.

La coscia in osso, ovvero quella senza osso, viene cosparsa superficialmente con sale e gli eventuali aromi naturali, e così lasciata riposare in ambiente refrigerato per un tempo non inferiore a 12 ore.

La coscia senza osso viene legata per la formatura prima della cottura e dopo il riposo viene infornata. I tempi di cottura devono essere di almeno un'ora per chilogrammo di peso.

Nella prima fase della cottura la temperatura interna "al cuore" deve raggiungere almeno i 45 °C mentre devono essere raggiunti almeno i 72 °C "al cuore" nella seconda fase, con una temperatura del forno in grado di conferire alla cotenna la tipica doratura e croccantezza.

Il prodotto senza osso così ottenuto, per garantire la fragranza del prodotto nei tempi propri della moderna distribuzione - in quanto privo di conservanti e antiossidanti - necessità della pastorizzazione e del confezionamento sottovuoto, come viene proposto per la vendita.

## Usi

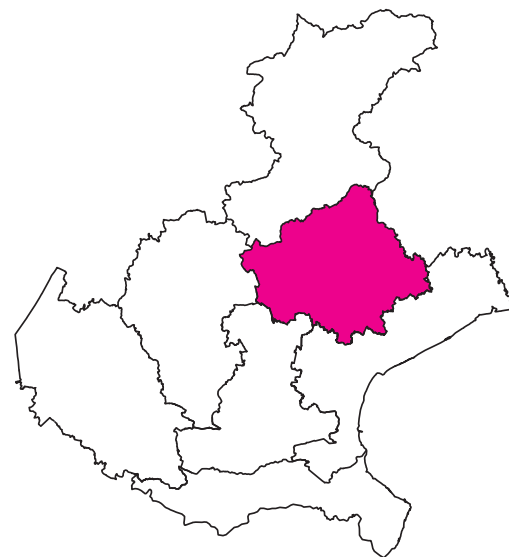
È un alimento che si adatta ad accompagnare momenti d'incontro, banchetti e feste, oppure uno spuntino veloce con del pane e un bicchiere di vino. Si serve a temperatura ambiente come antipasto o tiepida come secondo piatto.

## Reperibilità

La "Porchetta trevigiana" è reperibile presso le salumerie artigiane e industriali, nei punti vendita del dettaglio tradizionale e della grande distribuzione, nonché nelle varie bancarelle che concorrono ad animare sagre o manifestazioni. È presente nella ristorazione, inclusi gli agriturismi, per il consumo diretto.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso e in altre province venete, in particolare nelle zone limitrofe al territorio trevigiano.



# PROSCIUTTO CRUDO DOLCE DI ESTE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Prosciutto crudo dolce di Este.



## La storia

L'allevamento dei maiali nel Veneto ha un'origine antichissima, già dal III secolo a.C. si hanno notizie di carni di suino conservate che venivano "esportate" verso i mercati romani. Questo commercio durò fino alla caduta dell'Impero Romano, ma l'allevamento del maiale rimase in uso presso le famiglie di contadini, così come si continuarono a tramandare e si perfezionarono le tecniche di conservazione della carne.

Nella zona di Este la conservazione delle cosce suine mediante salatura e stagionatura si inserisce nel solco di questa tradizione regionale e ha trovato, grazie al clima favorevole, un luogo particolare dove il prosciutto riesce ad assumere proprietà organolettiche del tutto peculiari.

## Descrizione del prodotto

Il Prosciutto di Este è un prosciutto crudo stagionato del peso variabile da 8 a 10,5 kg; se venduto disossato non deve pesare meno di 7 kg. Al palato ha un sapore particolarmente dolce, delicato e fragrante; al taglio è di colore rosa tendente al rosso.

## Processo di produzione

Dopo la macellazione la coscia è isolata e raffreddata, eliminando grasso, muscolo e cotenna. Si procede poi alla salatura, in celle frigorifere con temperatura compresa tra 0 e 5 °C ed elevata umidità per favorire lo scioglimento e l'assorbimento del sale. Viene poi posto su pianali di materiale atossico per circa 15 giorni. Segue un periodo di sosta di 3-4 mesi in celle frigorifere a bassa umidità, con temperatura compresa tra 0 e 5 °C, per favorire la disidratazione e impedire lo sviluppo di microrganismi sfavorevoli al processo di maturazione. Successivamente viene effettuato il lavaggio e l'asciugatura, che avviene in 2-3 giorni, e poi il trasferimento in ambienti ben aerati alla temperatura di circa 20 °C dove le cosce rimangono per 3-4 mesi. Viene poi effettuata la stuccatura, cioè la copertura delle parti magre con pasta commestibile fatta di farina e pepe. Il prodotto così ottenuto viene venduto dopo 12 mesi dall'inizio del processo di lavorazione e può essere disossato prima della commercializzazione.

## Usi

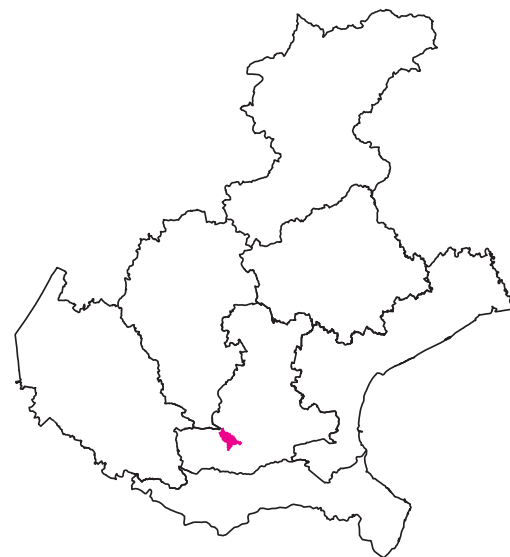
Il sapore e l'aroma del prosciutto crudo si svelano al meglio se viene gustato al naturale, in abbinamento ad altri alimenti che lo completano in gusto e apporto nutritivo, dal pane alla frutta, alle verdure bollite, grigliate o cotte al vapore.

## Reperibilità

Il prosciutto crudo dolce di Este è reperibile tutto l'anno presso i dettaglianti della zona di produzione e di tutto il Veneto.

## Territorio interessato alla produzione

Este, provincia di Padova.



# PROSCIUTTO DELLA VAL LIONA DOLCE E AFFUMICATO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato.



## La storia

Nella Val Liona l'arte della lavorazione della coscia di suino senza osso e dell'affumicatura si diffuse sin dagli inizi dell'anno 1000, grazie al contributo dato dai pastori Cimbri, popolo di origine nordica che qui si stabilì. Nella pianura che circonda la vallata, anche il popolo Veneto da sempre ha coltivato l'arte della lavorazione del prosciutto con osso. L'insieme di questi saperi ha dato origine al prosciutto dolce e a quello affumicato.

## Descrizione del prodotto

È una coscia di suino, senz'osso, di varie forme, con e senza gambuccio e tipo fiocco (è il più magro).

Il tipo "dolce" al taglio presenta colore rosso-rosato, con leggere venature di colore bianco candido o bianco-rosato. Il profumo è robusto con finale delicato, accompagnato da un gradevole e complesso gusto di mandorla amara; il sapore è dolce e morbido.

Il tipo "affumicato" al taglio presenta colore rosso-rosato nella parte magra e bianco perlaceo o bianco-rosato nella parte grassa. Il profumo è gradevole ed aromatico in funzione delle spezie aggiunte con la concia; il gusto è intenso, sapido, con una delicata e armoniosa nota di affumicato.

## Processo di produzione

È ottenuto previa disossatura della coscia di suino allo stato fresco, di peso non inferiore ai 7,5 kg, che poi viene salata e stagionata, secondo la tipologia, da un minimo di 85 giorni fino ad un massimo di 170 giorni.

Nella tipologia "dolce" è salato a secco con sale marino e pepe nero; completate le fasi di salagione e riposo, viene lavato, asciugato e sugnato, ultimando la stagionatura in appositi locali.

Nella tipologia "affumicato" è invece salato a secco con sale marino e spezie; l'affumicatura è fatta a caldo in appositi ambienti utilizzando legna naturale cui segue la stagionatura, eseguita in ambienti controllati.

Durante il processo produttivo si effettuano manualmente, in più fasi, delle rifilature sul prodotto a mezzo di coltelli. I locali di lavorazione e di stagionatura garantiscono il giusto equilibrio microclimatico per la graduale maturazione del prodotto.

## Usi

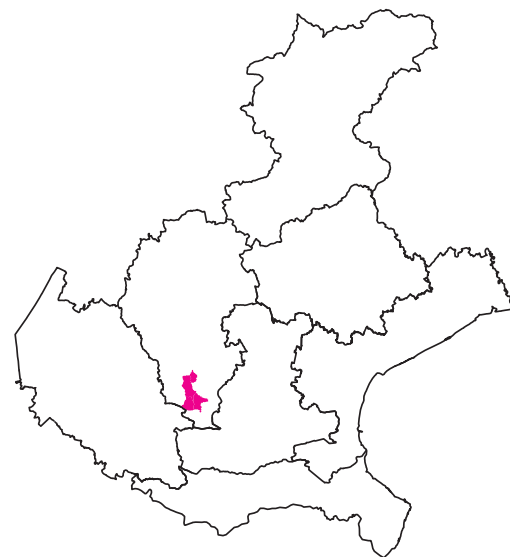
Le singolari peculiarità ambientali hanno dato al prodotto particolari caratteristiche organolettiche che lo hanno fatto diventare unico sia per la dolcezza che per la delicatezza dell'affumicatura.

## Reperibilità

Il prosciutto della Val Liona dolce e affumicato è reperibile tutto l'anno nella zona di produzione e presso alcuni dettaglianti.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, comuni di Grancona, Orgiano, San Germano dei Berici, Sossano e Zovencedo.





# SALADO CO L'AJO DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame stagionato con l'aglio, sàlado co l'ajo del basso vicentino.



## La storia

Il salame con l'aglio è tipico di questa zona del vicentino e fa parte, da secoli, della tradizione alimentare locale. Creato per dare un gusto leggermente diverso a questo insaccato, è stato anche modificato, inserendo tra gli ingredienti del vino aromatizzato all'aglio, piuttosto che degli spicchi interi di questo bulbo, per rendere il tutto più gradevole e meno intenso.

## Descrizione del prodotto

Il "salado co l'ajo" è ottenuto selezionando la miglior carne del maiale, cioè la polpa senza terminazioni nervose, alla quale viene eventualmente aggiunto un po' di lardo. A questo si aggiungono la concia, del vino bianco secco e degli spicchi di aglio. Il tutto viene insaccato in budelli abbastanza piccoli, in modo da raggiungere un diametro finale di 6-7 cm, una lunghezza di 20-25 cm circa e peso di 700-800 g.

Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta e allo stesso tempo tenera, di colore tendente al rosso opaco.

## Processo di produzione

La carne pregiata viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo; si aggiungono gli ingredienti per la concia: sale grosso tritato, pepe spezzato a piacere, cannella e chiodi di garofano. Nella zona si fa uso di spicchi d'aglio da aggiungere all'impasto; perché non risulti troppo evidente, soprattutto se si tratta di un prodotto da cuocere (la cottura fa risaltare l'aglio), si è affermata la pratica di non inserire gli spicchi interi ma si schiaccia l'aglio che viene macerato per 2-3 ore nel vino bianco secco. Tolto l'aglio, il vino viene asperso sul macinato ottenendo così un insaccato leggermente profumato d'aglio e di vino.

Questa pasta da salami, una volta amalgamata, viene inserita nel budello grazie ad uno speciale imbuto applicato al tritacarne. Il budello viene punzecchiato con la "sponciròla" per far uscire il grasso e l'aria. Nei primi 10/15 giorni l'insaccato viene appeso in un ambiente secco affinché asciughi, successivamente i locali di stagionatura devono essere freschi e garantire un corretto livello d'umidità tale da permettere l'aderenza del budello e consentire una buona conservazione. Dopo un mese il salame viene considerato stagionato da fette e si può cominciare a consumare crudo, così fino a 3-4 mesi di stagionatura, dopo di che risulta troppo secco.

## Usi

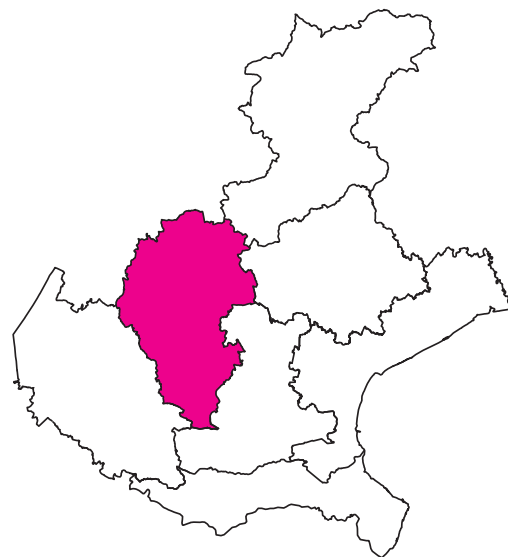
Viene tagliato in fette sottili accompagnato tradizionalmente con pan biscotto e sottaceti ma anche con un contorno di erbe spontanee cotte e con del cren grattugiato.

## Reperibilità

Il salame con l'aglio è di semplice reperibilità presso i produttori e i rivenditori della zona, da dicembre fino all'inizio della primavera. Aglianti della zona di produzione e di tutto il Veneto.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i Comuni del basso vicentino.



# SALADO DELLA PEDEMONTANA TREVIGIANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame della pedemontana trevigiana, salado, salado trevisan.



## La storia

Il "salado" della pedemontana trevigiana, come pure la "sopressa" della medesima area, sono famosi da tempi immemorabili come "marendà del contadin", citata nei tipici proverbi "polenta sopra e vin, medesine del contadin", oppure "pan vin e sopra ... e de altro no me interessa".

## Descrizione del prodotto

La forma dell'insaccato è cilindrica, con un diametro variabile tra 6 a 8 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso del prodotto finito si aggira dai 600-700 grammi in su. Questo salame è caratterizzato dal profumo conferito dall'uso del vino bianco Prosecco con cui si bagnano le carni macinate. A maturazione presenta profumo accentuato e tipico con assenza di odori anomali. Al gusto si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro, un colore rosso intenso per la carne magra e bianco per il grasso, nonché una buona tenuta della fetta al taglio.

## Processo di produzione

È ottenuto utilizzando parti magre (spalla e trito per un totale del 65-70%) e parti grasse del maiale (pancetta e gola rispettivamente per il 25% e il 5-10% circa), macinate assieme. L'impasto viene insaporito al 2,4-2,8% con sale (marino), aromatizzato con pepe e vino Prosecco. Dopo un accurato mescolamento, finito a mano, l'impasto viene insaccato in budello naturale. La legatura si fa a mano. L'asciugatura avviene in un locale apposito, a temperatura variabile secondo un ciclo stabilito (da 12 a 23 °C) per 6 giorni con un'umidità tra 78 e 88%. La stagionatura, anch'essa in un locale autonomo, dura almeno un mese a temperatura compresa tra 11 e 13 °C.

## Usi

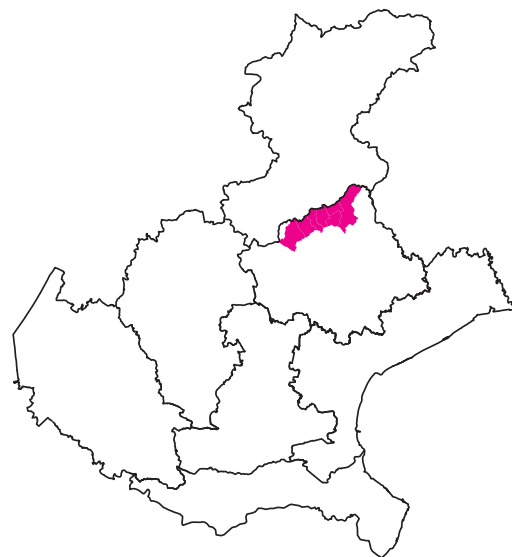
Il salame è un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, ottimo quando cotto alla brace e gustato con la polenta abbrustolita.

## Reperibilità

Si trova facilmente in commercio, tutto l'anno, attraverso i dettaglianti e le gastronomie della zona di produzione e in tutta la provincia di Treviso.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana, da Valdobbiadene a Vittorio Veneto.



# SALADO FRESCO DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame fresco del basso vicentino, salàdo fresco ai ferri.



## La storia

Il "salado" fresco rientra a pieno titolo nell'ambito dell'antica tradizione culinaria. Questo particolare insaccato, caratterizzato dall'essere più grasso degli altri, meno stagionato e quindi più morbido, può essere usato in maniera diversa rispetto agli altri salami ed è adatto ad essere quasi spalmato o a condire minestre e sughi.

## Descrizione del prodotto

Il salame del basso vicentino viene prodotto utilizzando la selezione migliore delle carni di maiale, cioè la polpa senza terminazioni nervose, alla quale, se risulta un po' magra, viene aggiunto un po' di lardo, affinché le parti magre e grasse risultino ben amalgamate e il prodotto risulti morbido. A questo si aggiungono il sale e la concia. Non viene invece aggiunto l'aglio perché risulterebbe troppo evidente al gusto e all'odorato. Il tutto viene insaccato in budelli abbastanza piccoli, in modo da avere un diametro finale di 6-7 cm, una lunghezza di 20-25 cm e un peso di 700-800 g. Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta ma allo stesso tempo tenera e di colore tendente al rosso opaco.

## Processo di produzione

La parte pregiata di carne del maiale (polpa senza terminazioni nervose) destinata ai salami viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo e addizionata con la concia: sale grosso tritato, pepe spezzato a piacere, cannella e chiodi di garofano. L'impasto amalgamato viene inserito nel budello con l'utilizzo di uno speciale imbuto applicato al tritacarne. Il budello viene punzecchiato con la "sponciròla" per far uscire il liquido e l'aria che impedirebbe alle componenti di aderire e viene legato solo alle estremità. Dopo essersi asciugato in locali secchi (una volta era essenzialmente accanto al focolare domestico), si ripone in ambienti umidi, freschi e bui per la conservazione. Si consumano freschi, previa cottura, da 3-4 giorni fino ad un mese, poi si considerano salami da fette e durano fino a tre quattro mesi.

## Usi

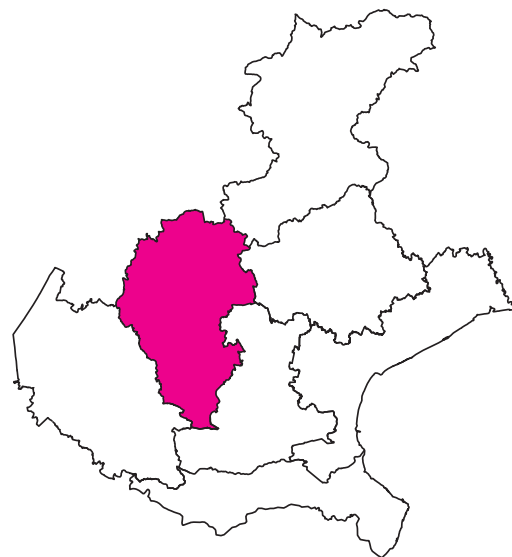
Il consumo tipico del "salado" è quello tramite cottura in un tegame con un po' d'olio, per aver di che far "pòcio" (intingere) con la polenta, oppure, ancora più diffusamente, aperto in lunghezza e cotto alla griglia; tende così a piegarsi, ad accartocciarsi, costituendo un involucre per il gustosissimo sugo che si forma all'interno.

## Reperibilità

Il salame fresco si trova facilmente presso i produttori e i rivenditori del basso vicentino, da dicembre fino a maggio.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i Comuni del basso vicentino.



# SALADO FRESCO TREVIGIANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame fresco trevigiano, salado fresco (da consumare cotto).



## La storia

Il "salado" è caratterizzato dall'essere leggermente più grasso degli altri, meno stagionato e più morbido, può essere quindi usato in maniera diversa rispetto agli altri salami e può essere quasi "spalmato". Inoltre, data la pregevolezza delle carni è adatto a ricavare sughi per condire paste, risotti, brodi.

## Descrizione del prodotto

Il salame fresco trevigiano è caratterizzato dal leggerissimo profumo conferito dal vino bianco con cui si bagnano le carni macinate. Al palato è morbido e gustoso.

La forma del "salado" è cilindrica con un diametro variabile tra 6 a 8 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso finale si aggira attorno ai 600-700 grammi. È un prodotto che si presenta molto morbido e gustoso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro; colore rosso per la carne magra e bianco per il grasso. Buona coesione tra grasso e magro.

## Processo di produzione

È ottenuto utilizzando parti magre (spalla e trito) e parti grasse (pancetta e gola guanciaie) del maiale, macinate assieme.

L'impasto viene insaporito con sale (marino), aromatizzato con pepe e vino bianco. Dopo un accurato mescolamento, finito a mano, l'impasto viene insaccato in budello naturale. La legatura si fa a mano. L'asciugatura avviene in un locale apposito a temperatura variabile secondo un ciclo stabilito (da 12 a 23 °C) per 6 giorni con una umidità relativa compresa tra 78 e 88%. La stagionatura è di almeno 20 giorni a temperature comprese tra 11 e 13 °C.

## Usi

Il consumo tipico del "salado" trevigiano è quello con cottura al tegame, spruzzato d'aceto, con polenta morbida o arrostita.

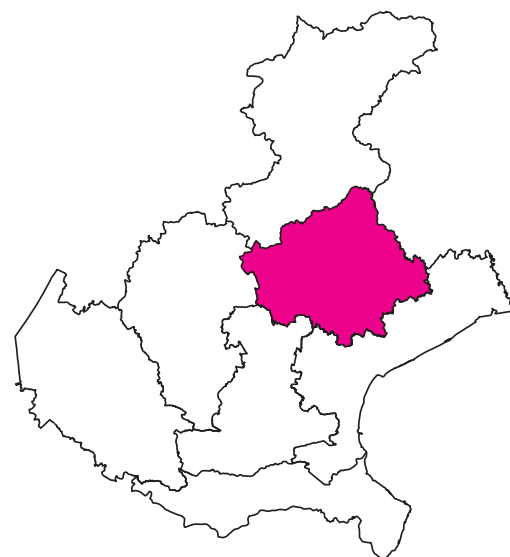
Tipica è anche la minestra di brodo e salame fresco (pasta di salame) detta "tastasal" con aggiunta di riso.

## Reperibilità

Il salame è uno degli insaccati di più semplice reperibilità. Si trova facilmente presso i produttori e i rivenditori del trevigiano, da dicembre fino a maggio.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni della Marca Trevigiana, provincia di Treviso.



# SALAME BELLUNESE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame bellunese.



## La storia

La produzione del salame nel Veneto è talmente diffusa e radicata, senza soluzione di continuità lungo il suo percorso storico, da costituire un vero e proprio riferimento culturale, per gli aspetti sociali e alimentari legati alla vita rurale, ma anche al suo valore nutrizionale e di gradimento da sempre riconosciuto da tutti i ceti sociali.

## Descrizione del prodotto

La caratteristica principale del salame bellunese è di essere preparato con carni miste; l'elemento comune alle varie tipologie di carni è il lardo di suino, mescolato con carni di suino, equino, bovino, ovino o caprino e, talvolta, con carni di selvaggina. Il protocollo di produzione prevede l'utilizzo del 20-25% di lardo di suino e un restante 80-75% di carni magre. Le varianti possono essere:

- salame misto suino bovino con rispettivamente 65% suino, 10% bovino e 25% di lardo di suino;
- salame misto suino equino con rispettivamente 60% suino, 15% equino e 25% lardo di suino;
- salame misto suino ovino con rispettivamente 65% suino, 10% ovino e 25% lardo di suino.

Tali percentuali possono leggermente variare in base alle caratteristiche organolettiche delle carni magre utilizzate.

## Processo di produzione

Una volta selezionate e lavorate, le carni da impiegare vengono macinate in tritacarne con basso numero di giri/minuto per non riscaldarle. Vengono aggiunti sale al 2,7%, pepe allo 0,2%, vino rosso di corpo e, in alcuni casi, spezie o aglio in quantità variabili a seconda del produttore. Una volta mescolate, le carni vengono insaccate in budello naturale di bue del diametro di 60-65 mm, precedentemente conservato salato dopo essere stato raschiato e debitamente lavato. La pezzatura di 30-35 cm di lunghezza permette di avere un salame del peso di circa 500-600 g. I salami vengono posti in apposite sale di stagionatura dove riposano per non meno di 50 gg. Il "salame bellunese", una volta stagionato, ha un peso di circa 350-400 g e una piumatura bianca naturale di buona consistenza; al taglio si presenta con grana omogenea.

## Usi

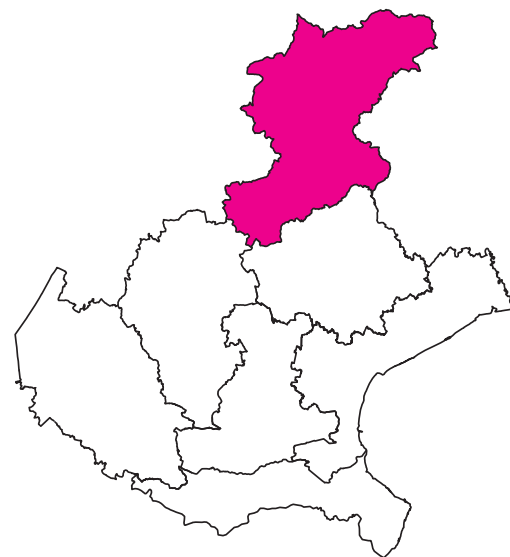
Si consuma in diverse occasioni per la praticità del suo utilizzo. È sempre abbinato a pane o polenta e rappresenta così un piatto ricco e nutriente.

## Reperibilità

Per le sue particolari caratteristiche è reperibile, nella zona di produzione nel periodo compreso tra dicembre e maggio dell'anno successivo.

## Territorio interessato alla produzione

Belluno e provincia.



# SALAME DA TAGLIO DI TRECENTA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame da taglio di Trecenta.



## La storia

Le metodiche di produzione e conservazione di questo insaccato sono radicate da secoli in questo territorio; Trecenta vanta la secolare tradizione della Fiera d'Autunno (seconda domenica di ottobre) con annesso un fiorente Mercato di "merci e bestiame" durante il quale era estremamente vivace la commercializzazione dei lattonzoli (suino di circa 15-20 kg) da poter allevare e macellare durante l'inverno dell'anno successivo. L'usanza della "becca-

ria" ovvero le procedure che vanno dall'uccisione del maiale fino all'insaccatura dei salami, sono state codificate e tuttora utilizzate dai produttori della zona.

## Descrizione del prodotto

Il salame da taglio di Trecenta è prodotto esclusivamente con carni suine. Per l'impasto, dopo una adeguata operazione di rifilatura e cernita, vengono interamente utilizzate tutte le parti pregiate dell'animale, che vengono macinate, condite, insaccate e stagionate in modo artigianale. Le condizioni climatiche della zona, che alternano giornate di secco a giornate di umidità elevata, permettono una maturazione che trasmette al salame particolari caratteristiche organolettiche che lo rendono unico. per il grasso. Buona coesione tra grasso e magro.

## Processo di produzione

Si suddividono le varie parti quali cotiche (pelle del suino), "carni muscolose" (carni rosse), "carni buone" (carni rosa con parti di grasso nobile) e frattaglie (nervi, ossa, grassi non nobili). Successivamente si procede alla macinazione delle "carni buone" e alla concia con ingredienti naturali (aglio, sale, pepe, vino) in percentuali variabili a seconda della tradizione di ogni singolo produttore. L'impasto ben amalgamato viene insaccato in budello di bue, di diametro e lunghezza variabili, e legato con spago per compattare e sorreggere la massa nella fase di stagionatura. La conservazione e stagionatura devono avvenire in ambienti adatti e sotto costante osservazione. Particolarmente influenti sono le condizioni climatiche di secco, umido, in quanto il salame da taglio deve essiccare (maturare) in modo omogeneo in tutto il suo volume. Va costantemente verificato il corretto svilupparsi di muffe esterne buone e/o cattive; nel caso di muffe "cattive" è necessario procedere alla loro spazzolatura.

## Usi

Il salame da taglio di Trecenta va consumato crudo previo taglio a fette sottili.

## Reperibilità

Si trova facilmente in commercio presso i produttori e i dettaglianti della zona, da dicembre fino a maggio.

## Territorio interessato alla produzione

Territorio comunale di Trecenta e paesi limitrofi, in provincia di Rovigo.



# SALAME DI ASINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame di asino.



## La storia

Il salame d'asino è tipico della provincia padovana, della zona di Valdagno e della Comunità Montana Leogra Timonchio in provincia di Vicenza. La produzione di questo salume è antica e si lega alla disponibilità di asini nelle aree sopracitate, ampiamente utilizzati come animali da soma, da tiro e da lavoro. Dell'asino si usano solo le carni magre e, per rendere l'impasto più morbido anche dopo la stagionatura, si aggiunge pancetta oppure lardo

di maiale. Ci sono differenze nella produzione di questo salume sia nell'uso di ingredienti aggiuntivi (spezie, aromi e percentuali di altri tipi di carne) sia nei tempi di stagionatura, legate ad usanze locali.

## Descrizione del prodotto

Si tratta di un insaccato ottenuto con carni scelte di asino (60%) e suino (40%). L'aspetto è quello d'un salame abbastanza grosso, cilindrico, del diametro di circa 8-9 cm, lungo 25-28 cm e del peso di circa 1-1,2 kg. Al taglio, la pasta del prodotto stagionato deve essere compatta e allo stesso tempo tenera, di colore abbastanza scuro.

## Processo di produzione

L'impasto viene ottenuto selezionando le varie carni: dell'asino vengono scelte le parti più magre evitando il grasso che tende ad irrancidire velocemente. A queste si aggiungono carni di suino in una percentuale di circa il 40% del totale, scegliendo pancetta e/o lardo a seconda delle tradizioni familiari. Le carni vengono quindi tritate e opportunamente salate e pepate. Taluni aggiungono una concia di cannella, pepe, chiodi di garofano, salvia e aglio in quantità variabili. Il tutto viene impastato e insaccato utilizzando budello naturale di bovino, legandolo a mano, e ponendolo su appositi carrelli, in cella di asciugatura con temperature variabili da 18 a 12 °C. La conservazione avviene in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate; infine il salame è appeso a rastrelliere.

Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in tradizionali granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe da salàdi" (pali appesi al soffitto). La maturazione avviene dopo circa due mesi e mezzo e varia a seconda delle tradizioni locali.

## Usi

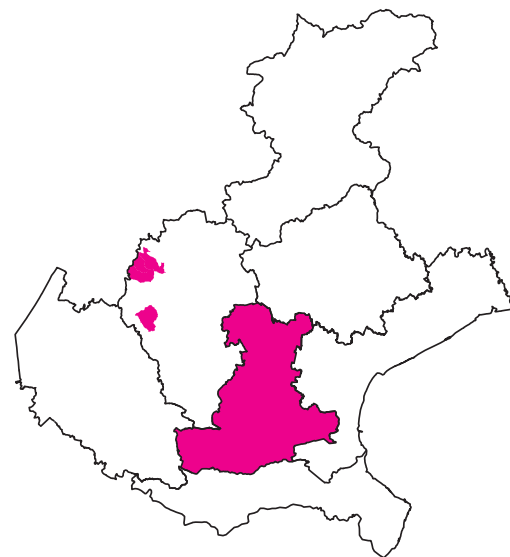
Il salame d'asino si può mangiare crudo, a fette sottili e accompagnato con la tradizionale polenta di mais Marano, oppure cotto in tegame o alla griglia.

## Reperibilità

Prodotto in quantità ridotte è reperibile solo presso i produttori o, occasionalmente, presso rivenditori specializzati o in alcuni agriturismi del padovano e del vicentino.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova e i comuni di Posina, Laghi, Arsiero, Valdagno, in provincia di Vicenza.



# SALAME DI CAVALLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame di cavallo.



## La storia

La storia gastronomica del cavallo ha radici lontane; il consumo della carne equina presso Greci e Romani aveva carattere occasionale, mentre raggiunse un consumo di massa presso le popolazioni barbare e nomadi. È molto probabile che venisse consumata in condizioni di emergenza senza badare troppo alle sue condizioni di freschezza e conservazione, e sia stata l'artefice di molte intossicazioni alimentari; questo spiegherebbe la fama negativa che la sua carne ebbe, ed ha, in molti paesi.

Tutti gli elaborati con carne di cavallo, puledro e asino fanno parte integrante della cucina tipica padovana.

## Descrizione del prodotto

È un insaccato ottenuto da carni scelte di cavallo (60%) e suino (40%), di forma cilindrica con un diametro variabile tra 7 a 9 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso del salame finito si aggira sugli 800-1000 g.

Per quanto riguarda le sensazioni gustative, si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro, un colore rosso scuro per la carne magra e bianco per il grasso, nonché una buona tenuta della fetta al taglio.

## Processo di produzione

Per ottenere il salame di cavallo si utilizzano animali allevati allo stato brado o semibrado alimentati in modo naturale con cibi proteici e a base di granaglie, ma anche con bietole mescolate al pastone (granaglie cotte con semi di lino e crusca).

Le parti dell'animale che interessano la produzione del salame sono spalla, pancetta e gola. L'impasto viene ottenuto selezionando le varie carni con particolare cura, tritandole con coltelli a piastra, salate e pepate, amalgamate e insaccate utilizzando budello naturale di bovino. Il tutto viene legato a mano, posto in cella di asciugatura su appositi carrelli, conservato in celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate ed infine appeso a rastrelliere.

## Usi

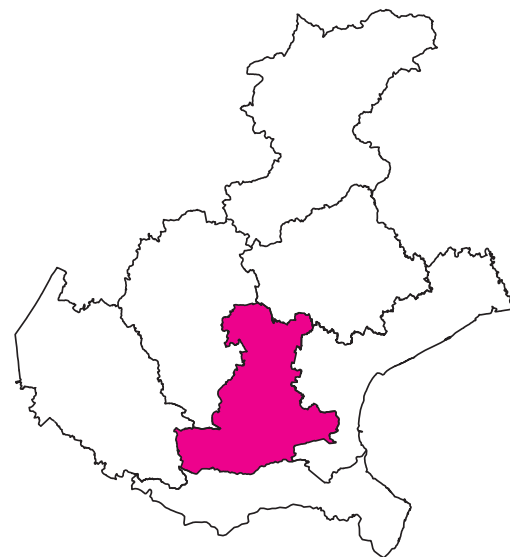
Il salame di cavallo è un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, ma viene soprattutto utilizzato cotto alla brace e gustato con la polenta abbrustolita.

## Reperibilità

È un prodotto reperibile abbastanza facilmente presso qualsiasi punto di distribuzione al dettaglio e presso ristoranti, agriturismi e macellerie equine in tutta la provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.





# SALAME DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame di Verona.



## La storia

Nella provincia di Verona l'allevamento suino ha caratterizzato per secoli la civiltà contadina, e la produzione e il consumo di insaccati era fondamentale nell'alimentazione del tempo. Il salame di Verona ha dei processi di asciugatura e stagionatura caratteristici, poiché il territorio veronese è localizzato alla confluenza tra il microclima mite e umido del lago e l'aria asciutta proveniente dai monti. La combinazione geografica di questi fattori fa sì che l'ambiente veronese risulti particolarmente indicato per una perfetta stagionatura.

## Descrizione del prodotto

Ottenuto da carne suina fresca con aggiunta di sale, aglio, pepe e zucchero, ha forma cilindrica con un diametro variabile tra 6 e 8 cm e una lunghezza dai 20 ai 30 cm. Il peso del salame, al consumo, si aggira sui 600-700 g. Per quanto riguarda le sensazioni gustative, si presenta morbido, pieno e armonioso. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro, un colore rosso intenso per la carne magra e bianco per il grasso, nonché una buona tenuta della fetta al taglio.

## Processo di produzione

Una volta sezionato il maiale nelle varie parti, si procede al taglio a coltello delle pezzature che interessano alla produzione del salame e cioè spalla, pancetta e gola. La carne così sminuzzata passa nel tritacarne insieme all'aglio, macinata con stampo a fori da 6-8 mm. La carne viene immessa nell'impastatrice, assieme alla "concia" composta da sale, pepe e conservanti a norma di legge. L'impastatrice provvede a mescolare la carne trita e gli ingredienti così da creare un impasto omogeneo. Una volta pronto viene messo nell'insacchettatrice e il budello naturale viene legato a mano, quindi appeso ad asciugare. Una volta terminata l'asciugatura si passa alla stagionatura che è uno degli aspetti più caratteristici del salame di Verona.

## Usi

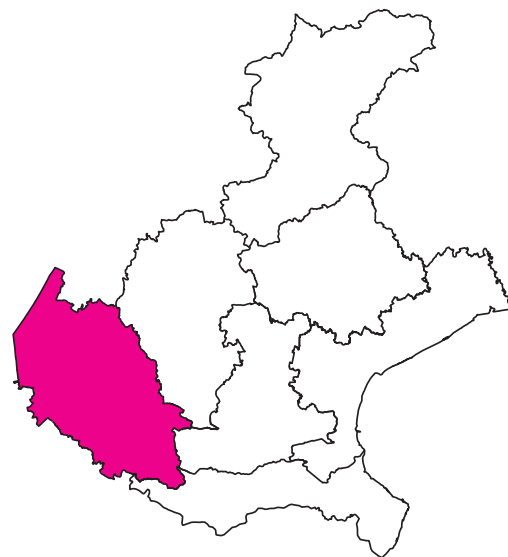
Il salame è un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, è anche ottimo cotto alla brace e gustato con la polenta abbrustolita.

## Reperibilità

Il salame di Verona si può trovare presso ristoranti, agriturismi, dettaglianti e supermercati in tutta la provincia.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



# SALAME NOSTRANO PADOVANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salame nostrano padovano.



## La storia

Il salame è una delle produzioni tradizionali della provincia di Padova dove l'allevamento suino appartiene alla tradizione contadina che ha, nel tempo, perfezionato le tecniche per la produzione di insaccati, talvolta variandole e modificandole a seconda delle preferenze familiari. Tale area produttiva si differenzia dalle altre zone, non tanto per le particolarità di produzione o gli ingredienti utilizzati, ma per le caratteristiche microclimatiche che influiscono sulla crescita dei maiali.

## Descrizione del prodotto

Si ottiene con un impasto di carni magre e grasse di suino secondo percentuali codificate dalla tradizione orale, insaccato in budella di bovino con sale, pepe ed eventualmente vino aromatizzato con aglio o succo di aglio spremuto. Il prodotto, pronto per la commercializzazione, si presenta con la classica forma cilindrica, di diametro variabile tra 6 e 8 cm, lunghezza dai 20 ai 30 cm e peso di 600-700 grammi. Al taglio è di colore rosso con macchie bianche dovute al grasso, il gusto è pieno e, se presente, si percepisce l'elegante presenza dell'aglio.

## Processo di produzione

Una volta sezionato il maiale nelle varie parti si procede al taglio, a coltello, delle pezzature che interessano alla produzione del salame e cioè spalla, pancetta e gola.

L'impasto si ottiene selezionando le varie carni con particolare cura, tritandole con coltelli a piastra, sandole e pepandole a piacere secondo le tradizioni che variano da famiglia a famiglia, e eventualmente aggiungendo del vino aromatizzato con aglio o del succo d'aglio spremuto. Si procede all'insaccamento utilizzando budello naturale di bovino che viene legato a mano; l'insaccato è posto in cella di asciugatura su appositi carrelli, poi conservato in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate e, infine, appeso a rastrelliere.

## Usi

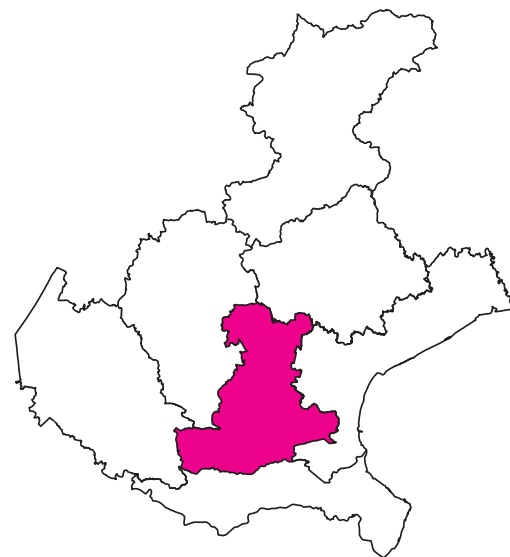
È un insaccato da gustare crudo come stuzzichino o antipasto, è ottimo cotto alla brace e accompagnato da polenta abbrustolita.

## Reperibilità

Il salame nostrano padovano è di facile reperibilità presso i punti di distribuzione al dettaglio in tutto il territorio provinciale.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# SALAMELLE DI CAVALLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salamelle di cavallo, salamella stagionata di cavallo.



## La storia

Le salamelle di cavallo sono uno dei tanti prodotti che la tradizione contadina ha sviluppato per conservare la carne per un periodo abbastanza lungo e nel contempo avere a disposizione prodotti diversificati. Nella zona del padovano, l'allevamento equino è molto antico e la produzione di elaborati di carne di cavallo è dunque tradizionale, rinomata e apprezzata.

## Descrizione del prodotto

Le salamelle di cavallo sono degli insaccati di un misto di carne equina e suina (in percentuali rispettivamente del 60% e 40%). Sono lunghe circa una quarantina di centimetri e sono sottili, avendo un diametro di 2-3 cm. Esternamente si coprono di una muffa biancastra, che contribuisce alla conservazione del prodotto, mentre al taglio sono di un rosso intenso. Sono saporite e con una pasta consistente e compatta.

## Processo di produzione

Le carni di cavallo e maiale vengono selezionate e macinate. Aggiunte, assieme a del lardo, di sale e aromi, si impastano e si insaccano in budello naturale di dimensione adatta. Le salamelle così ottenute, vengono essiccate in luoghi caldi o in apposite stanze. La stagionatura è la parte più delicata: si deve ottenere un prodotto gustoso e stagionato al punto giusto, da non risultare né troppo molle né troppo secco. Essa avviene in cantine fresche e umide e varia dai 3 ai 6 mesi, a seconda delle dimensioni dell'insaccato.

## Usi

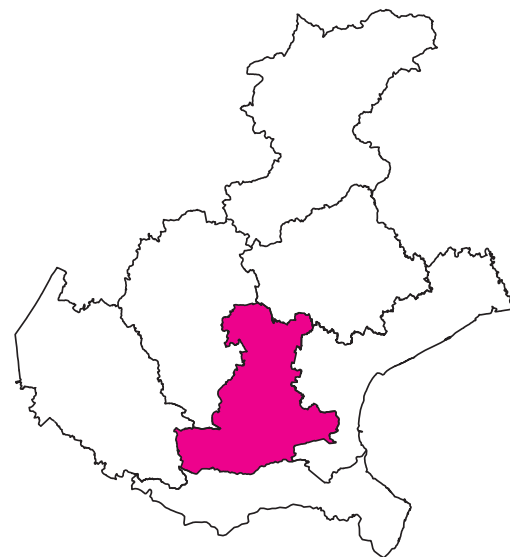
Vanno consumate come il salame, tagliate a fette sottili e accompagnate con crostini, pane e vino rosso.

## Reperibilità

Le salamelle sono facilmente reperibili presso le macellerie equine di gran parte della provincia di Padova, ma anche nelle limitrofe zone del veneziano e del veronese.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# SALSICCIA CON LE RAPE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsicce con le rape, lugàneghe, luàneghe co le ràve.



## La storia

La luganega (salsiccia) è un prodotto tipicamente contadino, usualmente consumato nel periodo intercorrente tra l'uccisione del maiale e la maturazione dei salami. Le "Salsicce con le rape" sono una produzione creata, con ogni probabilità, per "allungare" la preziosa carne del maiale con una materia prima meno pregiata come la rapa gialla

(che un tempo, in inverno, era molto abbondante). Potevano essere impiegate quantità variabili della radice, anche superiori a quella della carne (oggi comunque si predilige un impasto inferiore al 50%), senza creare problemi di conservazione del prodotto.

## Descrizione del prodotto

Salsicce con impasto di carne suina, salata e pepata, con eventuale aggiunta di vino bianco o brodo di manzo. Rape gialle in quantità almeno eguale a quella della carne. Le salsicce migliori sono quelle in cui sono presenti un po' tutti i tagli dell'animale; di solito la parte più consistente dell'impasto risulta costituita dalla carne delle coste con l'aggiunta del guanciale ed eventualmente, per renderle ancora più gustose, della "goléta" o "bàdola", corrispondente al sottocollo ricco di grasso.

## Processo di produzione

Dapprima si lavano a parte e si lessano al dente le rape, si sbucciano e si passano al tritacarne finché sono ancora calde, poi si stendono a raffreddare su un piano e si salano leggermente.

Si macina la carne di maiale con lo stesso tritacarne smontato, ben lavato ed asciugato, e si aggiungono sale e pepe. Amalgamato per bene l'impasto, con le mani lo si inserisce nel budello di suino o di capra lavato con cura all'esterno e all'interno (quello di capra richiede un semplice risciacquo) stando attenti a non lasciare dei vuoti, e legando le porzioni (ròcchi) con gavetta.

Queste salsicce devono asciugarsi per 5-7 giorni in un ambiente asciutto e con ricircolo naturale d'aria, ad una temperatura fresca (fra i 18 e i 12 °C). Si conservano poi in frigorifero ad una temperatura di 4 °C per un massimo di 10 giorni. Per tempi oltre il mese possono essere messe in cella o sotto vuoto appena asciugate.

## Usi

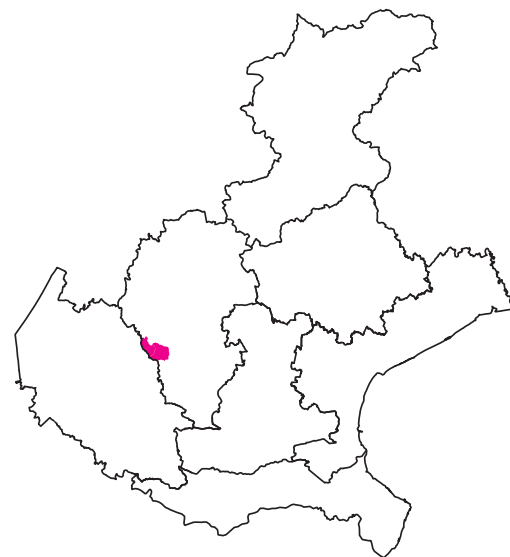
Preparate tradizionalmente nei mesi che vanno da ottobre ad aprile vengono consumate cotte alla brace o bollite.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso singole realtà della zona, sensibili alla tradizione della gastronomia locale.

## Territorio interessato alla produzione

Chiampo e Arzignano, in provincia di Vicenza.



# SALSICCIA EQUINA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsiccia equina, salsiccia di cavallo.



## La storia

Nella cucina tipica padovana la tradizione di consumare carne di cavallo è molto antica, e si dice risalga al medioevo, quando nella zona si combatterono cruenti battaglie campali che, lasciando sul terreno molti equini, fornirono alle popolazioni locali notevoli fonti alimentari. Qualunque sia la spiegazione, resta il fatto che ancora oggi la carne equina è molto apprezzata e consumata. Le salsicce di cavallo sono dunque uno dei tanti alimenti prodotti con questa carne, apprezzate per il loro sapore e la loro morbidezza.

## Descrizione del prodotto

Le salsicce di cavallo sono prodotte con carni scelte di cavallo e suino in percentuali rispettivamente del 60 e 40%, addizionate con sale e aromi naturali. Hanno una lunghezza di circa 10 cm, un diametro di circa 3 cm, e un colorito rosso intenso. Il gusto è delicato e gradevole, meno intenso e aromatizzato rispetto alle salsicce suine.

## Processo di produzione

Le carni scelte di cavallo vengono macinate assieme a quelle di suino e a del lardo. Il tutto viene impastato assieme a sale e aromi e quindi insaccato in budello naturale di suino e di cavallo accuratamente lavato e salato. Le salsicce vengono quindi poste in essiccatoio per 2 giorni e successivamente immerse in commercio fresche o confezionate sotto vuoto.

## Usi

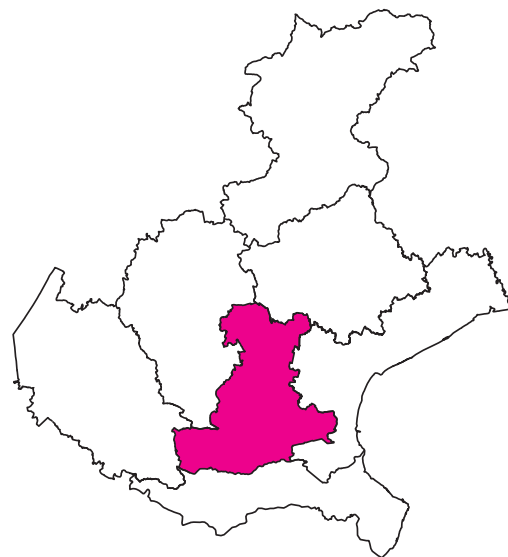
Le salsicce di cavallo vengono solitamente consumate cotte alla brace.

## Reperibilità

Questo prodotto è reperibile facilmente in tutta la provincia di Padova, presso macellerie equine ma anche presso i molti ristoranti che preparano piatti a base di carne di cavallo.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# SALSICCIA TIPICA POLESANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Salsiccia tipica polesana.



## La storia

La salsiccia è un prodotto tipicamente contadino. Anche nel rodigino si producono insaccati simili alle salsicce (luganeghe), soprattutto nella zona del delta dove da decenni si produce la salsiccia tipica polesana.

## Descrizione del prodotto

Le varie tipologie di salsicce prodotte in Veneto si differenziano tra loro per colore, forma e dimensione. Possono assumere, infatti, un colorito più chiaro o più scuro in relazione al maggiore o minore contenuto delle parti maggiormente pregiate del maiale.

La salsiccia polesana è prodotta con carne di suino, sale, saccarosio, aromi e spezie e ha, nella maggior parte delle produzioni, dimensioni di circa 10 cm di lunghezza e 3 cm di diametro. Ovviamente, a seconda del tipo di carni e delle spezie utilizzate nell'impasto, varia anche il loro gusto.

## Processo di produzione

Le carni del maiale, appositamente scelte per la produzione della salsiccia, vengono macinate con coltelli a piastra con fori di diametri differenti a seconda delle usanze e vengono insaporite con sale, saccarosio, aromi e spezie varie. L'impasto è poi insaccato in budello naturale di maiale o bovino, accuratamente lavato e salato. La legatura avviene manualmente e il prodotto viene posto in cella di asciugatura e stagionato, in locali con temperatura, umidità e ventilazione controllate.

## Usi

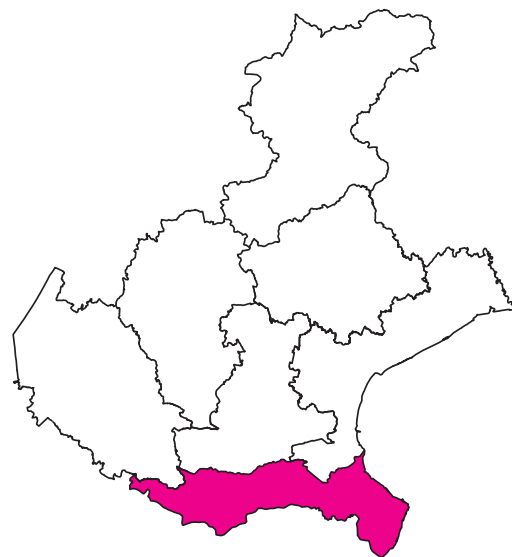
Le salsicce vengono consumate cotte alla brace o bollite e si accompagnano con le verze o altre verdure bollite.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso la maggior parte delle macellerie nella zona di produzione e nei menù di alcuni agriturismi e ristoranti di cucina locale.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Rovigo, in particolare il comune di Porto Viro.



# SCHENAL

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Schienale, lombo di maiale affumicato.



## La storia

Il canonico Giovanbattista Barpo, già menziona il confezionamento di "prosciutti e soppressate" nel suo volume 'Le delizie dell'Agricoltura e della Villa' del 1632. Per 'prosciutti' si intendono qui le carni da pezzi interi (cosce, spalle, lombi) salate e sottoposte a leggera pressione per favorire l'estrazione dell'acqua e aumentare così il tempo di conservazione.

## Descrizione del prodotto

Lo "schenal" è una carne salata di maiale derivata dal lombo intero che viene trattato esternamente con sale e spezie e, quindi, leggermente affumicato per favorirne la conservazione. La forma finale del prodotto è quella di un parallelepipedo schiacciato. Presenta una colorazione rosa-brunita e un sapore molto gradevole e aromatizzato.

## Processo di produzione

Per ottenere lo "schenal" si utilizzano esclusivamente carni suine provenienti da animali, appartenenti a razze tradizionali, nati e allevati in aziende suinicole della provincia di Treviso.

Il lombo intero del maiale viene disossato, mantenendo il suo lato grasso, poi salato e aromatizzato esternamente con sale marino grosso (3,5-4%) e aromi (pepe, cannella, chiodi garofano, ginepro, alloro) per circa 15 giorni in condizioni di umidità relativa compresa tra il 75 e l'85%. L'asciugatura avviene in stanza apposita a temperatura di 12-23 °C per 8 giorni. L'affumicatura è ottenuta con fumi provenienti da legno di vite, frassino e rosmarino per 12 ore, mentre la stagionatura avviene per almeno di 60 giorni a temperature comprese tra 11 e 13 °C.

## Usi

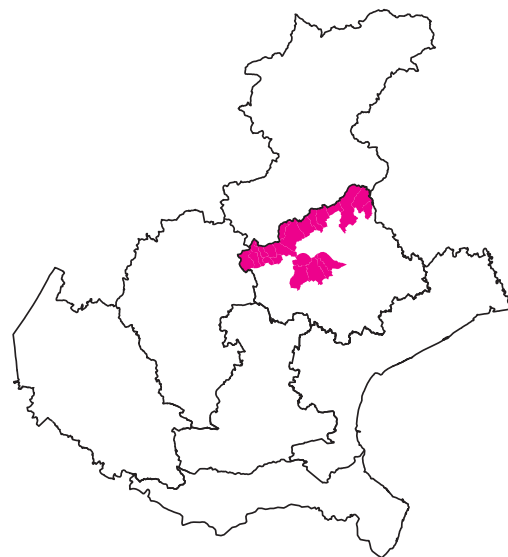
Lo "schenal" si presta ad essere consumato sia crudo, in fette sottili, sia cotto nella preparazione di secondi piatti o come condimento per zuppe e minestre di verdure.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso ristoranti, agriturismi, produttori e macellerie in tutta l'area di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni della pedemontana della Marca Trevigiana, provincia di Treviso.



# SENKILAM - SPECK DI SAPPADA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Senkilam, Speck di Sappada.



## La storia

Lo speck è un prodotto della tradizione alimentare contadina, che aveva nell'affumicatura un ottimo metodo per la conservazione della carne nel lungo periodo. Nella zona di Sappada, nell'estremo lembo nord orientale del Veneto, la produzione di questo salume è antica e viene ancora oggi fatta con tecni-

che tipiche. Il prodotto, inoltre, riesce ad assumere particolari caratteristiche organolettiche grazie alle peculiarità ambientali che influiscono positivamente sia sull'allevamento degli animali, sia sui metodi di lavorazione e conservazione della carne.

## Descrizione del prodotto

Lo "senkilam" è una coscia di suino disossata, preparata con sale, spezie ed aromi.

Assume varie dimensioni a seconda delle pezzature in cui viene prodotto e commercializzato e si presenta esternamente di colore marrone, mentre all'interno la carne è rossa con parte bianco rosata; l'odore è aromatico, affumicato e gradevole, mentre il gusto è moderatamente intenso e saporito.

## Processo di produzione

Sono usati due differenti metodi per la sua produzione, a seconda che si parta da una coscia intera disossata o da una coscia sezionata.

Nel primo caso si procede alla salatura manuale per un periodo di circa 30 giorni, cui segue una leggera affumicatura e la "messa in pressa" per la stagionatura, di non meno di dieci mesi, in locali freschi e umidi.

Nel secondo caso, invece, la coscia sezionata in "pendoli", viene messa in salamoia con sale, pepe, aglio, alloro, ginepro e successivamente affumicata e stagionata per 4-8 mesi.

Per ottenere un buon prodotto è importante sia la fase di allevamento dell'animale, che deve avvenire in un ambiente salubre e non stressante, sia la tecnica di alimentazione. Fondamentale importanza rivestono, inoltre, le tecniche di affumicatura che avvengono con il fumo proveniente dalla combustione di legni non resinosi, e la stagionatura, condotta in ambienti a temperatura ed umidità controllata.

## Usi

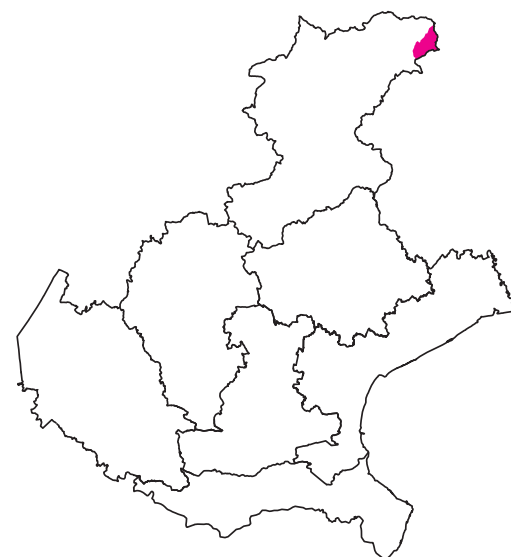
Lo speck è un alimento nutriente, moderatamente calorico e altamente proteico. Viene consumato crudo, tagliato in fettine sottili e accompagnato con verdure o frutta che ne fanno risaltare il gusto.

## Reperibilità

Lo "speck di Sappada" è reperibile presso i rivenditori dell'Alto Cadore, durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Sappada, in provincia di Belluno.





# SFILACCI DI EQUINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sfilacci di equino, sfilacci di cavallo.



## La storia

La leggenda narra che il prodotto sia nato casualmente dopo che un contadino avendo messo sul focolare alcune fette di carne di cavallo e sbagliando i tempi dell'asciugatura, si sia ritrovato con un prodotto troppo secco. Pur di non buttare la preziosa carne, l'aveva battuta e sfilacciata e accompagnata con l'immane polenta, scoprendo così un nuovo prodotto. È probabile che gli sfilacci siano nati davvero casualmente, anche se col tempo è andata affinandosi la tecnica di affumicatura migliorando il sapore della carne oggi molto apprezzata. Gli sfilacci di cavallo sono un prodotto tipico della provincia di Padova, dove l'industria di trasformazione delle carni equine ha una lunga tradizione.

## Descrizione del prodotto

Gli sfilacci di cavallo sono prodotti con carne di cavallo essiccata e sfilacciata. Si presentano come filamenti di carne di colore rosso scuro e vengono venduti in confezioni sottovuoto o sfusi. Al palato presentano una leggera affumicatura e un gusto saporito.

## Processo di produzione

La carne magra del cavallo o del manzo (solitamente la coscia) viene tagliata in fette sottili e lasciata in salamoia per circa 8 giorni. Dopo questo periodo le fette vengono cotte a vapore e fumo in apposite stanze (o appese al camino di casa per le produzioni familiari) per un periodo variabile dagli 8 ai 30 giorni. Una volta asciutte e dure si battono con un martello e si sfilano manualmente in tanti piccoli tranci o sfilacci che vengono poi avviati alla commercializzazione, confezionati sottovuoto oppure in atmosfera modificata.

## Usi

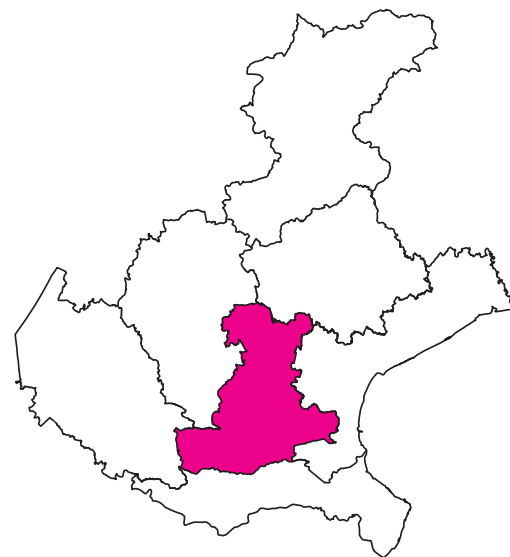
Gli sfilacci di cavallo vengono solitamente consumati assieme alla polenta oppure conditi con olio, sale e limone. In alternativa sono utilizzati come ingrediente per salse, sughi o nella pizza.

## Reperibilità

Sono reperibili presso tutti i rivenditori e i ristoranti di carne equina, ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# SFILACCI DI MANZO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sfilacci di manzo.



## La storia

Gli sfilacci di manzo nascono negli anni '70 del secolo scorso dal tentativo di produrre un alimento simile a quello di cavallo ma con un gusto meno deciso e più gradevole per la maggioranza dei consumatori. È bene ricordare che gli sfilacci di cavallo sarebbero il risultato di una maldestra cottura di alcune fette di carne di cavallo da parte di un contadino; la carne era troppo secca ma, pur di non buttarla, l'aveva battuta e sfilacciata scoprendo così un nuovo prodotto.

## Descrizione del prodotto

Gli sfilacci di manzo, ottenuti esclusivamente da carne bovina essiccata e sfilacciata, si presentano di colore rosso-rosato e hanno un gusto leggermente affumicato e saporito, più delicato rispetto agli sfilacci di cavallo.

## Processo di produzione

La carne magra del manzo (solitamente la coscia) viene tagliata in fette sottili e lasciata in salamoia per circa 8 giorni. Dopo questo periodo le fette vengono cotte a vapore e fumo in apposite stanze (o appese al camino di casa per le produzioni familiari) per un periodo variabile dagli 8 ai 30 giorni. Una volta asciutte e dure si battono con un martello e si sfilano manualmente in tanti piccoli tranci o sfilaccetti per poi essere avviate alla commercializzazione.

## Usi

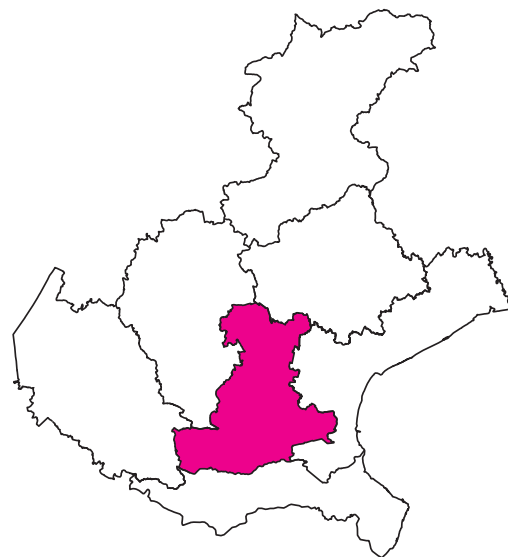
Gli sfilacci vengono solitamente consumati assieme alla polenta oppure conditi con olio, sale e limone. In alternativa sono utilizzati come ingrediente per salse, sughi o nella pizza.

## Reperibilità

Gli sfilacci di manzo si producono in piccole quantità sono poco conosciuti, ma si trovano in commercio abbastanza facilmente presso macellerie o rivenditori.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# SOPRESSA DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa di Verona.



## La storia

La tecnica di produzione della “sopressa” è una tradizione della salumeria vicentina, trevigiana e veronese, che si differenzia non tanto nelle percentuali di carni magre e grasse degli impasti, ma nella sfumatura dei modi di lavorazione e dei fattori climatici delle diverse aree di produzione. Nel veronese sono presenti imprese artigiane e industriali che mantengono inalterata la tradizionale tecnica produttiva della sopressa.

## Descrizione del prodotto

La sopressa è un grosso salume di dimensioni variabili dovute alla variabilità delle budella del bovino in cui viene insaccata. La forma è arcuata, il diametro varia da 10 a 20 cm, il peso oscilla da 1,5 a 7 kg. L’insaccato, di puro suino, è prodotto con carni scelte, macinate o sminuzzate, magre e grasse con 28-35% di massa grassa, che poi vengono salate, pepate e insaccate.

La stagionatura fa assumere, esternamente, alla sopressa il colore bianco-grigiastro della muffa di cui si ricopre. Al taglio, la carne appare di colore rosso-rosato, con la caratteristica irregolare mazzatura bianca dovuta alla componente di grasso.

## Processo di produzione

Le carni fresche di suino, pancetta e polpa, si macinano a temperatura ambiente. La carne magra, in una percentuale intorno al 70%, viene macinata a grana media con il grasso della pancetta e condita a secco utilizzando sale marino, pepe nero, aglio naturale o disidratato. Dopo aver impastato la miscela si procede all’insaccamento per il quale s’utilizza budello naturale, quindi si lega il salame con spago e successivamente lo si fora per far uscire l’aria e i liquidi dal budello.

La sopressa viene posta in stagionatura, fase estremamente delicata del processo di produzione che può durare da cinque mesi a quasi due anni, in un ambiente adatto con temperatura, umidità relativa e ventilazione controllate.

## Usi

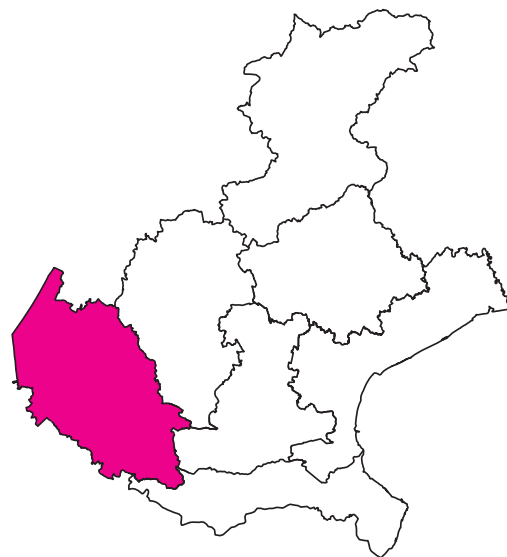
Ottimo insaccato da consumare crudo, tagliato a fette o cotto alla griglia.

## Reperibilità

La “sopressa di Verona” è commercializzata tutto l’anno presso i mercati al dettaglio, gli agriturismi e i ristoranti del territorio.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



# SOPRESSA TREVIGIANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa trevisana, sopressa trevigiana.



## La storia

La sopressa è espressione di un sistema di relazioni economiche e culturali, che per secoli, ha caratterizzato la Marca Trevigiana.

L'importanza era tale che il solenne rituale della macellazione del maiale, e sino alla trasformazione delle carni negli insaccati, veniva demandato alla persona esperta del luogo, variamente definita "el saladaro" o "el becher". Era quello un periodo di intenso lavoro comunitario ma anche di grande festa e abbondanza. Vari documenti testimoniano che già nel 1800 tali prodotti venivano appesi per 8-10 giorni nelle cucine in presenza di un braciere acceso, allo scopo di asciugare il prodotto fresco. Dopo questo breve periodo essi venivano posti in cantina o in un sottoscala fresco e sterrato per la conservazione.

L'uso della denominazione "Sopressa Trevisana" si ha da quando il prodotto si impone oltre il territorio della Marca. È del 1959 il menù della prima edizione del Festival della cucina trevigiana in cui si cita esplicitamente "Sopressa Trevisana - L. 200".

## Descrizione del prodotto

La "sopressa" è un salume di dimensione medio-grandi, insaccato nel budello bovino che viene legato, con spago o con rete, allo scopo di favorire il compattamento dell'impasto. Si presenta con diametri differenziati, leggermente curva e con le tipiche nervature derivanti dal particolare insacco. La superficie esterna si presenta ricoperta delle tipiche muffe naturali sviluppate nel corso della stagionatura.

Il peso del prodotto stagionato oscilla da 1 a 5 kg. Al taglio la fetta si presenta morbida e compatta e l'impasto stagionato consente di ben distinguere la parte proteica da quella lipidica e l'ottima coesione delle stesse. Il colore della parte magra macinata è rosso-roseo vivace e non spento mentre la parte grassa appare di colore bianco senza segni di alterazione.

È l'impiego di carni selezionate fra tutte le parti del maiale, sapientemente lavorate, che consente alla "sopressa trevisana" di mantenere nel tempo una naturale morbidezza e dolcezza.

Va ricordata, infine, la frequente aggiunta di vino del posto, anche come vin brulé, in grado di caratterizzare ulteriormente quell'armonia di differenti e piacevoli sapori, che si incontrano nella sopressa trevisana.

## Processo di produzione

La carne magra, in una percentuale intorno al 70%, viene macinata a grana media con il grasso della pancetta, e insaporita con sale, pepe e in piccola quantità cumino. Alcuni aggiungono del vino bianco o rosso, in ragione di 1 litro per 100 kg di carne, per ottenere una pasta più saporita. L'impasto viene insaccato in un budello di vacca e assume una forma ad arco. Le sopresse vengono poi punte con un arnese chiamato "sponciarol", per far uscire l'aria e i liquidi dal budello, in seguito messe ad asciugare e stagionare. La stagionatura deve avvenire ad una temperatura costante, con un livello di umidità che non deve mai essere eccessivo, in modo tale da evitare che si formino muffe. La stagionatura può durare da cinque mesi a quasi due anni.

## Usi

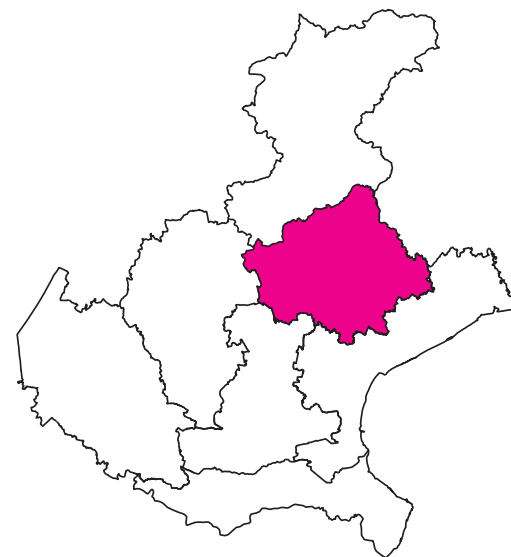
La sopressa è un ottimo insaccato da consumare crudo tagliato a fette.

## Reperibilità

La sopressa trevisana è reperibile durante tutto l'anno presso i mercati al dettaglio, gli agriturismi e i ristoranti della zona di produzione e i produttori del territorio.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.



# SOPRÈSSA CO L'OSSOCÒLO DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa con il capocollo, soprèssa co l'ossocòlo.



## La storia

La sopressa col capocollo è una variante della classica sopressa. Nello specifico il capocollo (ossocòlo) è la massa muscolare situata lungo le vertebre cervicali del maiale ed è una delle carni più saporite che però tende, di per sé, ad indurire al punto da divenire inutilizzabile. Per renderlo e conservarlo più morbido, si è affermata la pratica di insaccarlo all'interno della "soprèssa", per impreziosirla e renderla più gustosa.

## Descrizione del prodotto

Viene ottenuta dalle parti qualitativamente migliori dell'animale che, nella variante col capocollo, prevede l'inserimento di questa carne assieme all'impasto, longitudinalmente all'interno del budello (di cavallo o di vacca). La sopressa assume una forma cilindrica, del diametro di 15-20 cm e di lunghezza variabile dai 30 ai 40 cm a seconda del budello utilizzato, il peso può raggiungere i 5 kg. Al taglio la pasta deve essere compatta ed aderente al capocollo ma allo stesso tempo tenera, di colore rosso opaco. È considerato una vera prelibatezza sia per la gustosa carne del capocollo, sia perché non se ne possono avere più di due per animale.

## Processo di produzione

La parte pregiata di carne destinata alla produzione delle sopresse viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo. Vengono poi cosparsi gli ingredienti per la concia: sale grosso tritato, pepe, cannella e chiodi di garofano. Amalgamata, la pasta da sopressa viene inserita nella "mànega", cioè il budello. Prima di inserire il capocollo, per insaporirne ulteriormente le carni, vengono praticate sullo stesso delle incisioni per l'inserimento di pezzi di cannella, pepe e chiodi di garofano.

L'insaccato viene stretto con una fitta legatura per creare l'armatura del prodotto e per evitare il perdurare di vuoti d'aria. Nei primi 10/15 giorni sosta in un ambiente secco affinché asciughi. Successivamente viene portato in locali di stagionatura freschi, umidi e protetti dalla luce, dove impiega molto tempo per maturare perché le diverse carni di cui è composto devono fermentare. La sopressa con il capocollo sarà pronta quando i salami cominciano ad invecchiare mentre l'impasto delle "soprèsse" è ancora fresco riuscendo a conservare morbida anche la carne del capocollo.

## Usi

La "soprèssa co l'ossocòlo" viene tagliata in fette abbastanza consistenti e può essere consumata sia cruda che cotta: in tegame con un po' d'olio per aver di che far "pòcio" (intingolo) con la po-

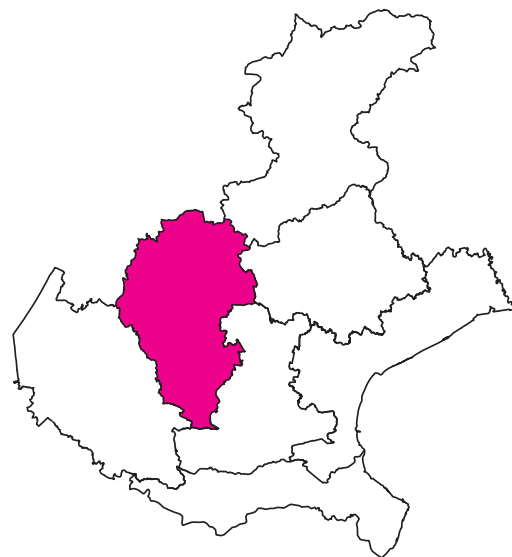
lenta, cruda accompagnata tradizionalmente con il pan biscotto e un contorno di sottaceti.

## Reperibilità

Le sopresse col capocollo sono prodotti di nicchia, confezionati in quantità ridotte, reperibili presso alcuni ristoranti e agriturismi del basso vicentino e delle aree limitrofe, o direttamente presso i produttori.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni del basso vicentino.



# SOPRÈSSA CO LA BRAZÒLA DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa con la braciola; soprèssa co la brazòla.



## Descrizione del prodotto

Questo insaccato di carne di maiale, viene preparato con lo stesso impasto utilizzato per i salami, ovvero, dalla selezione delle parti qualitativamente migliori dell'animale. Nella variante con la braciola viene inserita la carne assieme all'impasto, longitudinalmente all'interno del budello (di cavallo o di vacca). L'insaccato assume una forma cilindrica, del diametro di 15-20 cm e di lunghezza variabile dai 30 ai 40 cm a seconda del budello utilizzato, il peso può raggiungere i 5 kg. Il prodotto stagionato è particolarmente saporito e si conserva per un lungo periodo. Al taglio la pasta deve essere compatta ed aderente alla braciola ma essere allo stesso tempo tenera, di colore tendente al rosso opaco ma spiccano macchie bianche dovute alla presenza del grasso; al taglio è ben visibile il filone inserito (la braciola).

## Processo di produzione

La parte pregiata di carne destinata alle "sopresse" viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo. Vengono poi cosparsi gli ingredienti per la concia: sale grosso tritato, pepe, cannella e chiodi di garofano. Amalgamata, la pasta da sopressa viene inserita nella "mànega", cioè il budello. Prima di inserire la braciola, per insaporire ulteriormente questa carne, vengono praticate sulla stessa delle incisioni per l'inserimento di pezzi di cannella, pepe e chiodi di garofano. L'insaccato viene stretto con una fitta legatura (i giri di spago sono per la "sopressa" distanziati 2 cm) per creare l'armatura del prodotto e per evitare il perdurare di vuoti d'aria. Nei primi 10/15 giorni è posto in un ambiente secco affinché asciughi. Successivamente viene portato in locali di stagionatura freschi, umidi e protetti dalla luce; sarà pronto al consumo per maggio-giugno ed ottimale a luglio-agosto.

## Usi

Tagliata in fette abbastanza consistenti può essere consumata sia cotta, in tegame con un po' d'olio per aver di che far "pòcio" (intingolo) con la polenta, sia cruda accompagnata con il pan biscotto

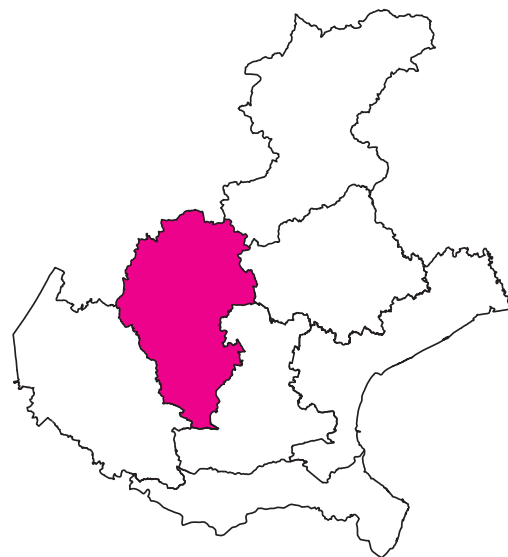
e sottaceti. Si accosta in particolare con le tipiche tèghe de pearòn, peperoni lunghi messi in compòsta (sott'aceto).

## Reperibilità

La sopressa con la braciola è un prodotto di nicchia, di scarsa reperibilità; si può trovare presso alcuni ristoranti e agriturismi del basso vicentino e direttamente presso i produttori.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni del basso vicentino.



## La storia

La "sopressa con la braciola" fa parte della tradizione culinaria del basso vicentino che ha portato all'elaborazione di altre varianti con l'utilizzo di diverse carni inserite all'interno del classico impasto per impreziosire l'insaccato e creare un prodotto apprezzato e gustoso.

# SOPRÈSSA COL TÒCO DEL BASSO VICENTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa col filetto, soprèssa col tòco, "bresolàra" perché il filetto è contiguo alle costole, le bracirole.



## La storia

Gli insaccati di maiale differiscono da luogo a luogo, per condizioni climatiche diverse e per tradizioni di sapori ed alimentazioni differenti. La sopressa con il filetto è una variante della classica sopressa e fa parte della tradizione culinaria del basso vicentino. Il filetto è la massa muscolare del maiale situata all'interno, lungo la colonna vertebrale all'altezza dei reni. È molto tenera perché è la meno usata dall'animale e l'usanza di unirla alla "soprèssa" serve ad impreziosire questo tradizionale insaccato.

## Descrizione del prodotto

Viene impastato utilizzando le parti qualitativamente migliori dell'animale. Nella variante con il filetto questa carne è inserita, assieme all'impasto, longitudinalmente all'interno del budello. La sopressa assume una forma cilindrica, del diametro di 15-20 cm e di lunghezza variabile dai 30 ai 40 cm a seconda del budello utilizzato, il peso può raggiungere i 5 kg. Al taglio la pasta deve essere compatta, aderente al filetto ma allo stesso tempo tenera. È di colore rosso opaco ma spiccano macchie bianche dovute alla presenza del grasso.

## Processo di produzione

La carne pregiata destinata alle sopresse viene macinata in un tritacarne, a volte con l'aggiunta di lardo. Vengono poi cosparsi gli ingredienti per la concia: sale grosso tritato, pepe, cannella e chiodi di garofano. Amalgamata, la pasta da sopressa viene inserita nel budello. Prima di inserire il filetto, che solitamente viene tagliato in 2 o 4 parti per ottenere più insaccati, lo si sottopone a salatura eliminando il sale in eccesso con un canovaccio mentre, per la sua concia, non sono necessarie incisioni perché la carne è morbida e consente un ottimo assorbimento delle spezie. Viene poi inserito nell'insaccato, spingendolo al centro con un bastoncino di legno, che è legato stretto per creare l'armatura del prodotto ed evitare vuoti d'aria. La "soprèssa" con il filetto è sottoposta ad asciugatura (10-15 gironi) e alla successiva stagionatura in locali freschi, umidi e protetti dalla luce; sarà pronta per le fine della primavera, inizio estate quando i salami cominciano ad invecchiare e l'impasto delle "soprèsse", ancora fresco, riesce a conservare la carne del filetto.

## Usi

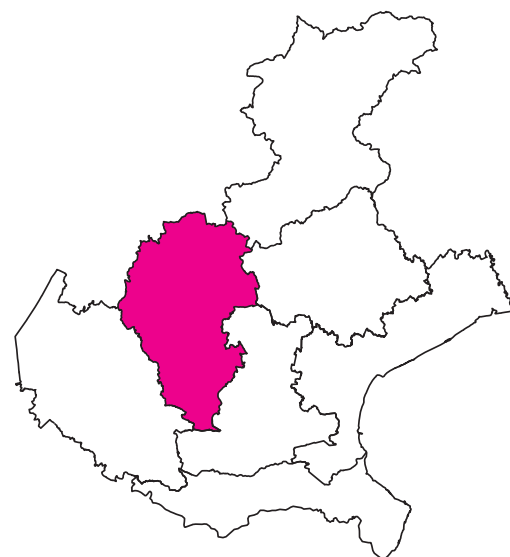
Tagliata in fette abbastanza consistenti può essere consumata sia cruda che cotta; si accosta in particolare con le tipiche "tèghe de pearòn", peperoni lunghi messi in "compòsta" (sott'aceto).

## Reperibilità

La sopressa con il filetto è un prodotto di nicchia, confezionato in quantità ridotte e di scarsa reperibilità. Tuttavia si può trovare presso i produttori e alcuni ristoranti e agriturismi del basso vicentino.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni del basso vicentino.



# SOPRESSA DI CAVALLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa di cavallo.



## La storia

La sopressa di cavallo è uno degli insaccati principe prodotto con le carni equine. La sua produzione è tipica della zona del padovano, dove fa parte integrante della tradizione alimentare locale. Creata sull'esempio della sopressa di maiale, viene prodotta con leggere varianti di ingredienti e di percentuale di carni di equino e suino, a seconda delle usanze familiari.

## Descrizione del prodotto

La sopressa di cavallo è un insaccato di relative grandi dimensioni, essendo lunga dai 35 ai 45 cm e con un diametro di 12-15 cm, prodotta con carni scelte di cavallo amalgamate con quelle di suino in percentuali rispettivamente del 60% e del 40%. Al taglio, la carne appare di colore rosso intenso, con la caratteristica irregolare marezza bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica. Per quanto riguarda le sensazioni gustative, si presenta morbida, gustosa e saporita.

## Processo di produzione

Dopo aver selezionato le parti migliori e più magre delle carni del cavallo, queste vengono tritate con piastre a fori e mescolate assieme a carni di suino dopo opportuna aggiunta di sale e pepe; l'impasto così ottenuto è poi insaccato in budello naturale di bovino, di grandi dimensioni, precedentemente lavato accuratamente e salato.

Il tutto viene legato a mano e posto in cella di asciugatura su appositi carrelli. La conservazione avviene in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate. Il prodotto viene appeso a rastrelliere.

Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in tradizionali granai aerati dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).

## Usi

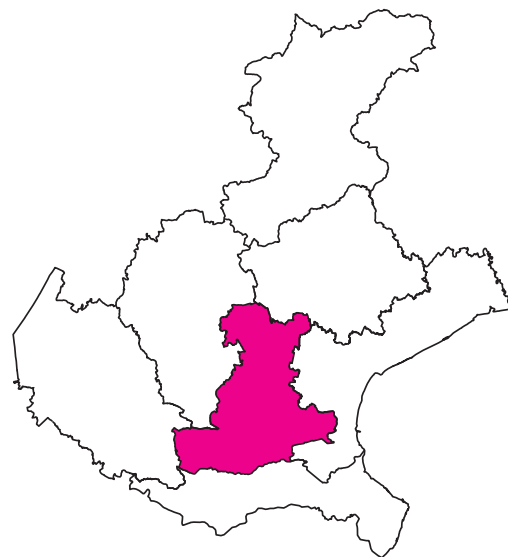
La sopressa di cavallo viene consumata tagliata a fette, cruda o cotta alla brace e accompagnata con polenta.

## Reperibilità

È reperibile abbastanza facilmente presso qualsiasi punto di distribuzione al dettaglio e presso ristoranti, agriturismi e macellerie equine in tutta la provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.





# SOPRESSA INVESTIDA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa col filetto, sopressa "col cuor".



## La storia

La sopressa trevigiana, come pure il "salado" della medesima area, sono famosi da tempi immemorabili come "marendà del contadin", citata nei tipici proverbi "polenta sopressa e vin, medesine del contadin", oppure "pan vin e sopressa ... e de altro no me interessa". "Salado" o sopressa entravano anche negli impasti "del pien", del ripieno per galline, capponi o faraone arrostiti e persino in quelli del pesce (trota o carpa "roversa").

In questo tradizionale contesto la sopressa "investida" si ritaglia lo spazio del salume importante, quello delle grandi occasioni; è una sopressa grossa, che nella parte centrale dell'impasto ha il pregiato filetto di maiale, da cui sopressa col filetto o "col cuor".

## Descrizione del prodotto

La sopressa "investida" ha la medesima forma della sopressa normale, cilindrica con un diametro in genere superiore a quella senza il filetto. La particolarità del prodotto è data dal filetto di maiale, intero, che viene inserito all'interno della pasta macinata che si bagna con la frequente aggiunta di vino del posto, anche come vin brulé, contribuendo a caratterizzare ulteriormente quell'armonia di differenti e piacevoli sapori, che si incontrano nella sopressa investida.

Il peso del prodotto finito va da 1,4 a 2,5 kg secondo la pezzatura. Si presenta con un profumo molto intenso e tipico, mentre al palato è morbida, piena e armoniosa. Al taglio mostra un'omogenea distribuzione e proporzione di grasso e magro attorno al filetto, un colore rosso intenso per la carne magra e una buona tenuta della fetta. La stagionatura prolungata ne esalta le bontà.

## Processo di produzione

È ottenuta utilizzando parti di maiale, sia magre (spalla e trito per un totale del 70% circa), sia grasse (pancetta e gola rispettivamente 30% circa), macinate con stampo a fori da 6 mm.

L'impasto viene insaporito al 2,4-2,8% con sale (marino), aromatizzato con pepe e vino bianco del luogo. Dopo un accurato mescolamento, finito a mano, all'interno della pasta di carne ottenuta si pone un pezzo ben asciutto di filetto di maiale (o di lonza) di peso equivalente al 30% circa (preventivamente salamoiato per 3-4 giorni e aromatizzato con pepe e spezie), posizionato ben centrato nella pasta che va insaccata in budello naturale.

L'asciugatura avviene in un locale a sé stante, a temperatura variabile secondo un ciclo stabilito (da 12 a 23 °C) per 6 giorni con una umidità tra 78 e 88%. La stagionatura, anch'essa in un locale singolo, dura dai 90 ai 180 giorni a temperature comprese tra 11 e 13 °C.

## Usi

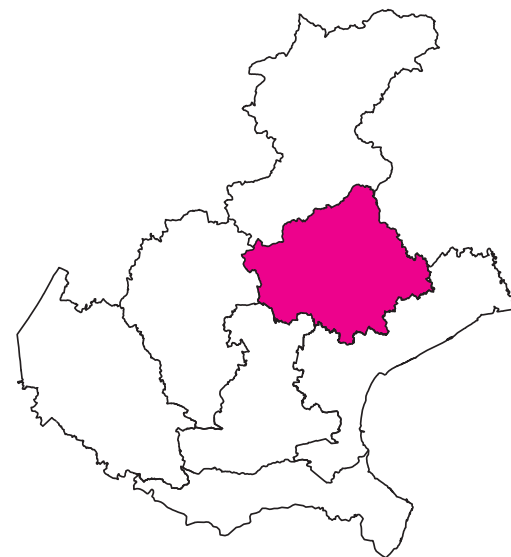
La sopressa "investida" viene utilizzata come insaccato da mangiare crudo, meglio se affettata a mano.

## Reperibilità

È reperibile tutto l'anno presso alcuni agriturismi e i ristoranti della zona di produzione o direttamente da alcuni produttori.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.



# SOPRESSA NOSTRANA PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sopressa nostrana padovana.



oggi secondo regole tradizionali che, tramandate oralmente, hanno permesso di mantenere inalterata un'antica tecnica produttiva.

## Descrizione del prodotto

La sopressa è un grosso salume con dimensioni variabili a seconda delle caratteristiche del budello bovino in cui viene insaccata. La forma è cilindrica e arcuata, il diametro varia da 10 a 20 cm, il peso oscilla da 3 a 7 kg. L'insaccato è prodotto con carni scelte, macinate o sminuzzate, e una percentuale dal 25 al 35% di grasso. Al taglio, la carne appare di colore rosso tendente al rosa, con la caratteristica irregolare marezza bianca data dalla componente di grasso.

## Processo di produzione

Le carni fresche di suino, pancetta e polpa, vengono selezionate con particolare cura e la proporzione tra parti magre e grasse avviene secondo percentuali codificate dalla tradizione.

Vengono macinate a temperatura ambiente, tritandole con coltelli a piastra a fori (di diametro 8 mm); l'impasto viene opportunamente salato e pepato, eventualmente aggiunto di vino aromatizzato con aglio o succo di aglio spremuto; le carni vengono impastate e insaccate utilizzando budello naturale di bovino (manica). La sopressa viene legata a mano e posta in cella di asciugatura su appositi carrelli e poi conservata in apposite celle con temperatura, umidità e ventilazione controllate, e appeso a rastrelliere.

Nella produzione contadina l'asciugatura avviene in locali debolmente riscaldati e la stagionatura in granai ben aerati, dove l'insaccato viene appeso alle travi o su apposite "stanghe" (pali appesi al soffitto).

La stagionatura fa assumere esternamente un colore prima biancastro e poi grigio marrone scuro dovuto alla muffa di cui si ricopre.

## Usi

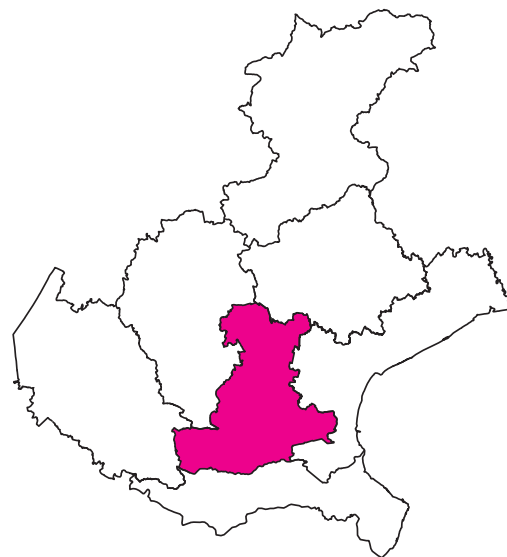
È un ottimo insaccato da consumare crudo, tagliato a fette o cotto alla griglia.

## Reperibilità

La sopressa nostrana padovana è reperibile tutto l'anno presso i mercati al dettaglio, gli agriturismi e i ristoranti della provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



## La storia

Scrivendo Plinio il vecchio: "Da nessun altro si trae maggior motivo per la ghiottoneria. La carne di porco ha quasi cinquanta sapori diversi, mentre per gli altri animali il sapore è unico". Fin dai tempi di Roma dunque era apprezzata e rinomata la carne di maiale. Del resto l'importanza economico-alimentare del suino è sempre stata rilevante per le popolazioni contadine. Tra le varie produzioni che si ottengono con le sue carni, una delle più pregiate è la sopressa. Questo insaccato è impastato ancor

# SPECK DEL CADORE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Speck o spech.



## La storia

Nell'Agordino, come in tutte le vallate montane del Veneto, si tramanda da secoli la tradizione della produzione dello speck. Questo salume, prodotto con le cosce salate e affumicate dei suini, è molto apprezzato per il gusto e per la facilità di impiego. L'affumicatura della carne consente, inoltre, una maggiore conservabilità dello speck che può così essere consumato durante tutto l'anno.

## Descrizione del prodotto

È un prosciutto crudo di maiale disossato. Si presenta esternamente di colore marrone, mentre al taglio è rosato, con strisce bianche di grasso. Presenta un aroma caratteristico gradevole, mentre al palato è saporito e intenso.

## Processo di produzione

La coscia del maiale, solitamente destinata alla produzione di prosciutto crudo, viene disossata e ricoperta di sale e aromi naturali per alcuni giorni. Successivamente si procede all'affumicatura dello speck in stanze apposite, utilizzando segatura d'abete rosso e/o larice e rami di ginepro comune. La camera d'affumicatura è un'opera muraria sul cui pavimento viene destinato uno spazio per l'accensione del fuoco. La fiamma è lenta o inesistente, perché soffocata dalla segatura, mentre il fumo avvolge per alcune ore la carne.

Il prodotto va stagionato in "cantina" (magazzino di stagionatura) per alcuni mesi sino a quando la cotenna non si ricopre di muffa. A questo punto la muffa esterna viene spazzolata e il prodotto è pronto per il consumo.

## Usi

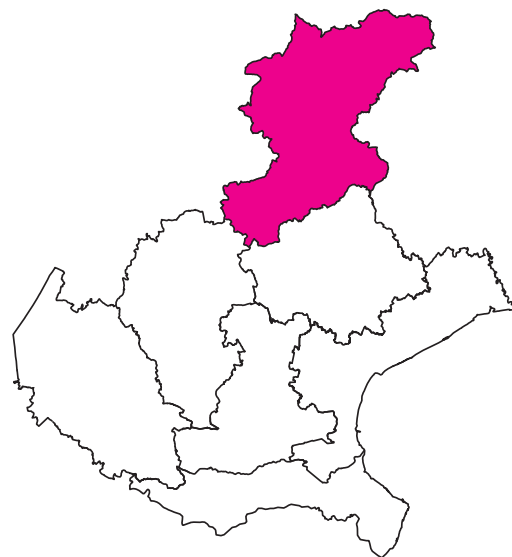
Lo speck è un salume moderatamente calorico, comunque ricco di colesterolo, fosforo e calcio. Viene utilizzato tagliato in fette sottili, crudo accompagnato da verdure bollite o al vapore, o per avvolgere carni da arrostire.

## Reperibilità

È facilmente reperibile durante tutto l'anno, presso le macellerie e i dettaglianti della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, Agordino: Livinallongo del Col di Lana e Colle S. Lucia.



# SPECK DI CAVALLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Speck di cavallo.



## La storia

Nella zona del padovano era usanza porre alcuni pezzi di carne ad essiccare sotto il camino delle case contadine, in particolare la carne di cavallo, vista la secolare tradizione di allevamento equino in questo territorio. Lo sviluppo economico del secondo dopoguerra ha fatto smarrire questa usanza, contribuendo alla perdita di una parte importante della tradizione alimentare della zona. Negli anni sessanta del secolo scorso qualche appassionato delle tradizioni gastronomiche antiche, ha riproposto questa produzione, ottenendo un discreto successo.

## Descrizione del prodotto

Lo speck di cavallo viene prodotto con la coscia disossata d'equino, preparata con sale, spezie ed aromi. Ha dimensioni variabili a seconda delle pezzature in cui viene prodotto e commercializzato, solitamente sottovuoto, e si presenta esternamente di colore marrone, mentre all'interno la carne è rossa con parte bianco rosata; l'odore è aromatico, affumicato e gradevole, mentre il gusto è saporito ma più delicato rispetto allo speck di suino.

## Processo di produzione

Le cosce dell'animale vengono disossate e tagliate in tranci di dimensioni variabili. Le carni vengono salate a mano e poste a bagno in vasche di salamoia, in cui sono disciolti sale e aromi naturali, per un periodo variabile dai 6 ai 10 giorni e quindi rifilate e immerse nella sala di affumicatura. Qui restano, legate e appese al soffitto o ad appositi pali, per 18-24 ore ad una temperatura di circa 70 °C e vengono avvolte dal fumo ottenuto da segatura di legno duro e non resinoso (solitamente faggio). Dopo qualche giorno di raffreddamento ed una stagionatura di circa 30 giorni lo speck viene confezionato e avviato alla commercializzazione.

## Usi

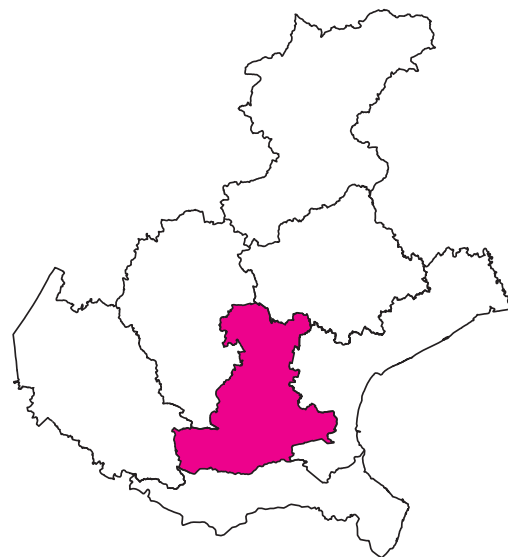
Lo speck di cavallo affumicato viene consumato tagliato in fette sottili e utilizzato per la preparazione di aperitivi o antipasti, in abbinamento con sottaceti o polenta.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile abbastanza facilmente presso i rivenditori di carne equina, nei ristoranti specializzati ma anche presso la maggior parte dei negozi alimentari nella provincia di Padova.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# SPIEDO D'ALTA MARCA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Spiedo, spèò, spiedo d'Alta Marca.



## La storia

Nella tradizione contadina, la carne entrava raramente nella dieta e si mangiava soltanto in determinate occasioni di festa. Lo spiedo era riservato al mondo aristocratico, ai nobili, alle battute di caccia, ai banchetti sontuosi; l'alimentazione contadina era fatta soprattutto di fagioli, erbe, formaggi, salumi. Il maiale era la vera riserva di carne del mondo contadino, assieme agli animali della bassa corte. Tra i sistemi di cottura prevalenti c'era lo spiedo; ma lo spiedo della tradizione contadina era molto povero e solo dopo il secondo dopoguerra, con l'arrivo del benessere, anche il mondo agricolo ha potuto accedere al consumo della carne, preparando spiedi ricchi e golosi.

## Descrizione del prodotto

Si tratta di un misto di carni di diversa pezzatura che vengono infilate e composte negli schidioni (asticelle di ferro dove cuoce lo spiedo), intervallate con lardo ed erbe aromatiche, cotte attraverso il riverbero della fiamma per 5/6 ore. Le carni prevalentemente usate sono il maiale e il pollo. Esistono interpretazioni che prevedono, in aggiunta od in alternativa altre carni: il coniglio, la faraona o l'anatra.

## Processo di produzione

La preparazione prevede il "taglio", le "lardèe" e la scelta del tipo di salvia. I vari pezzi di carne, di non eccessive dimensioni, devono essere caratterizzati da una certa omogeneità e uniformità. I pezzetti di lardo devono avere il giusto spessore; troppo lardo potrebbe imporre allo spiedo il suo caratteristico sapore. Le lardelle devono avvolgere senza comprimere per "far respirare" i pezzi di carne tra cui sono collocate. È preferibile usare salvia con foglie molto piccole, perché più profumata. Segue la salatura e gli aromi; è questa una delle fasi più delicate, quella decisiva per la buona riuscita dello spiedo.

Le diverse fasi del fuoco e il tempo di cottura prevedono l'inizio cottura a fuoco lento; prima di un'ora la carne non deve iniziare a "gocciolare", poi le "spe-lète" vengono avvicinate alla fiamma, a non più di 40 cm, per consentire la cottura della parte interna della carne. Il tocco finale è il precòt, costituito da lardo avvolto e acceso nella carta paglia, con il quale si dà una "botta" di fuoco alle carni che girano sullo spiedo. Raggiunta la cottura ottimale, le carni si sfilano dallo schidione senza alcuno sforzo. Essenziale è il caminetto che va alimentato con legna di latifoglie tipiche delle colline trevigiane.

## Usi

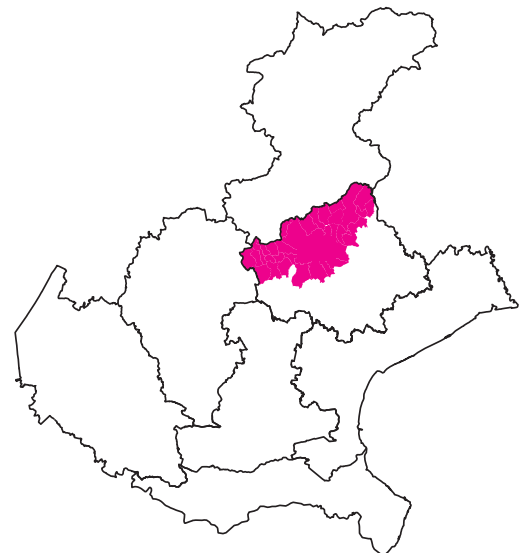
Lo spiedo viene consumato sia in ambito domestico, sia nei ristoranti, agriturismi e trattorie che lo propongono. La preparazione avviene solitamente in cucina o in sale attigue, mentre la cottura si svolge nella sala dove c'è il caminetto, spesso a vista; sala in cui lo spiedo verrà consumato.

## Reperibilità

Nel trevigiano sono molti i locali che propongono questo prodotto e varie sono le manifestazioni che permettono di apprezzare questo spiedo tradizionale.

## Territorio interessato alla produzione

Area collinare e prealpina della provincia di Treviso.



# TACCHINO COMUNE BRONZATO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tacchino comune bronzato, tacchino dei Colli Euganei o di corte padovana.



## La storia

Il "tacchino comune bronzato" è un'antica razza veneta assai diffusa in ambito locale.

Alcune aziende venete, orientatesi verso la produzione biologica, stanno allevando questo tacchino con buoni risultati visto il suo buon adattamento all'allevamento naturale. Il tacchino dei Colli Euganei si differenzia dal comune bronzato per il piumaggio più ricco di riflessi bronzati.

## Descrizione del prodotto

Questo tacchino è "leggero" in quanto i maschi raggiungono il peso di 6-7 kg, mentre le femmine pesano circa 3-3,5 kg. Presentano piumaggio di colore nero brillante, con riflessi bronzati intensi. Le penne della coda sono molto larghe, di colore bruno nero con fasce nere. Testa e collo sono privi di piumaggio e sono ricoperti da escrescenze carnee (caruncole) di colore rosso acceso; la pelle invece è di color biancastro o a volte giallastra. Le femmine producono uova di color rosato del peso di 70-85 g. Il tacchino comune bronzato viene allevato anche per l'autoconsumo in quanto la piccola mole degli animali è adeguata per soddisfare le esigenze di una famiglia poco numerosa. La carne del tacchino è molto apprezzata perché saporita e soda, simile a quella del pollo.

## Processo di produzione

Sono animali rustici, a lento accrescimento, ottimi pascolatori e cacciatori di insetti, cavallette e serpi. Non necessitano di particolari cure e vengono alimentati con mangimi e lasciati liberi di integrare la loro dieta con quanto recuperano pascolando.

## Usi

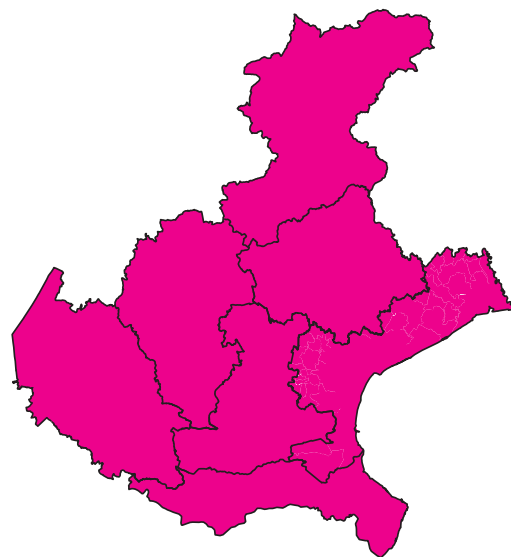
La carne del tacchino è abbastanza magra, tenera, facilmente digeribile e contiene una buona quantità di ferro. Ottima cotta arrosto può anche essere lavorata per ottenere salami e petti affumicati. Piatto tipico e particolare è il "tacchino in onto": la carne dell'animale viene tagliata a pezzi, introdotta in contenitori, ricoperta da grasso fuso di maiale o di oca e utilizzata dopo alcuni mesi per la preparazione di zuppe o di secondi piatti.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile durante tutto l'anno presso le aziende agricole che li allevano, ma anche presso i rivenditori al dettaglio in tutto il territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.



# TACCHINO ERMELLINATO DI ROVIGO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tacchino ermellinato di Rovigo.



## La storia

Il tacchino è originario del continente americano, dal quale fu importato in Europa nel XVI secolo. Presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, nel 1958 per migliorare le prestazioni del tacchino "comune bronzato", si introdusse la razza americana "Narra Gansett", ottenendo soggetti con piumaggio grigio e tarsi color bruno rossastri. Nel gruppo, per mutazione, comparvero alcuni soggetti con piumaggio ermellinato e tarsi color carnicino. La selezione di questi animali portò alla formazione di una nuova razza denominata "tacchino ermellinato di Rovigo", di taglia media, precoce e a rapido impennamento.

## Descrizione del prodotto

Il tacchino è il più grosso gallinaceo da cortile, ha testa e collo nudi con pelle ricoperta da escrescenze rosse ed è provvisto di un bargiglio sottogolare. È caratterizzato da un piumaggio bianco con striature nere; le piume della coda terminano con una fascia nera e striature bronzate; la pelle invece è bianca. I pulcini presentano piumaggio completamente giallo. Gli animali adulti raggiungono pesi di 10-12 kg il maschio e 4-6 kg nella femmina. Le tacchine producono uova di 70/80 g con guscio leggermente rosato. Ha carni saporite e sode, molto apprezzate dai consumatori.

## Processo di produzione

I tacchini ermellinati sono animali rustici, a lento accrescimento, ottimi pascolatori e cacciatori di insetti, cavallette e serpi. Gli animali devono poter disporre di ampio pascolo e l'alimentazione deve contemplare sia gli alimenti che gli animali si procurano razzolando che miscele di mangimi cereali.

## Usi

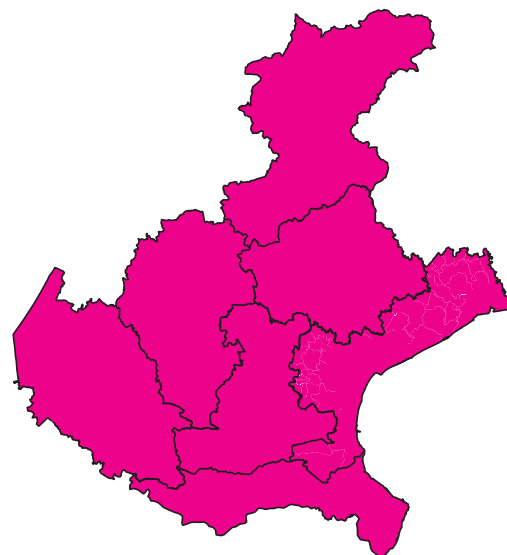
Dall'allevamento del tacchino si ottengono sia ottime carni per il consumo fresco (arrosto), sia prodotti stagionati (salami e petti affumicati) da consumarsi nel tempo. Anche le uova possono essere utilizzate per l'alimentazione umana.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso le aziende produttrici e presso i rivenditori al dettaglio in tutto il territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.



# TORRESANI DI TORREGLIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torresani di Torreglia, colombi di Torreglia.



## La storia

Una volta il colombo era un'ambita preda per i cacciatori sia perché motivo d'orgoglio, essendo di non semplice cattura, sia per la sua carne molto apprezzata e riservata alle mense più prestigiose. Oggi si è ambientato molto bene nelle nostre città, dove trova cibo in abbondanza, molti luoghi dove nidificare e pochissimi predatori.

Il colombo è anche un animale adatto all'allevamento ed è reperibile con relativa facilità. Viene macellato giovane e per questo ha caratteristiche organolettiche di sapidità e morbidezza delle carni non riconoscibili nella selvaggina. Il colombo viene anche chiamato comunemente "torresano" perché è solito nidificare sulle torri dei castelli o delle città murate e dunque un tempo i nobili potevano reperirli direttamente presso le loro dimore.

Nei Colli Euganei questi animali sono abbastanza diffusi e il loro uso in cucina risale ad antiche tradizioni.

## Descrizione del prodotto

I colombi sono uccelli di dimensioni relativamente ridotte, che si presentano con piumaggio di vari colori anche se è dominante il grigio scuro del piccione selvatico. Gli esemplari allevati sono soprattutto ibridi francesi, considerati fra i più produttivi, ma sono abbastanza diffuse altre razze (es. Texana, Californiana).

I "torresani" vengono apprezzati al meglio quando raggiungono i 30 giorni di vita ed un peso medio di 500-600 g.

## Processo di produzione

Gli allevamenti sono di piccola dimensioni, gestiti come attività a tempo parziale, ma che assicurano la presenza della carne di questo volatile sulle tavole dei consumatori.

L'alimentazione si basa su mangimi, cereali ma anche su ortaggi di scarto e piccoli insetti; raggiunta la maturazione vengono avviati alla commercializzazione.

## Usi

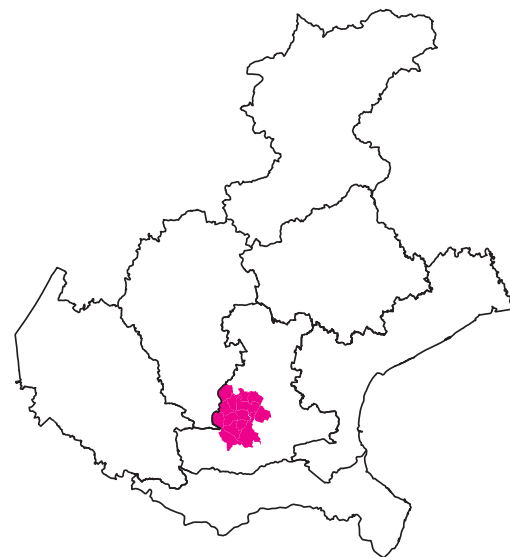
I "torresani di Torreglia" hanno carni magre e proteiche, molto apprezzate soprattutto cotte allo spiedo e in abbinamento con la polenta.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso gli allevatori, alcuni rivenditori specializzati e presso i ristoranti e gli agriturismi dei Colli Euganei.

## Territorio interessato alla produzione

Torreglia, Montegrotto Terme, Abano Terme, Teolo, Rovolon, Galzignano Terme, Vò, Cinto Euganeo, Baone, Arquà Petrarca, Monselice, Battaglia Terme, Due Carrare, Este, Lozzo Atestino.





# TORRESANO DI BREGANZE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Toresano di Breganze, colombo veneto.



## La storia

Il colombo, ambita preda per i cacciatori, è da sempre apprezzato per la sua carne che in passato era riservata alle mense più prestigiose. Questo animale si è ora ambientato molto bene nelle nostre città, dove trova cibo in abbondanza, molti luoghi per nidificare e pochissimi predatori.

Il colombo è anche un animale adatto all'allevamento ed è reperibile con relativa facilità. Viene consumato giovane e per questo le sue carni hanno caratteristiche organolettiche di sapidità e morbidezza non riconoscibili nella selvaggina. L'allevamento domestico del colombo si è diffuso presso le case rurali, anche grazie alla notevole prolificità di questi uccelli.

## Descrizione del prodotto

I colombi sono uccelli di dimensioni relativamente ridotte, che si presentano con piumaggio di vari colori (nero, bianco o marrone, con varie sfumature e disegni variopinti soprattutto sulle ali), ma il colore dominante rimane il grigio scuro del piccione selvatico. I "torresani" vengono avviati alla ristorazione quando raggiungono un peso medio di 500-600 g.

## Processo di produzione

Gli allevamenti sono di piccola dimensione, ma assicurano la presenza della carne di questo volatile sulle tavole dei consumatori. I colombi possono essere allevati in cattività o in libertà e traggono dall'ambiente circostante e dall'alimentazione, basata in buona parte su prodotti locali, benefici che si ripercuotono positivamente sulla consistenza e sulla sapidità delle carni. Tale caratteristica è accentuata nelle carni dei colombi allevati in libertà, perché questi hanno la possibilità di accedere ad una dieta più diversificata ed esente da agenti inquinanti dell'atmosfera, raccogliendo cibo in terreni spesso non coinvolti dalle pratiche agricole. Raggiunta la maturazione, i "torresani" vengono avviati alla commercializzazione.

## Usi

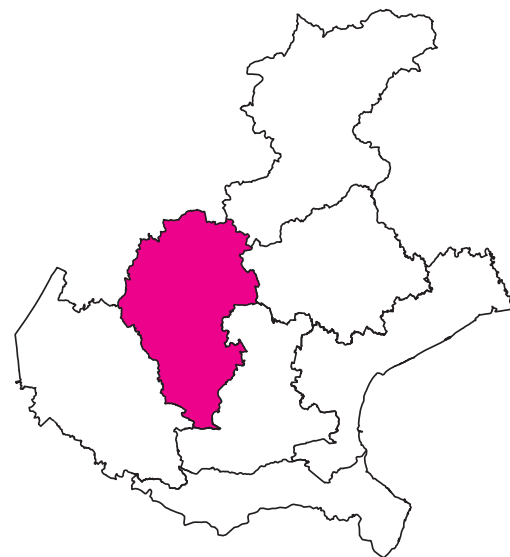
Le loro carni magre e proteiche, sono molto apprezzate soprattutto cotte allo spiedo e in abbinamento con la polenta.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile, con una certa difficoltà, presso gli allevatori, alcuni rivenditori specializzati e presso i ristoranti e gli agriturismi che lo propongono.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare: la Comunità Montana dell'Astico-Brenta, comuni di Breganze, Calvene e Lugo Vicentino; la Comunità Montana di Leogra-Timonchio, comuni di Schio e Santorso.



# VITELLONE AI CEREALI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Vitellone ai cereali.



## La storia

In passato il mais era usato prevalentemente per l'alimentazione umana mentre i sottoprodotti della sua lavorazione costituivano l'integrazione energetica nelle razioni dei bovini. A partire dagli anni '50 del secolo scorso, con il miglioramento delle rese e l'evoluzione dell'alimentazione umana, quote elevate di cereali, in particolare di mais, sono entrate a far parte della razione alimentare dei bovini. La produzione veneta si è quindi specializzata, in particolare modo nel vitellone, in quanto l'utilizzo di tale cereale, ad elevato valore energetico, unito all'erba medica, ad alto valore proteico, permetteva di ottenere carni di maggior pregio da animali in età inferiore ai 24 mesi.

Si sono così sviluppate delle filiere produttive dedicate al "vitellone ai cereali", per la valorizzazione di questa peculiare tipologia di carne della pianura Padana.

## Descrizione del prodotto

La specificità della carne del "vitellone ai cereali", è legata all'utilizzo di animali della specie *Bos taurus*, esclusivamente appartenenti a razze da carne, a doppia attitudine e incroci fra tali razze, di età compresa fra 12 e 24 mesi, allevati tradizionalmente e alimentati prevalentemente a base di cereali. Si ottengono così animali maturi ad un'età più giovanile e, di conseguenza, caratterizzati da carni tenere di un colore chiaro e luminoso con buona attitudine alla conservazione.

## Processo di produzione

Per ottenere le caratteristiche della carne tipiche del "vitellone ai cereali", i vitelloni sono alimentati in modo da poter raggiungere la maturità ad un'età giovanile, attraverso l'utilizzo di diete ad alto livello energetico ed elevato indice di conversione, che promuovono un ottimale accrescimento giornaliero e permettono di ottenere una buona conformazione e una equilibrata costituzione e distribuzione del grasso di marezatura e di quello di copertura.

## Usi

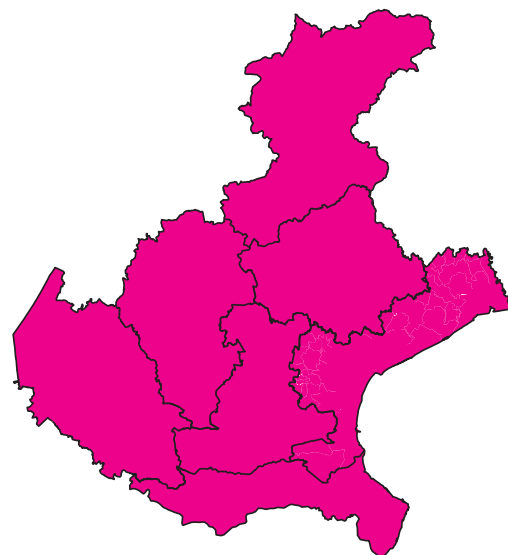
La carne di "vitellone ai cereali", in base ai tagli, trova numerosi e differenti utilizzi in cucina, in particolare cotta al forno o alla brace.

## Reperibilità

È reperibile tutto l'anno presso la grande distribuzione moderna e tradizionale.

## Territorio interessato alla produzione

Veneto.



# VITELLONE PADANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Vitellone padano.



## La storia

L'allevamento del "vitellone padano" è realizzato nell'ampio arco territoriale della Pianura Padana. Nel Veneto la produzione tipica è localizzata nelle aree pianeggianti, adatte alla coltivazione intensiva di specie a destinazione foraggera quali erba medica, prati polifiti e monofiti, cereali da foraggio. Soprattutto nella seconda metà del secolo sono sorte numerose strutture cooperative tra allevatori aventi lo scopo di gestire direttamente una o più fasi produttive. Inoltre, l'evoluzione tecnologica avvenuta negli ultimi anni in questi allevamenti ha raggiunto livelli di razionalità dei sistemi produttivi difficilmente riscontrabili in altri paesi.

## Descrizione del prodotto

La carne di "vitellone padano" deriva dalla macellazione di capi bovini adulti o di sesso maschile, non castrati e di età inferiore ai 2 anni, o femmine di età inferiore ai 19 mesi, che hanno raggiunto un peso variabile da 400 a 600 kg. Le carni sono di colore rosso-rosa brillante, con una fibra sottile e poco grasso. È una carne molto saporita e apprezzata per l'elevata resa dei tagli magri e morbidi.

## Processo di produzione

L'allevamento del "vitellone padano" avviene in strutture che consentono un adeguato ricambio d'aria, agevole distribuzione di acqua e alimenti, facilità di interventi sanitari e controlli agli animali. La materie prime utilizzate per l'alimentazione sono prevalentemente a base di farine di mais e orzo, crusca, farina di soia, eventualmente siero, se disponibile, e integrazioni vitaminico-minerali.

## Usi

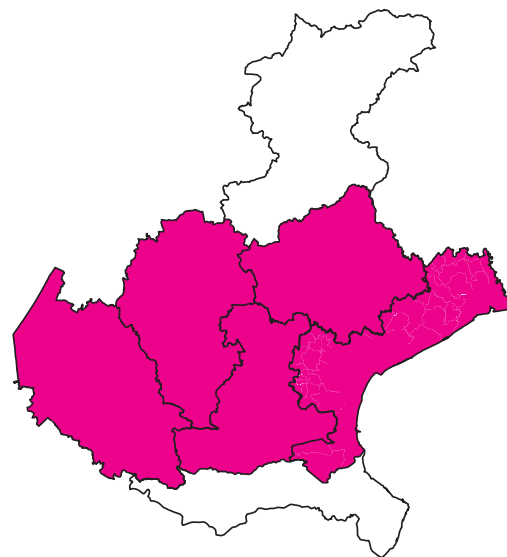
La carne del "vitellone padano" è adatta a tutti i tipi di dieta. A seconda dei tagli trova in cucina differenti e numerosi utilizzi, sia cotta al forno o alla brace, sia in padella.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile tutto l'anno, presso i rivenditori al dettaglio specializzati in tutto il territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Province di Verona, Padova, Vicenza, Venezia e Treviso.



## GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI)



---

Burro al latte crudo di malga

133

---

# BURRO AL LATTE CRUDO DI MALGA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Burro al latte crudo di malga vicentina.



## La storia

Il burro è il grasso alimentare ricavato dalla lavorazione delle creme di latte vaccino crudo e intero.

Si ottiene scremando il latte per la lavorazione dei formaggi stagionati. È un prodotto tradizionale delle latterie e delle malghe, dove la produzione dei derivati del latte si tramanda da secoli.

Nelle zone montane del vicentino la produzione del burro di malga è caratterizzata dall'alimentazione dei bovini e dalla lavorazione artigianale.

## Descrizione del prodotto

Si presenta di un tipico colore giallo paglierino, che diventa più intenso a giugno, condizionato dalla fioritura nell'alpeggio, e a settembre, mese in cui le vacche producono meno ed il latte è più concentrato. Le particolari specie vegetali del pascolo di montagna influiscono, inoltre, sul profumo e sul gusto del "burro al latte crudo di malga".

Usando stampi in legno a forma di parallelepipedo, vengono fatte pezzature da chilo poi successivamente tagliate in pezzature più piccole e incartate. I pani possono essere variamente decorati con vari strumenti.

## Processo di produzione

Il latte vaccino appena munto viene messo in un recipiente basso e largo (nelle latterie e nelle malghe si mette in appositi contenitori detti "piane") e, dopo una notte (circa 15 ore), se ne screma la panna affiorata in superficie con la "schiumarola" (la spannatoia). Quando se n'è raccolta una certa quantità, anche in giorni successivi, la si pone nel "bùrcio a piston" (piccola zangola). Questo è costituito da un bariletto di legno, lungo e cilindrico, munito di coperchio al centro del quale passa l'asta di una sorta di pistone che termina in un disco di legno forato. Il procedimento di formazione del burro consiste appunto nell'agitare la panna dentro al "bùrcio" muovendo l'asta a pistone in modo continuo e regolare, anche per 30 minuti (col freddo il tempo di lavorazione è più lungo), fino a che non si vede affiorare l'impasto burroso. Quindi, si estrae il burro dal bùrcio prima che sia troppo rappreso e lo si separa dal latticello ("latin") che è il liquido un po' acido, ma gustoso, che resta sul fondo del recipiente. Viene quindi messo negli stampi dove si solidifica.

Usualmente non si fa il burro giornalmente perché la panna deve avere il tempo per acidificare.

La conservazione deve avvenire in frigorifero ad una temperatura di 4 °C circa per non oltre i 60 giorni. Può anche essere congelato in modo da aumentare la conservabilità, operazione che però tende a far perdere le caratteristiche organolettiche.

## Usi

Il "burro al latte crudo di malga" è un alimento molto energetico ma facilmente digeribile, ricco di vitamina A e di sali minerali, ampiamente utilizzato nella cucina locale come ingrediente per la preparazione di moltissimi piatti.

## Reperibilità

È reperibile presso le malghe e le latterie della zona durante il periodo dell'alpeggio, da maggio a settembre.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare nei comuni delle montagne vicentine.





# FORMAGGI





## FORMAGGI

Caciotta misto pecora	137
Fior delle Dolomiti	138
Formaggio acidino	139
Formaggio agordino di malga	140
Formaggio bastardo del Grappa	141
Formaggio Busche	142
Formaggio caciotta di Asiago	143
Formaggio casato del Garda	144
Formaggio casel bellunese	145
Formaggio Cesio	146
Formaggio Comelico	147
Formaggio Contrin	148
Formaggio Dolomiti	149
Formaggio Fodom	150
Formaggio inbriago	151
Formaggio latteria di Sappada	152
Formaggio malga dell'Altopiano dei Sette Comuni	153
Formaggio malga bellunese	154
Formaggio misto pecora fresco dei Berici	155
Formaggio moesin di Fregona	156
Formaggio montemagro	157
Formaggio Morlacco	158
Formaggio Nevegàl	159
Formaggio nostrano veronese	160
Formaggio pecorino dei Berici	161
Formaggio pecorino fresco di malga	162
Formaggio Renàz	163
Formaggio schiz	164
Formaggio tosella	165
Formaggio Valmorel	166
Formaggio zigher	167
Formaggio Zumelle	168
Furmai nustran	169

# CACIOTTA MISTO PECORA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Caciotta misto pecora.



## La storia

“In Veneto l’allevamento degli ovi-caprini vanta una lunga storia e trova le sue origini nelle peculiari caratteristiche geografiche e ambientali del quadrante Nord-Adriatico. La parte della Pianura Padana estesa tra il golfo Adriatico e le Alpi è infatti particolarmente ricca di tutte le specifiche risorse indispensabili per un florido mantenimento delle greggi di bestiame minuto. [...]”. (Jacopo Bonetto in “L’allevamento ovi-caprino nel Veneto”).

La produzione del formaggio “caciotta misto pecora” è però recentissima rispetto alla lunga storia dell’allevamento ovino. Esso è stato introdotto nel

Veneto all’inizio del secolo scorso da pastori emiliani che conducevano le greggi a svernare lungo gli argini dell’Adige e del Po. Tra la fine degli anni ‘70 ed i primi anni ‘80 gli stessi allevatori hanno dato vita a caseifici che tutt’oggi continuano a produrre tale formaggio secondo regole tradizionali.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio prodotto con latte vaccino intero misto con latte ovino, aggiunto nella proporzione media del 20% e proveniente prevalentemente da allevamenti di ovini di razza Massese.

La forma è cilindrica di diametro variabile tra i 14 e i 18 cm con scalzo di circa 6-7 cm. Il peso delle forme varia da 1,3 a 1,9 kg. Al taglio presenta una crosta sottilissima ed elastica mentre la pasta è morbida ed elastica, di colore bianco o paglierino e senza occhiatura. Ha un sapore dolce, delicato e fresco.

## Processo di produzione

Il latte utilizzato, dopo la pastorizzazione, viene riscaldato a circa 35-37 °C e, grazie all’aggiunta di fermenti lattici liofilizzati e del caglio di vitello (liquido od in polvere), il latte coagula in 20 minuti circa.

Dopo aver ottenuto un coagulo tenero si procede alla lenta e delicata rottura della cagliata (a dimensione di guscio di noce), la massa viene poi lasciata riposare per 15-20 minuti per permettere la separazione ed estrazione del siero.

Il prodotto viene quindi messo negli stampi e si effettua una stufatura di 1-2 ore alla temperatura di 36-38 °C. La salatura sulle forme si effettua a secco. La maturazione avviene in 20 giorni, in ambiente mantenuto a 10-12 °C con umidità relativa del 70% circa. Le forme sono successivamente lavate una o due volte. La stagionatura dura generalmente un mese ma può essere anche superiore.

## Usi

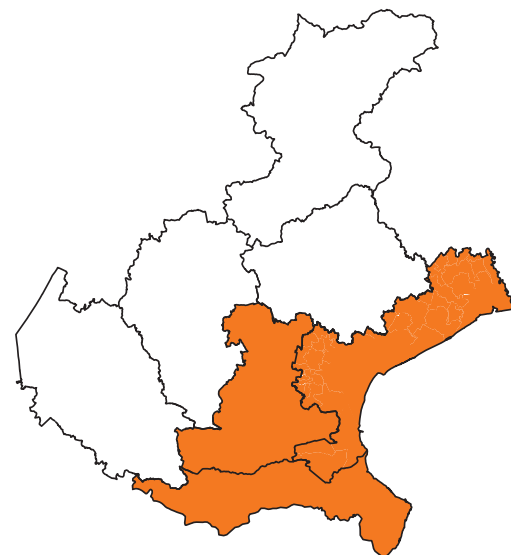
La caciotta misto pecora è un formaggio che va consumato crudo. È ottimo come stuzzichino, per la preparazione di antipasti o di secondi piatti.

## Reperibilità

È reperibile durante tutto l’anno presso le piccole e grandi distribuzioni, in gran parte del territorio veneto.

## Territorio interessato alla produzione

Area compresa tra i fiumi Po e Adige ed in particolare tra l’area sud della provincia di Padova, il comune di Pegolotte di Cona in provincia di Venezia ad est e la zona ovest della provincia di Rovigo.



# FIOR DELLE DOLOMITI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fior delle Dolomiti, tipo italo, formaggio molle da tavola, caciotta.



## La storia

Le origini del “fior delle Dolomiti” risalgono alla vecchia latteria didattica di Mas di Sedico, fondata nel 1928 con l’intento di istruire i giovani appassionati ed intenzionati ad intraprendere la professione di casaro nelle numerosissime latterie del bellunese. Fu uno dei formaggi più prodotti dalla latteria di Mas e più apprezzati dai consumatori, in particolare dagli anni ‘50 quando il cambiamento delle abitudini alimentari aumentò la richiesta di

formaggi più gustosi ed appetitosi. I casari diplomati si sparpagliarono nelle latterie della provincia dove continuarono a produrre il “fior delle Dolomiti” che si diffuse così in tutto il bellunese e dove tuttora si può ritrovare tra i prodotti più richiesti dai clienti delle locali latterie.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio ottenuto a partire da latte intero, grasso, a pasta cruda e maturazione rapida (entro un mese). Si presenta in forme cilindriche di diametro 15-25 cm, altezza 5 cm circa e peso 1-2,5 kg. La pasta è di colore bianco, di consistenza molle, elastica e butirrosa, di sapore delicato e dolce, gusto di latte. La crosta è sottile e di colore giallo paglierino.

## Processo di produzione

Per produrre il formaggio “fior delle Dolomiti”, il latte intero pastorizzato viene portato a 38-41 °C e vi si aggiunge latte-innesto naturale in quantità di 3-4 litri per quintale di latte, o fermenti liofilizzati e lasciato agire per circa 20 minuti. Segue l’aggiunta di caglio liquido (50 cc per quintale di latte); la coagulazione avviene in 15-20 minuti. Dopo di che si procede alla rottura della cagliata svolta in due tempi con lo spino, al fine di ottenere grani delle dimensioni di una nocciola (circa 1 cm di diametro). Si lascia depositare la cagliata sul fondo della cisterna. Dopo aver estratto parte del siero, si estrae la cagliata, con teli di lino, disponendola negli stampi (fascere di metallo o plastica). Le forme subiscono una stufatura per un paio d’ore in ambienti a 35 °C di temperatura e successivamente vengono salate a secco. Segue la maturazione per un periodo di 15-20 giorni su ripiani di legno in una cantina fresca e umida dove le forme vengono regolarmente girate, oppure, in ambienti controllati seguendo la stessa procedura.

## Usi

Per la sua consistenza molle, elastica e butirrosa si accompagna ad insalate fresche e pomodori; ottimo sulla pizza e, tal quale, nel fine pasto.

## Reperibilità

Il prodotto può essere acquistato direttamente nelle latterie della provincia di Belluno.

## Territorio interessato alla produzione

Val Belluna in provincia di Belluno.



# FORMAGGIO ACIDINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio acidino, acidino, fior di capra con o senza erbette.



## La storia

L'acidino, fior di capra, è uno dei tanti prodotti caseari tipici dell'Altopiano dei Sette Comuni. Ottenuto dal latte caprino, avvalendosi di una metodologia semplice, è un prodotto apprezzato per il gusto particolare e la facile digeribilità. Secondo le testimonianze raccolte nella zona, il metodo di produzione appartiene alla tradizione casearia locale e

consente di realizzare un formaggio semplice ma molto apprezzato.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio molle derivato dal latte caprino, a pasta fresca e a brevissima conservazione. Il latte intero pastorizzato subisce un processo di acidificazione naturale e, nella fase finale di produzione, alla pasta (cagliata) ottenuta vengono aggiunte erbette aromatiche di montagna e sale. Si presenta in forme di piccole dimensioni, simili a salsicce o di forma tronco conica, con pasta di colore bianco e la presenza eventuale delle erbette. Il sapore è delicato e leggermente acidulo, ma gradevole.

## Processo di produzione

Il latte munto viene filtrato con dei coli di plastica e dei filtri di carta e successivamente pastorizzato a temperatura di 72 °C. Segue un trattamento termico per portare rapidamente la temperatura del latte a 20 °C. Si lascia riposare per 15-20 ore in modo da favorire un'acidificazione naturale del latte fino al 18%. Si aggiunge poco caglio per favorire la coagulazione della cagliata; si agita fortemente con un bastone e si lascia riposare 5 minuti. La cagliata si deposita sul fondo e viene tagliata in pezzi delle dimensioni di 40x40 cm e raccolta con delle tele, appoggiata su un piano d'acciaio e messa a scolare in cassette bucate di materiale plastico per alimenti. Rimane a scolare una notte intera. Il giorno successivo si lavora la pasta con le mani facendo delle formine simili a salsicce, a cui si aggiungono, a seconda della stagione, erbette fresche e aromatiche come cumino, timo, erba cipollina, crescione e sale. Le formine così ottenute vengono avvolte in pellicole di plastica e messe in frigorifero per essere presto commercializzate.

## Usi

Questo particolare formaggio è consigliato nella primissima infanzia, ai bambini che presentano intolleranze al latte vaccino, e alle persone anziane, date anche le caratteristiche di morbidezza della pasta.

## Reperibilità

Presso le latterie, i caseifici e i rivenditori al dettaglio della zona, l'acidino è reperibile abbastanza facilmente durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare nel comune di Lusiana in provincia di Vicenza.



# FORMAGGIO AGORDINO DI MALGA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio agordino di malga.



## La storia

L'allevamento del bestiame per la produzione di latte e la conseguente sua lavorazione e trasformazione in formaggio e burro rappresenta uno dei pilastri dell'economia agricola agordina. Nel 1872 fu fondata la prima latteria sociale d'Italia a Canale d'Agordo, per merito del parroco Antonio Della Lucia. La lavorazione del latte avviene ancora oggi nelle latterie di paese e nelle malghe presso i pascoli d'alta quota.

Il formaggio agordino di malga è uno dei prodotti simbolo di questa zona e continua a essere prodotto con metodologia tradizionale.

## Descrizione del prodotto

Il "formaggio agordino di malga" si presenta con forme cilindriche, del peso di circa 3-4 kg con uno scalzo di 5-8 cm e un diametro variabile tra i 25 e i 35 cm. Dopo circa 2-3 mesi, quando il prodotto è maturo, si presenta con una crosta liscia, regolare ed elastica; la pasta è compatta con un'occhiatura di piccola e media grandezza. Il colore è giallo paglierino e il gusto saporito lo differenzia dal "formaggio latteria" che è di sapore più dolce.

## Processo di produzione

Il "formaggio agordino di malga" si ottiene dalla lavorazione di latte intero o parzialmente scremato mediante affioramento. La coagulazione avviene alla temperatura di circa 33-36 °C con caglio di vitello liquido o in polvere. La cagliata così ottenuta viene cotta a circa 42-44 °C e successivamente raccolta e fatta sgocciolare sotto i torchi. Le forme vengono poste nelle fascere e dopo alcune ore salate a secco, ma più spesso attraverso l'immersione in salamoia. Dopo questa fase le forme sono pronte per la maturazione che dura almeno due mesi, in locali idonei, ad una temperatura di 7-15 °C e un'umidità relativa dell'80-85%, dove vengono periodicamente pulite e rivoltate.

## Usi

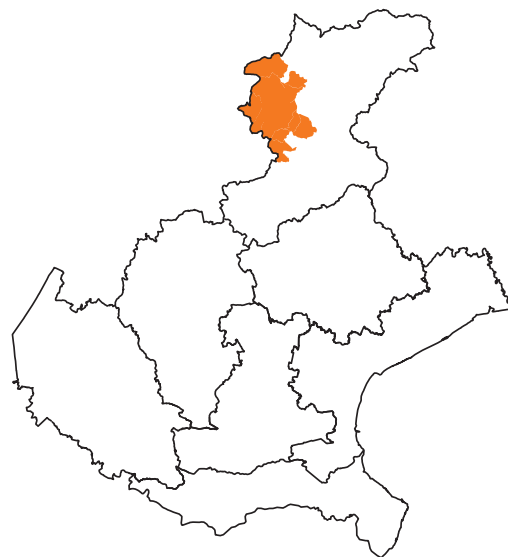
L'agordino di malga è un formaggio da pasto, che si accompagna con verdure e polenta e funghi.

## Reperibilità

Il formaggio viene prodotto nelle malghe dell'Agordino dove è reperibile da giugno a settembre.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Agordo, Alleghe, Canale d'Agordo, Falcade, Gosaldo, La Valle Agordina, Livinallongo del Col di Lana, Rocca Pietore, Selva di Cadore, Taibon Agordino, Vallada Agordina e Voltago Agordino, tutti in provincia di Belluno.



# FORMAGGIO BASTARDO DEL GRAPPA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio bastardo del Grappa, "bastardo".



## La storia

Il "formaggio bastardo del Grappa" la cui produzione risale all'800, fu chiamato così perché è un ibrido di lavorazione tra l'Asiago pressato e l'Asiago d'allevato. È un prodotto tradizionale degli alpeggi del Grappa. Sembra probabile che la diffusione di tale tipologia casearia abbia preso sviluppo, dopo il secondo dopoguerra, con l'affermarsi di condizioni economiche e sociali meno precarie.

La notevole diversità di ambienti presenti nel Grappa assicura foraggi con flora assai ricca e varia. Ciò permette di apportare una maggiore ricchezza di aromi e sapori al latte.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio prodotto con latte vaccino semi-grasso, cagliatura presamica, a pasta semicotta. Ottenuto in malga da latte crudo, parzialmente scremato per affioramento, oppure in stabilimenti a valle, sottoposto a trattamento termico.

La forma è cilindrica, di peso variabile da 2,5 a 5 kg, diametro 20-35 cm, scalzo diritto alto 5-8 cm, facce piane, crosta asciutta e pulita. La pasta è morbida con occhiature piccole, di colore giallo paglierino più pronunciato quando matura. La stagionatura apporta variazioni anche alla consistenza della pasta che diventa progressivamente più granulosa ma assolutamente compatta. Sapore dolce, sapido, che si fa più intenso da stagionato, profumo gradevole che si esalta a maturazione.

## Processo di produzione

In malga, il latte della mungitura serale viene posto in vasche di affioramento in locale ventilato chiamato "cason dell'aria", e lasciato lì fino al mattino successivo. Viene quindi separato dalla materia grassa, posto in caldera di rame e mescolato al latte della mungitura del mattino, per essere riscaldato ad una temperatura compresa tra i 38 e i 42 °C, tenendolo in movimento costante e aggiungendo il caglio. La cagliata viene lasciata riposare per 25-30 minuti, quindi rotta finemente e nuovamente riscaldata fino a 48-50 °C. La si divide in porzioni di adeguata grandezza, che vengono estratte mediante tele e quindi poste in fascere forate per permettere lo spurgo del siero, quindi in fascere di legno e sottoposte a lieve pressatura. La forma si lascia riposare, nel "cason del fogo" per 2-3 giorni, fin quando la pasta assume una consistenza morbida. La salatura avviene in salina e dura per 4-5 giorni; è ammessa quella a secco. La maturazione avviene in un locale adatto chiamato "casarin", per almeno 25 giorni. La stagionatura può superare l'anno. Durante questa permanenza il formaggio viene rivoltato frequentemente, per favorirne l'asciugatura, e sottoposto a raschiatura e oliatura per eliminare le eventuali muffe presenti.

## Usi

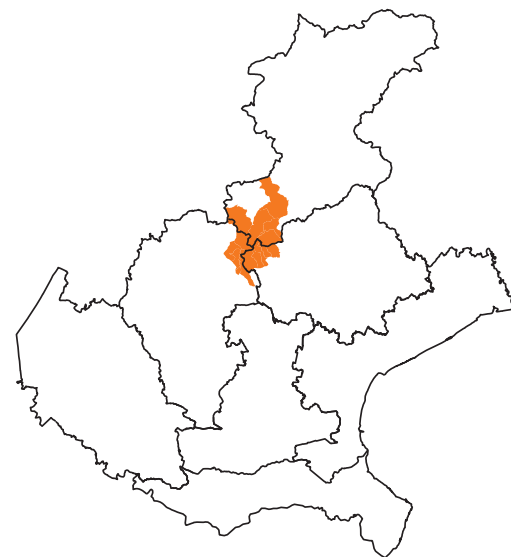
Va consumato crudo come antipasto o secondo piatto ma può essere anche fritto o cotto alla griglia.

## Reperibilità

È reperibile nelle malghe del Grappa e nelle latterie della zona da giugno a ottobre.

## Territorio interessato alla produzione

Area del massiccio del Grappa nell'intero territorio dei comuni di: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba (in provincia di Treviso); Alano di Piave, Quero, Feltre, Seren del Grappa, Arsiè (in provincia di Belluno); Cismon del Grappa, San Nazario, Solagna, Pove, Romano d'Ezzelino (in provincia di Vicenza).



# FORMAGGIO BUSCHE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio "Busche".



## La storia

Il formaggio "Busche" deve il suo nome all'omonimo comune che ha visto la nascita di una delle prime latterie cooperative della provincia di Belluno. Le prime produzioni di tale formaggio risalgono agli anni '70 con il nome "Mastella". Solo nei primi anni '80 è stata attribuita l'attuale denominazione di formaggio "Busche", per meglio identificarne l'origine geografica.

## Descrizione del prodotto

Il "Busche" è un formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato, dal sapore delicato e gradevole. È prodotto in forme cilindriche di circa 6 kg, con diametro di 32 cm e altezza dello scalzo di 8 cm. Sia esternamente che all'interno si presenta di colore bianco, senza screpolature o occhiatura; la pasta è morbida, cremosa e dal profumo di latte.

## Processo di produzione

È prodotto con latte raccolto prevalentemente in zone montuose e ricche di pascoli, dove è ancora ampiamente diffuso l'alpeggio e quindi l'alimentazione a base di foraggi locali, ricchi di infiorescenze. Il latte utilizzato deriva, per la quasi totalità, da bovine appartenenti alle razze Bruna e Bruno Alpina. Il latte viene riscaldato e addizionato con latte-innesto specifico, prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari. Dopo la coagulazione la cagliata viene rotta (a dimensione di chicchi di mais) e cotta per altri 30 minuti a 45 °C circa. La massa viene quindi tolta dal recipiente di cottura, lasciata spurgare e messa in forme. La salatura avviene in salamoia e la stagionatura dura circa un mese.

## Usi

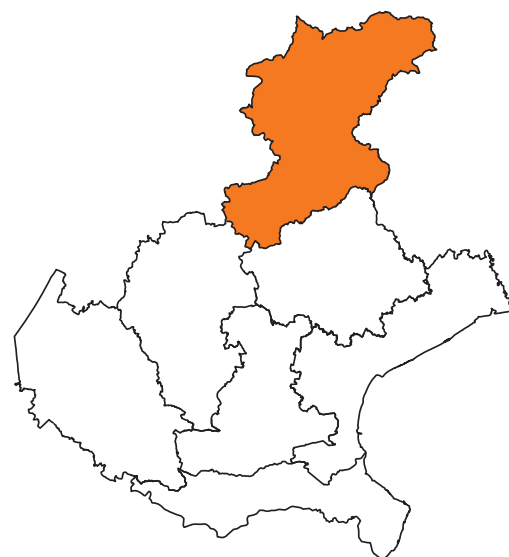
Il "Busche" è un formaggio da tavola ma, poiché fonde bene alla cottura, può essere utilizzato come ingrediente in svariate preparazioni.

## Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile presso la piccola e grande distribuzione in tutto il territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.



# FORMAGGIO CACIOTTA DI ASIAGO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio caciotta di Asiago, caciotta fresca di malga, caciotta di Asiago.



## La storia

La caciotta è un prodotto tipico delle malghe dell'altopiano di Asiago, confezionato da secoli dai malgari della zona. Grazie a semplici operazioni di caseificazione si ottiene un formaggio gustoso, di conservazione semplice, anche se non prolungata, che fa parte della tradizione alimentare della zona per la sua praticità e facilità di consumo.

## Descrizione del prodotto

La "caciotta di Asiago" è un formaggio prodotto con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo. È un formaggio prodotto in malga, fresco a pasta molle, semicotto perché dopo la coagulazione della cagliata si raggiungono temperature di 33 °C; va consumato entro un mese dalla sua produzione. Si presenta di forma cilindrica, del diametro di circa 14 cm, scalzo di 7-8 cm e peso di circa 0,8-1,2 kg, dal sapore delicato e gradevole con la crosta sottile, liscia e di colore paglierino e pasta bianca.

## Processo di produzione

Il latte munto e filtrato viene messo nella caldaia a scaldare e, raggiunta la temperatura di 30 °C, si aggiunge il caglio in polvere sciolto in un po' di latte o di acqua e si miscela il tutto.

Si lascia riposare fino a coagulazione della cagliata e quindi si effettua una rottura grossolana della stessa, con la "lira" o lo "spino", per favorire lo spurgo del siero; si riaccende il fuoco e agitando continuamente con la "battarella", perché non si attacchi sul fondo, si raggiunge la temperatura di 33-34 °C. Si toglie dal fuoco e si continua a mescolare finché il formaggio "non asciuga" (significa che spurga ulteriormente e la cagliata diventa coesiva). Si raccoglie la cagliata dal fondo e i pezzi vengono subito messi in cestelli di plastica, posti su vasche di acciaio, per favorire un rapido spurgo del siero. Dopo 15-20 minuti si tolgono le forme dai cestini, si rivoltano, si rimettono nei cestini e si lasciano riposare per 2 ore. Trascorso il tempo di riposo si immergono in una vasca contenente sale disciolto in una soluzione al 14% di acidità e si lasciano per 4-5 ore in salamoia. Successivamente si mettono a scolare su una vasca di acciaio, si portano in un locale fresco o in frigorifero fino a commercializzazione del prodotto.

## Usi

La caciotta è un formaggio da tavola che si presta bene anche per la preparazione di antipasti o per insaporire insalate fresche e come condimento di primi piatti al forno.

## Reperibilità

Presso le malghe dell'altopiano e i caseifici della zona il prodotto è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, in particolare Gallio, Rotzo, Conco, Lusiana, Enego, in provincia di Vicenza.





# FORMAGGIO CASATO DEL GARDA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Casato del Garda, casato Gardesano.



## La storia

Il “casato del Garda” è un prodotto molto particolare la cui storia è legata alle tradizioni contadine della pedemontana veronese che privilegiavano alimenti calorici, in grado di sopperire al fabbisogno energetico della vita contadina, ma anche in grado di esprimere la summa di sapori e odori tipici della zona. La tecnica di produzione del casato del Garda ha origini antiche e consiste nel tagliare il formaggio a cubetti e metterlo ad ammorbidire nell’olio, al fine d’ottenere un prodotto morbido e di sapore particolarmente delicato per effetto dell’unione degli aromi del formaggio e dell’olio. Anticamente utilizzato per occasioni particolari e tipico delle tavole contadine più “ricche”, è stato riscoperto e riproposto da alcuni produttori.

## Descrizione del prodotto

Il “casato del Garda” è formato da cubetti di formaggio immersi in olio delle colline veronesi o del Garda, e introdotti in vasi di vetro di dimensioni variabili. Il formaggio presenta pasta di colore bianco o leggermente paglierino con occhiatura, sapore fragrante e leggermente piccante che si accompagna bene alla rotondità fruttata dell’olio extra vergine d’oliva.

## Processo di produzione

Il formaggio stagionato per almeno cinque mesi, viene tagliato in dadi (cubetti), posto in vasi di vetro e coperto con olio d’oliva prodotto nel veronese (olio delle colline veronesi o del Garda). La macerazione si protrae per un minimo di tre mesi, al fine di favorirne la maturazione e l’ammorbidimento della pasta.

## Usi

Per la sua particolare lavorazione il “casato del Garda” si adatta bene per la preparazione di antipasti o come ripieno per involtini, verdure o pesci.

## Reperibilità

Prodotto solo saltuariamente da pochissimi caseifici del veronese, è un formaggio di nicchia di limitata reperibilità.

## Territorio interessato alla produzione

Parte settentrionale della provincia di Verona, area montana della Lessinia, che comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni: S. Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Mezzana di Sotto, Monteforte d’Alpone, Illasi, Cazzano di Tramigna, Caldiero, Montecchia di Crosara, Roncà, Lavagno, S. Martino Buon Albergo, Verona, Bussolengo, Pescantina, San Pietro Incariano, Sona, Castelnuovo, Pastrengo, Peschiera del Garda, Lazise, Bardolino, Garda, Cavaion Veronese, Affi, San Giovanni Illarione, Tregnago, Badia Calavena, Vestenanuova, Selva di Progno, Velo Veronese, San Mauro di Saline, Grezzana, Cerro Veronese, Rovere Veronese, Bosco Chiesanuova, Erbezzo, S. Anna d’Alfaedo, Marano di Valpolicella, Negrar, Fumane, S. Ambrogio di Valpolicella, Dolcè, Rivoli, Costermano, Caprino Veronese, Ferrara di Monte Baldo, Brentino Belluno Veronese, Malcesine, Brenzone, S. Zeno di Montagna, Torri del Benaco.



# FORMAGGIO CASEL BELLUNESE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio casel bellunese.



## La storia

L'allevamento del bestiame per la produzione di latte e sua conseguente lavorazione e trasformazione in formaggio e burro rappresenta uno dei pilastri dell'economia agricola del Bellunese. Le latterie sociali rappresentano il tradizionale modello di trasformazione del latte; nel 1872, nasce a Canale d'Agordo, su iniziativa del parroco don Antonio Della Lucia, la prima latteria sociale turnaria cooperativa del neonato Regno d'Italia. Questa era detta "kaselo o caselo" nel dialetto locale (ladino-veneto), da cui deriva il nome del formaggio. L'idea

di raggruppare i piccoli allevatori del paese per lavorare il latte "a turno" per ridurre i costi di produzione, si impose durante quegli anni difficili.

La lavorazione del latte avviene ancora oggi nelle piccole latterie da parte di casari professionisti ed esperti mentre d'estate la produzione si sposta nelle malghe presso i pascoli d'alta quota.

## Descrizione del prodotto

Il "casel bellunese" è un formaggio a pasta semicotta di media maturazione variabile da un minimo di 60 giorni a circa 12 mesi, che può essere destinato al consumo già dopo due mesi di stagionatura. Il formato è cilindrico, con scalzo dritto di altezza compresa tra 8 e 10 cm e facce piane; il diametro della forma è di 30-45 cm. Il peso è compreso tra 4 e 7 kg. La crosta è quasi liscia e regolare, sottile senza screpolature e di colore giallo paglierino. La pasta si presenta di colore variabile, dal bianco al giallo paglierino, con occhiatura irregolare, non eccessiva. Il sapore è dolce per il prodotto di media maturazione, mentre risulta più marcato per il prodotto stagionato.

## Processo di produzione

Si ottiene dalla lavorazione di latte intero o parzialmente scremato mediante affioramento. Dopo il caricamento in caldaia, al latte viene aggiunto il lattoinnesto naturale, prodotto direttamente dal caseificio, che serve per controllare le fermentazioni durante le prime fasi di coagulazione della cagliata, favorendo la presenza nel formaggio dei microrganismi più importanti per le successive fasi di caseificazione. La coagulazione avviene alla temperatura di circa 33-36 °C. La cagliata così ottenuta viene cotta a circa 42-44 °C e successivamente raccolta e fatta sgocciolare sotto i torchi. Le forme vengono poste nelle fascere e dopo alcune ore salate a secco o, più frequentemente attraverso l'immersione in salamoia. Dopo questa fase le forme sono pronte per la maturazione di almeno due mesi, in locali appositi, ad una temperatura di 7-15 °C ed un'umidità relativa dell'80-85%, dove vengono periodicamente pulite e rivoltate.

## Usi

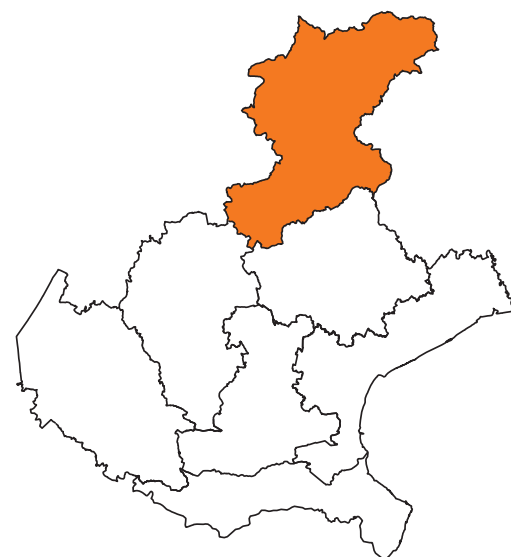
Questo formaggio ha numerosi utilizzi in cucina sia per la preparazione di antipasti e stuzzichini sia come secondo piatto.

## Reperibilità

Il formaggio "casel bellunese" è reperibile durante tutto l'anno presso le latterie della provincia di Belluno.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.



# FORMAGGIO CESIO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Cesio.



## La storia

Il nome deriva dal comune di Cesiomaggiore, posto sulla riva destra del Piave, dove ha sede il caseificio che per primo lo ha prodotto all'inizio degli anni settanta. Oggi viene lavorato con latte raccolto in tutta la provincia di Belluno, area prevalentemente montuosa e ricca di pascoli, dove è ampiamente diffuso l'alpeggio.

## Descrizione del prodotto

Il "Cesio" è un formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato, dal sapore caratteristico intenso e gradevole. Viene venduto anche fresco dopo 15-20 giorni di stagionatura, ma raggiunge la piena maturazione a 40-45 giorni; prodotto in forme cilindriche di circa 6 kg, diametro di 32 cm e altezza di 8 cm. Si presenta di colore bianco, senza screpolature o occhiatura. Il latte utilizzato deriva prevalentemente da vacche di razza Bruna e Bruno Alpina, allevate all'alpeggio e quindi alimentatesi con foraggi ricchi di infiorescenze.

## Processo di produzione

Il latte viene riscaldato e addizionato con lattoinnesto specifico prodotto localmente, utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari, che fa assumere al prodotto caratteristiche qualitative e organolettiche del tutto peculiari. Dopo la coagulazione la cagliata viene rotta e cotta per 20-25 minuti a 42 °C circa. La massa viene quindi tolta dal recipiente di cottura, lasciata spurgare e messa in forme. La salatura avviene in salamoia e la stagionatura dura al massimo 50 giorni.

## Usi

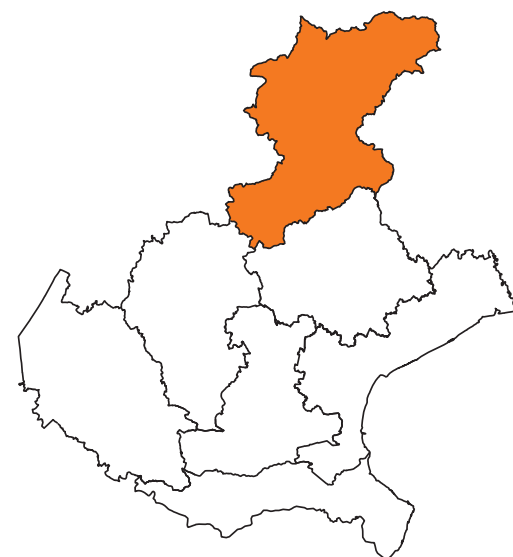
È un formaggio da pasto, utilizzato anche come ingrediente per ripieni o preparazioni filanti in cottura.

## Reperibilità

Il formaggio "Cesio" è reperibile presso la piccola e grande distribuzione in tutto il territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.



# FORMAGGIO COMELICO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Comelico.



## La storia

Il Comelico è caratterizzato da aree ancora integre e ricche di suggestioni naturali, così nell'ambito agroalimentare e lattiero-caseario si è saputa sposare la tecnologia d'avanguardia con la tutela dei prodotti tradizionali; l'allevamento delle bovine da latte fornisce oggi una preziosa materia prima, da cui trarre una variegata gamma di formaggi, che con il loro profumo e sapore si differenziano da località a località, da latteria a caseificio. Le produzioni

nelle latterie locali sono state conferite alla latteria "Genzianella", nata nel 1979, che ha continuato la produzione del formaggio "Comelico" secondo la tradizione.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio a pasta semicotta prodotto con latte vaccino a crudo parzialmente scremato, caglio e sale. Presenta forma cilindrica e regolare, superfici piane e altezza dello scalzo compresa tra i 7 e i 10 cm. Il diametro delle facce è di circa 30 cm e il peso varia da 4 a 6 kg. La crosta non è regolare e presenta un colore molto variabile sul giallo paglierino. La pasta è di colore bianco con occhiatura sempre presente, regolare e più marcata nel prodotto fresco. Il "Comelico" è a pasta semidura e viene commercializzato a tre diversi gradi di maturazione: fresco (da 1 a 3 mesi), mezzano (dopo 3 mesi) e vecchio (oltre i 5 mesi di stagionatura). Il sapore tipico è piuttosto marcato e tende a un retrogusto amaro, rilevabile soprattutto in autunno, legato all'alimentazione delle bovine sui pascoli di montagna.

## Processo di produzione

Dopo la scrematura per affioramento della panna, il latte viene pastorizzato a 72 °C, posto in caldaia e portato a 30 °C viene aggiunto il lattoinnesto prodotto in loco. Si procede poi alla rottura della cagliata con appositi attrezzi fino a raggiungere la grandezza di un chicco di orzo. Si esegue la cottura a 37 °C, seguita da una pausa; successivamente si procede ad una ulteriore seconda cottura con temperatura diversa secondo le stagioni (41-42 °C). Una volta depositatosi in fondo alla "caliera" si procede alla sua estrazione manuale con tele di seta al fine di metterlo in stampi di acciaio e quindi sottoposto ad una pressatura con torchio. Il formaggio così ottenuto viene messo in salamoia e poi posto in locali idonei per la stagionatura.

## Usi

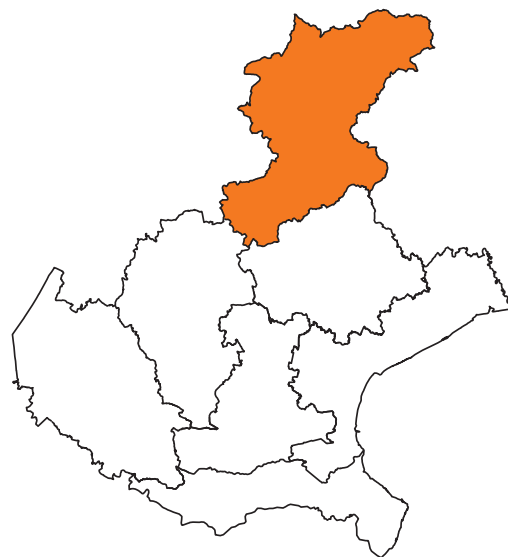
È un formaggio da pasto, da abbinare a vari piatti in funzione della stagionatura.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i caseifici e la piccola distribuzione del bellunese durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare i comuni di Comelico Superiore, San Nicolò di Comelico, Santo Stefano di Cadore, San Pietro di Cadore, Danta di Cadore.



# FORMAGGIO CONTRIN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Contrin.



## La storia

Questo particolare formaggio viene prodotto nella zona di Livinallongo dagli anni '70 e il nome deriva dal termine ladino che identifica una delle frazioni del Comune. Il nome del prodotto è citato nei documenti di vendita della locale latteria, che però è stata fondata nel 1983. Il legame con il territorio e la tradizionalità della produzione di questo formaggio è più antico.

## Descrizione del prodotto

Il "Contrin" è un formaggio a pasta molle, prodotto da latte intero pastorizzato. Si presenta di forma cilindrica, con scalzo di 4-5 cm molto convesso, diametro di 20 cm e del peso di 4 kg. La pasta è tenera, di colore bianco d'inverno e paglierino d'estate, la crosta è ruvida e irregolare, di colore bianco con lievi venature grigie, il profumo è gradevole con lievi sfumature acidule mentre il sapore è fragrante e saporito.

## Processo di produzione

Per produrre il formaggio "Contrin" viene utilizzato latte proveniente da tre mungiture, pastorizzato e addizionato con lattoinnesto preparato scaldando un bidone di latte a 75-85 °C per poi raffreddarlo a 40-43 °C e lasciato a questa temperatura il tempo necessario a sviluppare il valore desiderato di acidità. Raggiunto tale valore, il latte viene posto in cella per essere utilizzato entro 2 o 3 giorni al massimo. La coagulazione è ottenuta a 37 °C mediante l'impiego di caglio liquido, che permette un tempo di presa di 30 minuti; dopo 10 minuti inizia la fase del taglio della cagliata, fino alla dimensione di una nocciola, che si conclude con una cottura intorno a 42 °C.

La cagliata estratta è posta in stampi fino al raggiungimento del rassodamento delle forma, sufficiente per introdurla nelle vasche di salamoia per 48 ore. Il formaggio viene stagionato per un periodo di 20-30 giorni a temperature variabili da 10 a 16 °C.

## Usi

Il "Contrin" è un formaggio da pasto, che si accompagna bene con la polenta e verdure di stagione.

## Reperibilità

Nella zona di produzione, in particolare nella locale latteria, è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Zona di Livinallongo del Col di Lana, in provincia di Belluno.



# FORMAGGIO DOLOMITI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Dolomiti.



## La storia

Viene prodotto da molti decenni nei caseifici sparsi nelle vallate alpine seguendo la tradizionale tecnica casearia; si tratta di un formaggio “dolce”, ma con caratteristiche organolettiche proprie, derivanti dai processi produttivi, ma soprattutto dalle peculiarità del latte di montagna. La sua produzione si è sviluppata negli anni '70 con il nome generico di “nostrano”, a significare l'origine locale. Solo negli anni '80 gli è stata attribuita l'attuale denominazione di formaggio “Dolomiti”, con la quale oggi è conosciuto e apprezzato a livello regionale.

## Descrizione del prodotto

Il formaggio “Dolomiti” è a pasta semicotta, semiduro e semi-stagionato. Ha forma cilindrica, diametro di 18-20 cm, scalzo di 10-11 cm, peso della forma variabile da 2,8 a 3 kg. Si presenta con crosta sottile, liscia o leggermente rigata di colore giallo paglierino; la pasta invece presenta una occhiatura piccola e sparsa, è di colore bianco o giallo paglierino chiaro, ha un sapore intenso e gradevole e un gusto dolciastro.

## Processo di produzione

Viene utilizzato il latte intero di una o due mungiture della sera o del mattino, trattato termicamente, riscaldato alla temperatura di 60-65 °C e poi raffreddato fino alla temperatura di 40-42 °C. Si aggiunge il lattoinnesto specifico, prodotto localmente utilizzando latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari autoctoni, e il caglio bovino. La cagliata è pronta per la rottura dopo circa 10-15 minuti e dopo l'estrazione viene versata dentro gli stampi, seguita da acqua calda a 60-70 °C. Gli stampi, con le forme, vengono girati più volte. Il giorno dopo le forme vengono messe in salamoia leggera, girate dopo 3 ore ed estratte dopo altre 4-5 ore. Vengono lasciate su un tavolo a temperatura ambiente perché si asciughino, e poi poste in magazzino, a temperatura di 14-18 °C e un'umidità di circa l'80-85%. Viene venduto anche fresco dopo 20 giorni di stagionatura, ma raggiunge la piena maturazione a 40-45 giorni.

## Usi

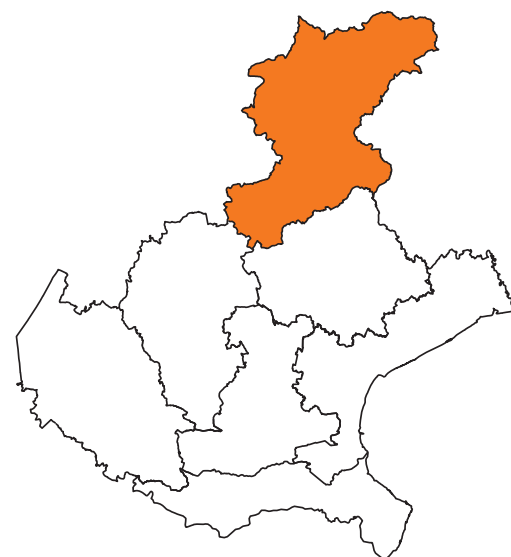
Il formaggio Dolomiti è un ottimo formaggio da pasto, da abbinare a verdure al vapore o alla polenta e funghi.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i caseifici del bellunese durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.



# FORMAGGIO FODOM

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Fodom.



## La storia

Il formaggio "Fodom" è un formaggio tipico del comune di Livinallongo del Col di Lana, il cui nome deriva dall'idioma ladino che corrisponde ad una delle Frazioni del Comune. Il nome del prodotto è citato nei documenti di vendita della locale latteria, che però è stata fondata nel 1983. Il legame con il territorio e la tradizionale produzione di questo formaggio è comunque riconosciuta da molto più tempo, in quanto legata alla località omonima.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio molle prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato, in forme cilindriche alte 7-8 cm, diametro 30-35 cm e peso di circa 5 kg. La crosta si presenta con facce piane o leggermente convesse, pulite e lisce di colore nocciola chiaro; la pasta è compatta, di colore paglierino con occhiatura uniforme e diffusa. Il profumo è dolce e latteo, con lieve sentore di erba specialmente nel periodo estivo; il sapore è dolce e aromatico ma leggermente acidulo, fragrante e con retrogusto di erbe alpine.

## Processo di produzione

Il formaggio "Fodom" viene prodotto con latte crudo proveniente da tre mungiture, due mattutine e una serale, in parte con latte intero e in parte scremato per affioramento naturale. Si porta il latte a 37-38 °C, aggiungendovi latte-innesto più caglio liquido. La coagulazione avviene in 30 minuti e la cagliata viene rotta (a dimensione di chicchi di mais) e cotta per altri 30 minuti a 45 °C circa. La massa viene quindi spurgata, estratta e messa in fascera sotto torchio. La pressatura avviene in due tempi: 10 minuti la prima volta e circa un'ora la seconda, e poi si lascia riposare per un giorno. La salatura avviene in salamoia per due giorni. Posto a stagionare in stanze fresche e umide e matura in circa 2-3 mesi.

## Usi

Il "Fodom" è un formaggio da tavola, utilizzato anche per preparazioni filanti in cottura.

## Reperibilità

Nella zona di produzione, in particolare nella locale latteria, è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Zona di Livinallongo del Col di Lana, in provincia di Belluno.



# FORMAGGIO INBRIAGO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio inbriago, formaggio ubriaco, enbriago, formajo inbriago.



## La storia

Il formaggio "inbriago" è tipico della Marca Trevigiana. L'ubriacatura è un trattamento particolare che sembra sia stato scoperto casualmente durante la Grande Guerra, quando i contadini delle zone di Conegliano e Oderzo, per proteggere i formaggi dalle requisizioni effettuate dai soldati austro-ungarici li nascosero sotto le vinacce che conferirono alle forme "inbriagate" (ubriacate) i particolari aromi del mosto-vino.

## Descrizione del prodotto

Per l'ubriacatura, si tratta di un vero e proprio affinamento, vengono utilizzati diversi formaggio locali a pasta semicotta, quali le DOP Asiago pressato e d'Alveo oppure Montasio, il Latteria e simili, tipici dei caseifici trevigiani, anche appositamente prodotti. Le caratteristiche morfologiche e dimensionali (diametro, scalzo, facce, marchiatura) sono quelle tipiche del formaggio di partenza. Sullo scalzo è ammessa la marchiatura "inbriago" per le forme appositamente prodotte.

La crosta assume un particolare colore giallo paglierino marcato se le vinacce derivano da uve bianche, violaceo più o meno scuro e intenso se si tratta di vinacce da uve a bacca nera. La pasta assume una morbidezza specifica, un colore tra bianco e giallo paglierino, un sapore aromatico, piccante, piacevole, molto invitante, del tutto proprio.

## Processo di produzione

Vengono selezionate forme di qualità ineccepibile, con maturazione minima di 60 giorni ma possono essere "inbriagati" anche formaggi invecchiati, fino a 24 mesi.

Quelle prescelte vengono immerse in vinacce morbide, provenienti da varie uve, appena sgrondate e non sottoposte a torchiatura; le forme sono separate tra loro in modo che la vinaccia le circonda del tutto e l'immersione sia completa. La durata dell'immersione è variabile: per formaggi appena maturi va da 8 a 10 giorni, per formaggi invecchiati si arriva fino a 30 giorni. È ammessa la ripresa, per due immersioni tra di loro separate, particolarmente valida per formaggi invecchiati e per vinacce di uve passite.

Terminata l'ubriacatura le forme vengono estratte dalle vinacce e sottoposte ad asciugatura e pulitura, ad ulteriore stagionatura da un minimo di 15 a 30 e più giorni, prima di poter essere avviate al consumo.

## Usi

Il prodotto si presta a svariati usi culinari, sia nella preparazione di gustosi stuzzichini per antipasto, sia come ingrediente per primi o secondi piatti.

## Reperibilità

Il formaggio "inbriago" è disponibile da dicembre fino ad esaurimento in tutti i mercati della Marca Trevigiana, ma è possibile trovarlo anche presso alcuni rivenditori nelle altre province venete.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.





# FORMAGGIO LATTERIA DI SAPPADA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio latteria di Sappada (Plodar Semar Kase),  
Formaggio Malga Sappada (Plodar Olbm Kase).



## La storia

Il formaggio “Sappada”, nelle due varianti latteria (Plodar Semar Kase) e malga (Plodar Olbm Kase), è una tipica produzione della zona, caratterizzata dalla notevole presenza di pascoli che assicurano nutrimento ai bovini in alpeggio durante il periodo estivo. È un formaggio di antica tradizione, prodotto ancora oggi con tecniche tradizionali, presso la locale latteria.

## Descrizione del prodotto

Il formaggio “Sappada” viene prodotto in due tipologie: il latteria e il malga. Si differenziano tra loro per il luogo di produzione e l'alimentazione dei bovini, costituita da fieno nel primo caso e da erba nel secondo, che danno origine a rilevabili differenze sulla colorazione e sul gusto.

È un formaggio a pasta dura e semigrasso, prodotto con latte vaccino, in forma di 35-50 cm di diametro, scalzo di 7-10 cm e peso di 4-6 kg. La pasta è di colore giallo paglierino con occhiatura piccola e uniforme, la crosta è liscia e di colore leggermente più scuro. Il profumo è gradevole, il sapore dolce e fragrante.

## Processo di produzione

Per produrre il formaggio “Sappada” si utilizza latte scremato per affioramento, della mungitura serale, con aggiunta di latte fresco della mungitura mattutina. Durante il periodo dell'alpeggio vi può essere il complemento di latte caprino in misura variabile dal 10 al 50%. Si porta il latte a 32 °C, aggiungendovi caglio e sale. Coagula in 90 minuti e, dopo la rottura della cagliata, si cuoce a 42-44 °C per circa 30-40 minuti. Quindi la massa viene estratta, sistemata nelle fascere e lasciata riposare per 24 ore. La salatura si effettua prima per bagno in salamoia per 24 ore e poi a secco per 4-5 giorni. Matura in sessanta giorni, in cantina dove le forme vengono regolarmente girate e pulite. La stagionatura comunque può durare anche oltre un anno, conferendo al prodotto un gusto più marcato e piccante.

Per la tipologia Plodar Olbm Kase (Malga) la lavorazione è simile, cambia solo il luogo di produzione e l'alimentazione dei bovini fieno nel primo caso erba nel secondo.

## Usi

Il formaggio “latteria di Sappada” è un ottimo formaggio da pasto.

## Reperibilità

Data la prolungata stagionatura alla quale può essere sottoposto, è reperibile nella zona di produzione durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Sappada, in provincia di Belluno.



# FORMAGGIO MALGA DELL'ALTOPIANO DEI SETTE COMUNI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio malga Altopiano dei Sette Comuni, allevo di malga.



## La storia

Dalle "Epitome di notizie storiche ed economiche dei sette comuni vicentini" di Giuseppe Nalli, edito nel 1895, si apprende che sin dal 912, epoca di dominio dei vescovi e feudatari di Padova, tra le attività economiche locali prevalevano l'allevamento del bestiame e la conseguente lavorazione del latte. Quella dell'allevo è una produzione antica, tramandata di generazione in generazione fino ai giorni nostri, che si effettua ancora secondo metodi tradizionali che conferiscono al formaggio un sapore e un gusto particolare e molto apprezzato.

## Descrizione del prodotto

L'allevo di malga è un formaggio prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato e semigrasso perché ottenuto da due mungiture, della sera e della mattina, che vengono miscelate assieme. Può essere semi-stagionato, pronto al consumo

dopo 6 mesi (allevo mezzano), stagionato pronto dopo 1 anno (allevo vecchio) o 1 anno e mezzo, 2 anni (allevo stravecchio).

La pasta è dura, con occhiatura piccola e sparsa detta ad "occhio di pernice" che tende a ridursi mano a mano che la stagionatura procede e la forma perde fino ad un quarto del proprio peso.

La crosta si presenta liscia e regolare di colore giallo paglierino che scurisce con la maturazione. Le dimensioni variano in altezza dai 9 ai 12 cm e in peso dai 7 ai 9 kg; il diametro varia dai 30 ai 36 cm. Al tatto la pasta si presenta compatta e leggermente untuosa, all'olfatto si ha un'intensa sensazione di fiori amari, spezie, timo e fieno secco.

## Processo di produzione

Il latte munto della sera viene filtrato, lasciato riposare tutte la notte in vasche di acciaio e al mattino successivo la panna formatasi viene tolta. Il latte così scremato viene messo nella caldaia assieme a quello intero della mungitura della mattina. Si porta a temperatura di 35 °C mescolando e si aggiunge il caglio in polvere. Si lascia riposare fino a coagulazione della cagliata e si effettua allora la rottura della cagliata ottenendo dei granuli delle dimensioni di un granello di riso; si riaccende il fuoco agitando continuamente con la "battarella" fino a raggiungere la temperatura di 46 °C (semicotto). Si toglie dal fuoco e si continua a mescolare finché il formaggio "non asciuga". Si raccoglie quindi la massa solida dal fondo della caldaia e si deposita su tavoli d'acciaio dove viene tagliata in pezzi delle dimensioni di una forma.

Vengono subito messe in stampi di legno dove rimangono a riposare per 8-9 giorni; le forme si tolgono quindi dagli stampi e si mettono nelle fascere. Successivamente vengono portate nel "reparto frescura", dove resteranno 4-6 giorni. Durante questo periodo le forme verranno tenute nelle fascere solo durante la notte e lasciate libere, ad asciugare, durante il di, rivoltandole ogni 24 ore. Trascorso il periodo di frescura le forme ritornano al locale di salatura dove vengono lavate, spazzolate e bagnate all'occorrenza con acqua o siero distri-

buendo sopra del sale a secco. Rivoltate e salate per 6-7 giorni, le forme si portano poi nel reparto di stagionatura dove rimangono per un anno o due a seconda del tipo di formaggio che si vuole ottenere.

## Usi

L'allevo di malga viene utilizzato solitamente come formaggio di fine pasto e usualmente si accompagna con la polenta, morbida o abbrustolita.

## Reperibilità

Nelle malghe dell'Altopiano e presso i rivenditori della zona, è reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, in particolare Gallio, Rotzo, Conco, Lusiana, Enego in provincia di Vicenza.



# FORMAGGIO MALGA BELLUNESE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio malga bellunese.



una prima organizzazione per la produzione di latticini, mentre fu nella seconda metà del XIX secolo che sorsero le prime latterie cooperative.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio a pasta semicotta di media altezza (5-8 cm) a media maturazione, variabile da un minimo di 60 giorni a circa 8 mesi. Il formato è cilindrico e regolare, con diametro che varia da 25 a 40 cm, altezza dello scalzo compresa tra 5 e 10 cm e peso variabile tra 2 e 7 kg. La crosta non è regolare e presenta un colore molto variabile, dal giallo paglierino a colorazioni più scure, determinate dalla presenza di muffe caratteristiche. Il colore della pasta varia dal bianco al giallo intenso e non è sempre regolare. L'occhiatura è sempre presente ed è irregolare o molto irregolare e marcata. Il sapore tipico è piuttosto marcato e tende ad avere un retrogusto di fumo, determinato dall'ambiente di produzione.

## Processo di produzione

La sua preparazione prevede l'utilizzo esclusivo del latte di malga ottenuto nel periodo estivo da bovine all'alpeggio. Questo formaggio si ottiene attraverso la lavorazione di latte parzialmente scremato mediante affioramento.

La coagulazione avviene riscaldando il latte in caldaia a 32-35 °C per circa 30 minuti e la rottura della cagliata è effettuata generalmente in due fasi: inizialmente con un taglio grossolano (taglio a croce), successivamente si procede alla rottura vera e propria fino ad ottenere i granuli di dimensione voluta. Dopo aver cotto la cagliata ad una temperatura di 41-47 °C, questa viene immessa negli stampi per la pressatura e successivamente il formaggio viene lasciato a riposo in un locale fresco, viene salato (a secco o in salamoia) e stagionato. La maturazione avviene in 30-35 giorni in ambienti a temperatura di 10-13 °C ed elevata umidità.

## Usi

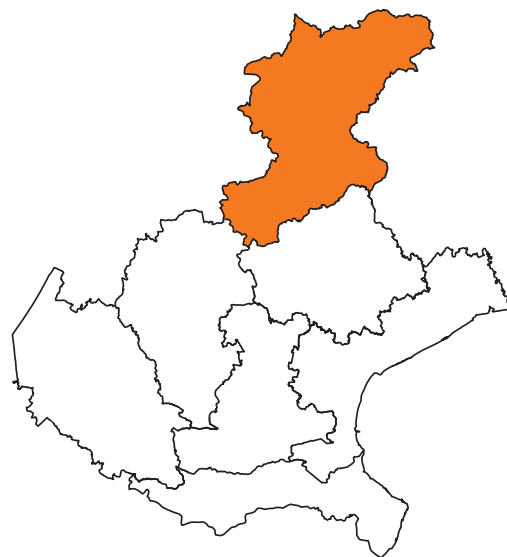
Ottimo formaggio da pasto, il "malga bellunese" si accompagna spesso alla polenta e funghi.

## Reperibilità

È reperibile in tutta la provincia di Belluno nelle malghe di montagna nel periodo d'alpeggio.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.



## La storia

Il formaggio "malga bellunese" è il tipico prodotto caseario ottenuto nei mesi d'alpeggio con il latte delle vacche al pascolo. Si rifà all'antica tradizione di attività zootecnica e di trasformazione del latte, tipica di tutte le zone alpine. Nella provincia di Belluno nacque già intorno ai primi anni del XV secolo

# FORMAGGIO MISTO PECORA FRESCO DEI BERICI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio misto pecora fresco dei Berici.



## La storia

Il formaggio misto pecora fresco è presente nel territorio da molto tempo perché nelle case contadine vi era sempre l'allevamento promiscuo di ovini e bovini, quest'ultimi fornivano una produzione di latte più cospicua di quella pecorina. C'era quindi una maggior convenienza nel miscelare il latte delle due specie con una maggiore quantità di latte vaccino.

## Descrizione del prodotto

È ottenuto con latte intero pecorino e vaccino, che vengono lievemente pastorizzati a 60 °C per 3 minuti. La salatura avviene a secco. La pasta è morbida ed elastica, dal colore bianco al giallo paglierino, senza occhiatura. La crosta si presenta sottile ed elastica. La forma è cilindrica, di altezza 6-7 cm e diametro 14-18 cm, mentre il peso varia dai 250 g ai 2 kg. Il sapore è dolce e delicato. Risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

## Processo di produzione

Si miscelano il 20% di latte di pecora e l'80% di latte vaccino; la miscela viene riscaldata nella "calierà" fino ad una temperatura di 30-35 °C (più è bassa la temperatura più si conserva molle la pasta), vi si aggiunge il caglio. Quando il latte coagula (dopo circa 12 minuti), la massa viene rotta e sminuzzata, prima in maniera grossolana e poi fino a raggiungere pezzetti della dimensione voluta: per il formaggio tenero fresco i pezzi devono raggiungere la grandezza di una noce, per lo stagionato come un chicco di riso (perché spurghi meglio l'acqua). La "calierà" va quindi riportata sul fuoco, rialzando la temperatura a 33 °C, per 5-6 minuti in modo che i grumi caseosi, rimescolati con un "mèscolo" o con la "rissòla", cuociano saldandosi assieme. Dopo aver ravvivato il fuoco, si stacca nuovamente la "calierà" e si lascia riposare per 10 minuti, per favorirne l'agglomerazione in un unico blocco. La "cajà" è cotta e, recuperata con le mani dal fondo del recipiente, viene posta nelle "fassàre", effettuando una pressatura sulla superficie. La salatura delle forme avviene a secco su entrambe le superfici, lasciandole sotto sale per circa 12 ore e tolte dalle "fassàre" dopo 48. Si lascia quindi maturare, con l'accortezza di rivoltare le forme per i primi 15 giorni. Dopo una settimana formatasi la "gròsta", si può lavare la forma, anche più volte, per pulirla dallo scolo residuo. Le stanze di maturazione e conservazione debbono essere fresche (10-12 °C) e garantire un'umidità relativa intorno al 70-80%: ciò consente che non si verifichino rotture nella crosta. Il "misto pecora fresco dei Berici" sarà pronto in 60 giorni.

## Usi

È un formaggio utilizzato solitamente come fine pasto o per la preparazione di stuzzichini o antipasti.

## Reperibilità

È reperibile presso le latterie, le malghe, gli agriturismi e la piccola distribuzione in tutto il territorio vicentino.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.



# FORMAGGIO MOESIN DI FREGONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio moesin di Fregona.



## La storia

Il formaggio "moesin" è prodotto artigianalmente con latte di vacca raccolto nella zona del Cansiglio e delle Prealpi Trevigiane. Viene prodotto esclusivamente in comune di Fregona, presso la locale "Latteria Cooperativa Agrimontana", in precedenza denominata "Caseificio Cooperativo del Cansiglio".

## Descrizione del prodotto

È prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, con coagulazione presamica, a pasta semicotta, semidura. La forma è cilindrica con scalzo diritto sul quale vengono impressi i numeri indicanti il giorno e il mese di produzione, altezza circa 7 cm, diametro tra 30 e 33 cm e peso medio di circa 6 kg. La crosta è molle, liscia, sottile, regolare ed elastica. La pasta naturale, di colore leggermente paglierino, è morbida, compatta al taglio, con scarsa o inesistente occhiatura. Il profumo è gradevole, il sapore è dolce e delicato.

## Processo di produzione

Il latte prima della trasformazione subisce un trattamento termico di pastorizzazione (74 °C per 20 secondi); viene poi immesso nelle caldaie alla temperatura di 35 °C e viene aggiunta una piccola quantità di panna, previa pastorizzazione, per dare la cremosità necessaria al prodotto. Vengono quindi aggiunti fermenti selezionati e caglio. Quando il coagulo ha raggiunto la consistenza desiderata, rilevata manualmente, viene rotto e sminuzzato alla dimensione di una nocciola. La cagliata viene quindi cotta a 42 °C, in modo da favorirne lo spurgo e la selezione della flora microbica. Viene infine scaricata in stampi senza tela, preventivamente predisposti sui banconi.

Segue la stufatura in sala lavorazione, la salatura per immersione e, dopo un breve tempo (1-2 giorni) di asciugatura, il prodotto viene portato nella cella di maturazione a 9-12 °C e 80-85% di umidità.

La maturazione si ha in circa 20-25 giorni e il prodotto mantiene le sue caratteristiche per circa 60 giorni.

## Usi

Questo formaggio utilizzato in cucina dà buoni risultati, soprattutto per la preparazione di piatti dove i formaggi devono fondere: ad esempio la pasta ai formaggi e le lasagne al forno, ma è molto apprezzato anche sulla pizza.

## Reperibilità

Il formaggio "moesin di Fregona" si può trovare tutto l'anno presso le latterie e i caseifici della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Fregona, in provincia di Treviso.



# FORMAGGIO MONTEMAGRO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio montemagro.



## La storia

Prodotto nella zona da prima degli anni '70 con latte prevalentemente di vacche di razza Bruna Alpina all'alpeggio in area montana, da cui il nome.

## Descrizione del prodotto

Formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato ed alleggerito. Deriva da un formaggio locale grasso denominato "nostrano" ma alleggerito, fino a portare il contenuto di grasso al di sotto del 3,5%.

## Processo di produzione

Viene prodotto con latte di area montana raccolto in provincia di Belluno, zona ricca di pascoli dove è ancora molto diffuso l'alpeggio. È ottenuto dall'allevamento di vacche prevalentemente di razza Bruna alimentate con foraggi ricchi di infiorescenze tipiche del luogo. La caratteristica del formaggio "montemagro" viene determinata dall'uso di latte crudo contenente fermenti appartenenti a ceppi originari.

## Usi

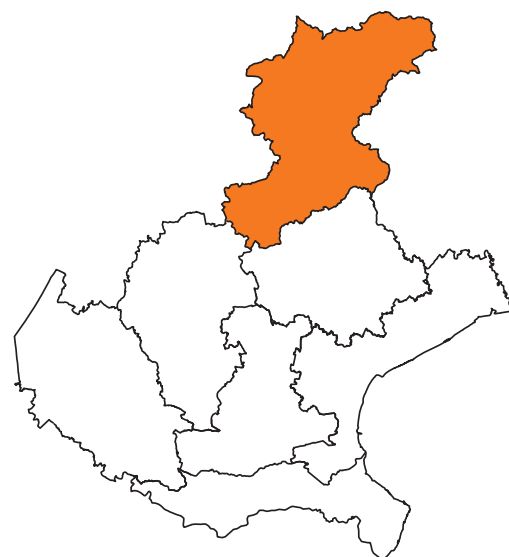
È un formaggio da pasto; si accompagna a crostini, pane e vino rosso.

## Reperibilità

Nella zona di produzione è reperibile presso caseifici e latterie.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.



# FORMAGGIO MORLACCO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Morlacco.



“burlacco”, perché si dice sia stato inizialmente preparato secondo l’usanza dei Morlacchi, popolo nomade emigrato dal Mar Caspio nel XIII secolo, presenti sul massiccio del Grappa già nel periodo della Repubblica di Venezia.

## Descrizione del prodotto

Ha forma cilindrica, diametro 30-50 cm, scalzo convesso alto 7-12 cm, il peso delle forme può variare da 5 a 10 kg, le facce sono piane, la crosta è appena percepibile e rigata, per l’usanza di porre la cagliata appena separata dal siero in ceste di vimini per la sgrondatura ed attualmente in stampi rigati. Nel prodotto fresco, da consumarsi entro 15-20 giorni dalla caseificazione, la pasta è molle, bianca, con occhiatura piccola e sparsa, la colorazione diventa lievemente paglierina con la maturazione. Ha sapore salato, profumo intenso, caratteristico, che si accentua da maturo.

## Processo di produzione

Questo formaggio è prodotto con latte vaccino semigrasso, a pasta cruda, molle o semidura, a cagliatura presamica. Il latte della mungitura serale viene posto in vasche di affioramento e lasciato lì fino al mattino successivo, viene quindi separato dalla materia grassa, posto in caldera di rame e mescolato al latte della mungitura del mattino; il rapporto tra latte scremato e latte intero risulta quindi di 1 a 1. Il latte viene quindi riscaldato e portato ad una temperatura compresa tra i 35 e i 40 °C. Viene aggiunto il caglio e ottenuta la cagliata la si lascia riposare per un tempo compreso tra 20 e 30 minuti; viene poi tagliata e separata mediante tele. La salatura è a secco per 2-4 giorni. È ammesso iniziare la salatura prima della sformatura. La maturazione, per un minimo di 6 e un massimo di 15 giorni, avviene in apposito locale.

## Usi

È un formaggio da pasto, da abbinare con la polenta per fare risaltare il suo gusto molto saporito. Si sposa bene anche con il melone, la soppressa e con insalate miste.

## Reperibilità

Presso le malghe e i caseifici del Grappa questo formaggio è reperibile da giugno a settembre.

## Territorio interessato alla produzione

Area del massiccio del Grappa, nell’intero territorio dei comuni di: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba in provincia di Treviso; Alano di Piave, Quero, Feltre, Seren del Grappa, Arsiè, in provincia di Belluno; Cison del Grappa, San Nazario, Solagna, Pove, Romano d’Ezzelino, in provincia di Vicenza.



## La storia

Il “morlacco” è prodotto tradizionale degli alpeggi del Grappa prodotto da giugno a settembre di cui si hanno notizie fin dalla metà del secolo diciannovesimo grazie al “Rapporto Monografia Economico-Sociale dei territori rientranti nei distretti di Asolo, Castelfranco, Montebelluna, Treviso” in cui si legge che: “Nella stagione d’estate si fabbrica in buona copia formaggio biancastro, magro e salato detto “Morlacco”...”.

Viene chiamato “moralak”, “moralch”, “burlach”,

# FORMAGGIO NEVEGÀL

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Nevegàl.



## La storia

Il formaggio “Nevegàl” deve il suo nome all’omonima zona montuosa della provincia di Belluno ricca di abbondanti nevicate nel periodo invernale e di foraggi nel periodo estivo. Le prime produzioni di questo formaggio sono state realizzate da piccole latterie turnarie della zona.

## Descrizione del prodotto

Il “Nevegàl” è un formaggio a pasta semicotta, semiduro, semi-stagionato. Si presenta in forme di 25-30 cm di diametro, con scalzo di 5-7 cm e peso di circa 4 kg.

La pasta è di colore giallo paglierino chiaro, con occhiatura piccola e diffusa, mentre la crosta è sottile, quasi inesistente. Presenta un sapore particolarmente delicato e un profumo intenso.

## Processo di produzione

Per produrre il formaggio “Nevegàl” si utilizza latte derivato dalla mungitura di bovine appartenenti prevalentemente alle razze Bruna (italiana) e Bruna delle Alpi. Il latte crudo viene riscaldato fino a circa 30 °C e, dopo l’aggiunta di caglio in polvere, la coagulazione avviene in 40 minuti. La cagliata viene rotta a dimensioni di chicchi di mais e viene cotta per altri 40 minuti circa, a 40 °C. Quindi la massa viene estratta, sistemata nelle fascere, lasciata riposare per 24 ore e successivamente messa in salamoia per circa 24 ore. La maturazione dura circa 30 giorni e deve avvenire in luoghi umidi e a temperatura fresca e controllata.

## Usi

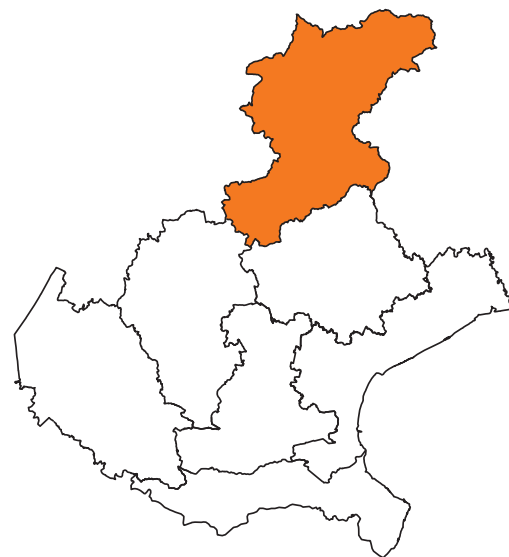
Usato prevalentemente da tavola, il “Nevegàl” fonde bene alla cottura e quindi è utilizzato anche per moltissime preparazioni gastronomiche.

## Reperibilità

È prodotto in quantità rilevanti e molto diffuso, pertanto, oltre che nella provincia di Belluno, lo si può trovare anche presso la piccola e media distribuzione in tutto il territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.





# FORMAGGIO NOSTRANO VERONESE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio nostrano veronese.



## La storia

L'origine del "formaggio nostrano veronese" è da ricondurre all'insediamento in Lessinia dei Cimbrici in epoca medioevale. Da allora le tecniche seguite per la sua lavorazione non sono mutate mantenendo la tradizione dei "baiti" e delle "casare" ricordate nella pubblicazione "Vita e tradizioni in Lessinia" di Ezio Bonomi. Anche i termini usati dai

casari per eseguire le lavorazioni sono rimasti quelli di un tempo "mastele, scalere, boter, triso e chitara, fassar..." e le pratiche di adeguamento alle mutate esigenze igieniche sanitarie si riferiscono a semplici accorgimenti tecnologici che non modificano l'antica procedura di lavorazione.

## Descrizione del prodotto

Le caratteristiche di tipicità del "formaggio nostrano veronese" sono determinate dall'uso esclusivo di latte proveniente dagli allevamenti della Lessinia, prevalentemente di razza Bruna e Frisona. In quest'area ricca di pascoli si pratica diffusamente l'alpeggio. Il formaggio ha forma cilindrica, peso compreso tra i 6 e i 10 kg, con diametro delle facce di 25-35 cm ed altezza dello scalzo di 5-10 cm. La crosta è sottile ed elastica di colore giallo paglierino più o meno intenso. La pasta è bianca o leggermente paglierina con occhiatura sparsa. Il grasso sulla sostanza secca non è inferiore al 30%. Il sapore è molto diverso a seconda della stagionatura e varia dal fragrante e delicato al leggermente piccante.

## Processo di produzione

È un formaggio a pasta semicotta, con latte proveniente dalla mungitura serale e mattutina scremato per affioramento naturale. Questa operazione nel passato avveniva nelle "mastele" poste sopra "scalere" su cui agiva la "spanarola" oggi sostituite da vaschette per l'affioramento. Dalla panna si ricava il burro "el boter". Il coagulo si ottiene, usando caglio di vitello, in 25-30 minuti e la rottura della cagliata si protrae per pochi secondi fino a ridurre i grumi alla dimensione di chicco di riso. Nella "caldera" avviene il riscaldamento per la cottura a 47 °C per 15 minuti per poi rimanervi in sosta per altri 25-30 minuti. La salatura avviene a secco o in salamoia dopo uno spurgo di 24 ore; segue la stagionatura in locali idonei, per un minimo di 3 mesi.

## Usi

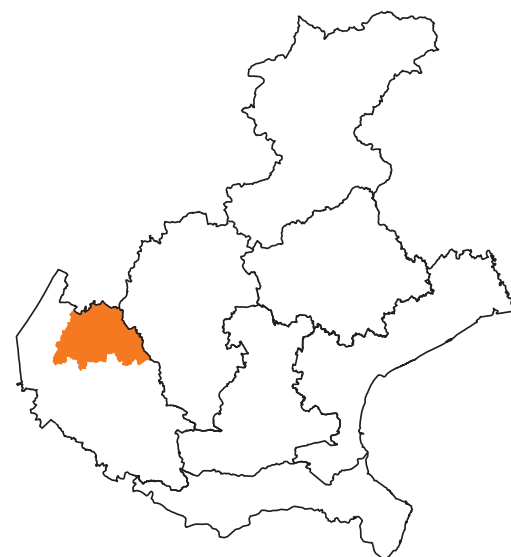
Il "nostrano veronese" è un ottimo formaggio da pasto.

## Reperibilità

Reperibile tutto l'anno nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Intero territorio della Comunità Montana della Lessinia, in provincia di Verona.



# FORMAGGIO PECORINO DEI BERICI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio pecorino dei Berici.



## La storia

“Sino agli inizi dell’800 nel Veneto venivano allevate diverse razze o popolazioni autoctone [...] con dei caratteri morfologici e genetici ben definiti, che consentivano di identificarne anche i diversi indirizzi produttivi. Vi erano, infatti pecore [...] a triplice attitudine (lana, carne e latte). [...] “dopo l’allevamento degli agnelli, le pecore venivano munte per circa quattro mesi, con una produzione di 150-200 litri di latte. Il latte era impiegato per uso domestico o trasformato in formaggio che, essendo molto ricercato dai consumatori veneti, veniva venduto ai piccoli commercianti del luogo.” Da “L’allevamento ovi-caprino nel Veneto” 1999).

## Descrizione del prodotto

Il “pecorino dei Berici” è un formaggio prodotto con latte intero di pecora, con salatura a secco. Il pecorino fresco di 60 giorni ha pasta morbida ed elastica, dal colore bianco paglierino, senza occhiatura, la crosta è sottile. La forma è cilindrica, di altezza 6-7 cm e diametro 14-18 cm, mentre il peso varia da 250 g a 2 kg. Il sapore è dolce e delicato e risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

## Processo di produzione

Il latte va riscaldato nella “caliera” fino ad una temperatura di 30-35 °C e poi vi si aggiunge il caglio. In circa 12 minuti il latte coagula e la massa viene rotta prima in maniera grossolana e successivamente ripresa fino a raggiungere pezzetti della dimensione voluta. Dopo aver rimesso la “caliera” sul fuoco si fanno raggiungere i 33 °C, per 5-6 minuti in modo che i grumi, adeguatamente rimescolati, cuociano saldandosi assieme. A questo punto si stacca la “caliera” dal fuoco e si lascia riposare per 10 minuti, per favorire l’agglomerazione della cagliata in un unico blocco spugnoso in fondo al recipiente, che recuperato, viene posto negli stampi.

Si procede dunque alla salatura delle forme: su entrambe le superfici viene cosparso il sale. Il formaggio viene lasciato sotto sale per circa 12 ore e tolto dagli stampi (“fassàre”) dopo 48. Si lascia quindi maturare con l’accortezza di rivoltare le forme per i primi 15 giorni. Dopo una settimana si forma la “gròsta”, e si può lavare la forma per pulirla dallo scolo residuo. Il pecorino fresco sarà pronto in 60 giorni.

Risulta più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione e può continuare la sua maturazione anche fino a tre mesi, dopo di che viene considerato “stagionato” (perdendo la qualifica di “fresco”); può conservarsi a lungo, fino anche a 12 mesi.

## Usi

Il “pecorino dei Berici” è un formaggio consumato solitamente a pasto o per la preparazione di stuzzichini o antipasti.

## Reperibilità

È reperibile presso le latterie, le malghe, gli agriturismi e la piccola distribuzione in tutto il territorio del vicentino e delle zone limitrofe.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.



# FORMAGGIO PECORINO FRESCO DI MALGA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio pecorino fresco di malga.



## La storia

Il pecorino è uno dei formaggi più diffusi in Italia, prodotto con latte ovino secondo ricette tramandate da generazioni e differenti da zona a zona. Nelle malghe vicentine questo prodotto assume caratteristiche peculiari grazie all'alimentazione degli animali che può contare in un amplissimo numero di specie vegetali e permette di produrre un formaggio molto apprezzato. Da ricerche storiche e bibliografiche e dalle dichiarazioni dei produttori è possibile attestare che il "pecorino fresco di malga" viene prodotto con un metodo di lavorazione tradizionale e omogeneo da decenni.

## Descrizione del prodotto

Prodotto esclusivamente con latte intero crudo di pecora, ha forma cilindrica con un'altezza di circa 8 cm ed un diametro di 22 cm. Il peso varia dai 2 ai 2,5 kg. Presenta crosta sottile e pasta compatta di colore bianco paglierino; il sapore è dolce non piccante.

## Processo di produzione

Il latte munto manualmente, dopo essere stato filtrato con dei panni di lino, viene versato in un'apposita caldaia di rame stagnata internamente (per evitare riscaldamenti troppo rapidi). Viene lavorato fino a temperatura di 38,5 °C e successivamente aggiunto il caglio in polvere stemperato in un po' d'acqua. Il latte viene agitato fortemente con un bastone di legno per 1-2 minuti e lasciato riposare finché avviene la coagulazione del latte (il momento ottimale corrisponde al tempo in cui spontaneamente la massa semisolida si distacca dalle pareti della caldaia). Si effettua dunque la rottura della cagliata ottenendo frammenti delle dimensioni di una lenticchia, per favorirne lo spurgo; si riaccende il fuoco agitando in continuazione e si riporta a 41 °C, si immergono le braccia nel liquido per favorire l'unione dei grumi sul fondo e controllare che non si formino ammassi duri che potrebbero causare il successivo deperimento della forma. Con il coltello si taglia la cagliata in pezzi da forma che vengono messi a scolare dal siero residuo in stampi di plastica.

L'operazione deve essere fatta quando la cagliata è ancora calda altrimenti il coagulo si stacca. Segue la lavorazione tipica della pasta: la spremitura con le mani e/o la "frugatura" con la punta di un coltello. Queste operazioni vengono effettuate tutte manualmente operando uno sbriciolamento della cagliata con le dita alternato ad azioni di pressione, sempre con le dita, per favorirne lo scolo del siero ancora presente. Il costipamento dei "bricioli" di cagliata può essere facilitato ponendo sopra ogni stampo dei pesi (viene messo un coperchio di legno o di sughero con un peso di piombo) o più forme. Si ottiene così la forma di formaggio che dopo 12 ore viene tolta dallo stampo di plastica e salata mediante salamoia. La soluzione deve contenere 18% di acidità e ogni singola forma deve restare immersa per almeno 24 ore.

Importante è ottenere la superficie esterna della forma liscia, priva di rugosità, altrimenti la forma tende a rompersi o a fessurarsi. Le forme possono esser smerciate in breve tempo avvolte in carta oleata.

## Usi

Il "pecorino fresco di malga" è un ottimo formaggio da fine pasto o da utilizzare per stuzzichini e antipasti.

## Reperibilità

Viene prodotto nelle malghe vicentine durante il periodo dell'alpeggio ed è reperibile presso le strutture che lo producono durante i mesi estivi.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare Rona e Lusiana, in provincia di Vicenza.



# FORMAGGIO RENÀZ

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Renàz.



## La storia

Il formaggio “Renàz” è prodotto nella zona di Livi-nallongo dagli anni '70 e il nome deriva dall'omonima località in cui ha sede la latteria produttrice. Quest'ultima è stata fondata nel 1983 e da quel momento il nome di questo formaggio è presente nei documenti di vendita. Il legame con il territorio e la tradizionalità della produzione di questo formaggio è comunque riconosciuta da molti più anni.

## Descrizione del prodotto

Il “Renàz” è un formaggio prodotto con latte vaccino crudo parzialmente scremato (intero per 3/5 e scremato per affioramento naturale per 2/5), proveniente da due mungiture (mattutina e serale). La forma è cilindrica, con scalzo convesso di 7-8 cm, diametro di 30 cm e peso di circa 5 kg. La pasta è dura, di colore paglierino e presenta una occhiatura di medie dimensioni diffusa; la crosta è liscia, regolare, sottile e di colore chiaro. Il profumo è pieno e richiama sfumature di fieno, mentre il sapore, che risulta dolce inizialmente, si fa marcato e piccante con la stagionatura.

## Processo di produzione

Il latte crudo ottenuto da vacche di razza Bruna-alpina, in parte intero e in parte scremato, riscaldato a 36 °C, con l'aggiunta di siero-innesto e caglio in polvere, viene fatto coagulare in circa 30 minuti. Dopo la rottura della cagliata (dimensioni di taglio al mezzo chicco di riso) viene portata a cottura a 46-47 °C; quindi si estrae la massa, si sistema nelle fascere e si pressa in due tempi: prima per 10 minuti e poi per circa un'ora. Quindi si lascia riposare fino al giorno successivo. La salatura si effettua per bagno in salamoia per due giorni. Matura in tre mesi, in luoghi umidi a circa 13 °C, dove le forme vengono girate a giorni alterni, raschiate e cosparse con olio di lino. La stagionatura può arrivare fino ad un anno.

## Usi

Formaggio da pasto, il “Renàz” può essere usato anche come ingrediente per ripieni o per preparare stuzzichini e antipasti.

## Reperibilità

La produzione avviene solo tra ottobre ad aprile ma è reperibile durante tutto l'anno presso la locale latteria.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Livinallongo del Col di Lana, in provincia di Belluno.



# FORMAGGIO SCHIZ

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio schiz.



## La storia

Lo "schiz" è un formaggio freschissimo tipico della provincia di Belluno. Nato nelle malghe di montagna è prodotto con latte vaccino. Non c'è certezza sull'origine del nome. Taluni lo fanno risalire al fatto che i malgari recuperavano i residui di cagliata che schizzavano fuori dalle fascere durante la fase di pressatura o schiacciatura, in dialetto locale "schizar"; altri dallo schizzare delle goccioline di siero che escono dal formaggio durante la cottura. Si tratta di un cibo antico, riscoperto negli ultimi de-

cenni e molto apprezzato per il gusto particolare che acquista con la semplice preparazione.

## Descrizione del prodotto

Si produce con latte vaccino crudo molto fresco, intero o parzialmente scremato. La pasta è compatta, di colore bianco candido. Commercializzato in forme rettangolari di circa 2 kg, viene venduto a fette. Ha un intenso profumo di latte, il sapore è delicato e dolce in quanto nel processo di produzione non viene aggiunto sale.

## Processo di produzione

Il latte può essere lavorato senza aggiunte di colture microbiche e coagulato mediante l'utilizzo di caglio in polvere o liquido a temperature variabili dai 32 ai 38 °C, a seconda delle lavorazioni. Dopo circa 15-20 minuti si esegue il taglio, fino ad ottenere la dimensione della cagliata a nocciola, portando gradualmente la temperatura a 41-42 °C. La cagliata così ottenuta viene estratta e immersa in acqua fredda per circa 10 minuti, allo scopo di bloccare l'incremento di acidità.

La salatura, per questo tipo di formaggio, non viene effettuata. A fine raffreddamento il formaggio viene posto negli appositi cestelli di plastica di forma quadrata, per un'ora circa per la formatura, e quindi riposto in frigorifero. In queste condizioni il prodotto può essere conservato per una settimana se ottenuto da latte pastorizzato, mentre per i prodotti derivati dalla lavorazione di latte crudo questo tempo scende a 2 - 3 giorni. Lo "schiz" è commercializzato pressato in forme che ricordano delle mattonelle.

## Usi

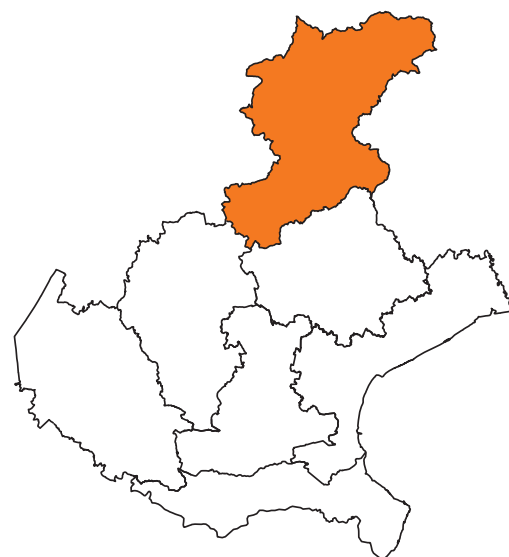
Lo "schiz" trova numerosi impieghi in cucina. Fritto in padella con una noce di burro e sale, costituiva con la polenta il piatto unico di una cucina povera, ma sana e genuina. Oggi "polenta e schiz" si può gustare nei rifugi e nei locali caratteristici della zona, ma è talmente facile e veloce da preparare, che può comparire felicemente su tutte le nostre tavole.

## Reperibilità

Si può trovare tutto l'anno nelle latterie del bellunese ma anche presso la distribuzione organizzata in quasi tutto il territorio del Veneto. Si acquista generalmente a fette.

## Territorio interessato alla produzione

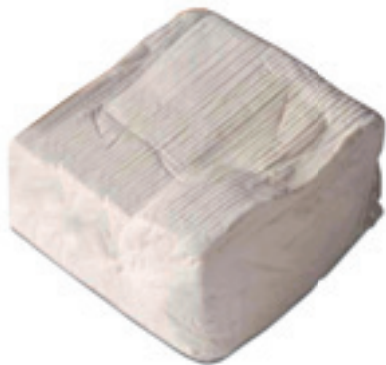
Provincia di Belluno, in particolare la zona compresa tra Feltre e Belluno.



# FORMAGGIO TOSELLA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio toSELLa.



## La storia

La toSELLa è il formaggio fresco tipico di malga, che viene consumato subito o prodotto su richiesta costituendo un piatto tradizionale. Il metodo di lavorazione consiste nel sottrarre una certa quantità di cagliata dopo la cottura ed è tipico delle malghe vicentine dove viene ancora oggi praticato in modo omogeneo e secondo regole codificate da tempo, che consentono di produrre un alimento apprezzato per le peculiarità organolettiche ma anche per la tradizione che rappresenta.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio fresco ottenuto solo con latte vaccino intero o parzialmente scremato crudo e caglio in polvere (con minor frequenza quello liquido o in pasta), somministrato in base alla quantità di latte lavorato, per ottenere la coagulazione della cagliata. È a pasta molle e va consumato entro pochi giorni dal suo ottenimento. Si presenta di colore bianco candido e può essere salato a piacere, dal consumatore al momento della cottura. Viene reso sapido con l'aggiunta di sale solo al momento della cottura.

## Processo di produzione

Il latte munto alla sera viene filtrato, lasciato riposare tutta la notte in vasche di acciaio, ed al mattino successivo la panna affiorata viene tolta e versata nelle coppe o piane per ottenere il burro. Il latte così scremato viene messo nella caldaia e scaldato. Raggiunta la temperatura di 30 °C si aggiunge il latte della mungitura mattutina, il tutto viene mescolato e riportato a temperatura ambiente. Si aggiunge il caglio in polvere sciolto in un po' di latte o di acqua, miscelandolo accuratamente.

Si lascia riposare fino a coagulazione della cagliata: il tempo di coagulazione varia da 15' a 30', a seconda dell'andamento climatico e della stagione. Si effettua allora la rottura della cagliata con la "lira" o lo "spino" ottenendo dei granuli delle dimensioni di un granello di riso, per favorire lo spurgo del siero; si riaccende il fuoco e si agita continuamente con la "battarella" perché non attacchi sul fondo, fino a raggiungere la temperatura di 38 °C. Si toglie dal fuoco e si continua a mescolare finché il formaggio "non asciuga" (significa che spurga ulteriormente e la cagliata diventa coesiva). Si raccoglie con le braccia la cagliata dal fondo o aiutandosi con la "smalsarola" e si deposita su tavoli d'acciaio dove viene tagliata in pezzi da forma. A questo punto la parte di cagliata destinata all'ottenimento di "tosella" viene separata dal resto della cagliata che continuerà il ciclo di produzione fino a divenire "alleva di malga". Viene lasciata scolare in appositi stampi, solitamente di forma rettangolare, avvolta in carta oleata e commercializzata.

## Usi

Viene consumata solitamente cotta alla griglia, ma le ricette tipiche sono: la "tosella impanà" impanata con farina, pane e sale e poi frita e la "tosella brustolà" cioè cotta nel forno a grill fino all'ottenimento di una crosticina di colore ambrato.

## Reperibilità

Essendo un formaggio tipico delle malghe si trova durante il periodo dell'alpeggio presso le malghe dell'altopiano.

## Territorio interessato alla produzione

Sette Comuni dell'altopiano di Asiago, in particolare Gallio, Rotzo, Conco, Lusiana, in provincia di Vicenza.



# FORMAGGIO VALMOREL

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Valmorel, formai de Valmorel.



## La storia

Il nome del formaggio Valmorel è legato a quello dell'omonima vallata montana situata nel comune di Limana, nelle Prealpi bellunesi, dove viene prodotto fin dalla nascita, nel 1939, della Latteria sociale turnaria di Valmorel. Le caratteristiche ambientali di questa vallata posta a 800 m s.l.m., ricca di prati alpini, pascoli e alpeggi in quota di grande valore paesaggistico, contribuiscono alla rinomanza di questo prodotto.

La tipica lavorazione a "latte crudo" viene tramandata di generazione in generazione dai soci e sviluppata professionalmente dai maestri casari della latteria che nel tempo si sono susseguiti tramandando le conoscenze ed i metodi acquisiti nella lunga esperienza produttiva.

## Descrizione del prodotto

È un formaggio a pasta semidura con leggera occhiatura, prodotto con lavorazione di latte crudo; viene proposto con diverse stagionature (fresco, mezzano e stagionato). La pezzatura media delle forme oscilla dai 3 ai 4 kg. Il gusto è delicato, saporito e varia giornalmente in base a tanti fattori (alimentazione del bestiame, andamento stagionale, condizioni meteorologiche, artigianalità casearia, ecc.).

## Processo di produzione

La trasformazione del latte crudo e fresco, conferito giornalmente dai soci della latteria (mattina e sera), avviene con metodiche e tecniche tradizionali che non perturbano la flora microbica e batterica originale.

Le diverse fasi produttive si possono così sintetizzare: la raccolta e pesatura del latte avviene subito dopo le due mungiture (mattina e sera) alle quali segue la conservazione ad una temperatura di 9-12 °C; la spannatura si effettua per affioramento naturale; il riscaldamento del latte parzialmente scremato (o intero) prevede, per la fermentazione, l'aggiunta di "latte innesto" (ottenuto facendo fermentare un'adeguata quantità di latte dopo una veloce pastorizzazione) a temperatura di circa 32 °C; la successiva aggiunta del caglio naturale porta all'ottenimento della cagliata che viene sottoposta a taglio con apposito strumento denominato "lira"; la massa viene frantumata in granuli tramite apposito strumento denominato "tarello" con contemporanea cottura a circa 40 °C fino al deposito della massa stessa nel fondo della "calgera". L'estrazione del formaggio si effettua con apposite tele di lino e poi viene posizionato su apposite "fascere"; la singola porzione viene sottoposta a pressatura per dare l'adeguata forma e dopo la marchiatura il successivo posizionamento su scaffale permette lo sgrondo dell'ultimo siero prima di essere messa in salamoia per circa 48 ore.

Dopo l'estrazione dalla salamoia le forme vengono dislocate in cantina, su appositi scaffali di legno, per la prima stagionatura di circa 2 mesi, nella lat-

teria sociale, dove vengono giornalmente girate; la stagionatura prosegue successivamente nelle cantine delle aziende agricole dei soci conferitori per raggiungere il grado di maturazione desiderato.

## Usi

Il diverso grado di stagionatura con il quale il formaggio Valmorel (fresco, mezzano, stagionato) viene proposto al consumatore lo rendono adatto in tutte le occasioni, dal rinfresco allo stuzzichino, al fine pasto.

## Reperibilità

Il prodotto può essere acquistato direttamente presso le aziende agricole conferitrici ed occasionalmente presso la Latteria sociale turnaria di Valmorel e nella piccola e media distribuzione nell'ambito di alcune manifestazioni locali del bellunese e delle province contermini.

## Territorio interessato alla produzione

Valmorel di Limana e le altre frazioni montane limitrofe dello stesso comune e di quelli confinanti, in provincia di Belluno.



# FORMAGGIO ZIGHER

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio zigher.



## La storia

Lo "zigher" è un tipico formaggio dell'Agordino. Esso appartiene alla locale tradizione, che storicamente trova nei formaggi non solo uno dei pilastri dell'alimentazione, ma anche dell'economia della zona. Il prodotto è citato, tra gli altri, nel libro "Dizionario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino", di G. B. Rossi, 1992, edito dall'Istituto Bellunese di ricerche sociali e culturali.

## Descrizione del prodotto

Il formaggio "zigher" è fatto con latte di vacca o di capra inacidito, dal quale si ricava un coagulo aromatizzato con prodotti naturali. Ha forma conica, del peso di circa 150 grammi. La pasta è fresca, morbida e lievemente granulosa; la crosta è inesistente, ma se maturo presenta una fioritura di muffa. Il profumo è latteo e fragrante con sentore di erba cipollina, mentre il sapore è lievemente acidulo e salato, che diventa amarognolo con la maturazione.

## Processo di produzione

Il latte di vacca o di capra inacidito viene separato in una parte coagulata ed una liquida attraverso l'utilizzo di un canovaccio; la parte rappresa viene impastata più volte con erba cipollina (o altre erbe aromatiche), sale e pepe, fino a raggiungere una certa solidità. Il prodotto così ottenuto viene esposto all'aria aperta per essere asciugato, può quindi essere consumato oppure messo in "cantina" (magazzino di stagionatura) per un breve periodo di stagionatura.

## Usi

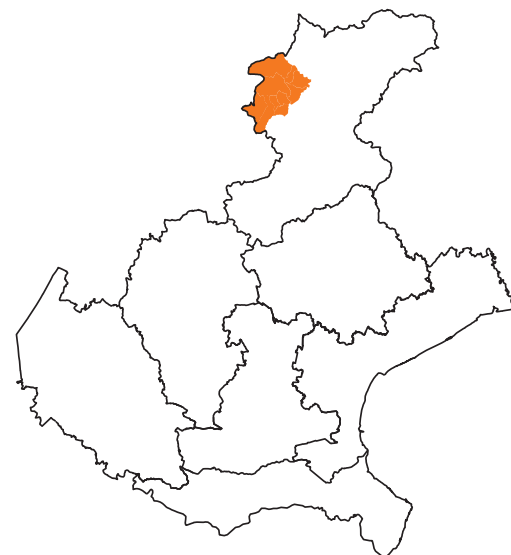
Viene consumato fresco ed è adatto per la preparazione di stuzzichini e antipasti grazie alla sua pasta morbida che si presta ad essere spalmata. Se stagionato può essere utilizzato grattugiato.

## Reperibilità

Nella zona di produzione è reperibile presso i caseifici, le latterie e i rivenditori al dettaglio.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni di: Livinallongo del Col di Lana, Colle S. Lucia, Selva di Cadore, Alleghe, Rocca Pietore, San Tomaso Agordino, Cencenighe Agordino, Falcade, Canale d'Agordo, Vallada Agordina, tutti in provincia di Belluno.





# FORMAGGIO ZUMELLE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio Zumelle.



## La storia

Il formaggio “Zumelle” deve il suo nome a una zona collinare sulla sponda sinistra del fiume Piave, chiamata Zumellese, area sulla quale sorge l’antico castello di Zumelle, fortificazione eretta intorno alla metà del VI secolo e localizzata sulla via romana Claudia Augusta Altinate. Le prime produzioni di questo formaggio sono state realizzate da piccole latterie turnarie della zona.

## Descrizione del prodotto

Il “Zumelle” è un formaggio a pasta semicotta, semi-duro e semi-stagionato. La forma è cilindrica, con diametro variabile da 20 a 30 cm, altezza dello scalzo tra 8 e 10 cm e peso variabile tra 3 e 5 kg. La crosta è regolare e si presenta di colore giallo, mentre la pasta è giallognola con occhiatura irregolare. Le caratteristiche merceologiche derivano principalmente dalle condizioni ambientali e dalle consuetudini di fabbricazione esistenti nella zona di produzione, mentre le proprietà organolettiche dipendono dalla qualità dei foraggi alpini ricchi di infiorescenze con cui si alimentano le vacche e dal ricorso a latte-innesto di selezione locale.

## Processo di produzione

Il “formaggio Zumelle” si prepara esclusivamente con latte vaccino ottenuto da esemplari di razza bruna e razza bruna-alpina. La coagulazione avviene riscaldando il latte in caldaia a 35 °C per circa 40 minuti; la rottura della cagliata è effettuata fino ad ottenere granuli della dimensione dei chicchi di riso. Dopo aver cotto la cagliata ad una temperatura di circa 45 °C, questa viene trasferita negli stampi per la pressatura e successivamente il formaggio viene lasciato a riposo in un locale fresco, dove viene salato, per la stagionatura. La maturazione avviene in circa 40 giorni in ambienti freschi e con elevata umidità.

## Usi

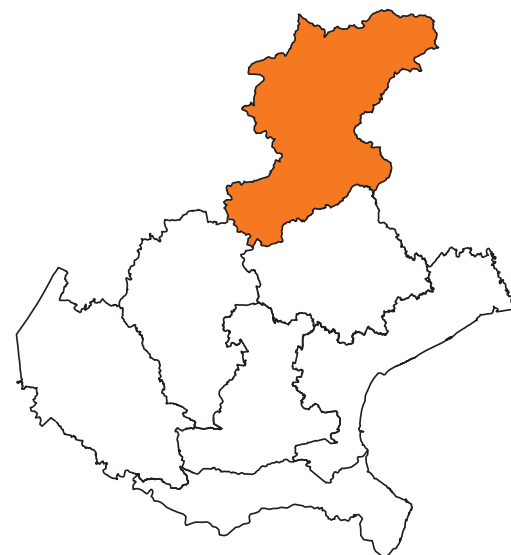
Il Zumelle è un formaggio da pasto, che si accompagna bene con verdure al vapore o polenta.

## Reperibilità

Prodotto tipico delle latterie bellunesi il formaggio “Zumelle” è facilmente reperibile in tutta la provincia di Belluno e, presso alcuni rivenditori specializzati, anche nel resto del territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno.



# FURMAI NUSTRAN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Furmai nustran, formaggio locale Padola.



## La storia

Il "furmai nustran" è un tipico formaggio di latteria, prodotto in tutte le zone montane del Veneto. Il formaggio prodotto nell'Alto Comelico si distingue per la peculiarità dell'alimentazione delle vacche e dall'uso di latte-innesto specifico prodotto in loco. Il prodotto è dunque molto apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche che lo differenziano da altri formaggi simili.

## Descrizione del prodotto

Il "furmai nustran" è un formaggio a pasta semidura, prodotto con latte vaccino parzialmente scremato, caglio e sale. È di forma cilindrica dall'altezza di 8 cm, diametro tra i 30 e i 35 cm, con un peso che può variare tra i 5 e i 7 kg. Lo scalzo è diritto, a facce piane. La crosta a 30 giorni è molle, liscia, sottile, regolare, elastica e tende ad indurire con l'invecchiamento; anche la pasta di colore giallo paglierino, è compatta, con leggera occhiatura regolarmente distribuita e con l'invecchiamento tende ad indurire. Il sapore è dolce, leggermente saporito e con il progredire della stagionatura diviene leggermente piccante. Se il prodotto viene conservato per più di 5-6 mesi si evidenziano delle alterazioni della crosta, i così detti "caroi" che donano al formaggio un gusto particolare, apprezzato dal consumatore, pur alterandone l'aspetto.

## Processo di produzione

Questo formaggio si ottiene da latte scremato per affioramento, pastorizzato a 72 °C e poi portato a 30 °C in caldaia con aggiunta di latte-innesto. Viene quindi aggiunto il caglio ed il coagulo avviene in 30 minuti circa. La rottura della cagliata si effettua con la "lira", poi con "cipolla" e successivamente con "spino" meccanico fino a raggiungere una grandezza della cagliata a forma di grano di mais. La prima cottura avviene ad una temperatura di 37 °C a cui segue una pausa. Dopo la seconda cottura a 41-42 °C (dipende dalla stagione) si procede all'estrazione del formaggio per mezzo di tele di seta, al suo posizionamento in stampi di acciaio cui seguono la pressatura sotto torchio e 24 ore di salatura in salamoia. La stagionatura dura per almeno 30 giorni in cantina ma può prolungarsi fino ad un anno.

## Usi

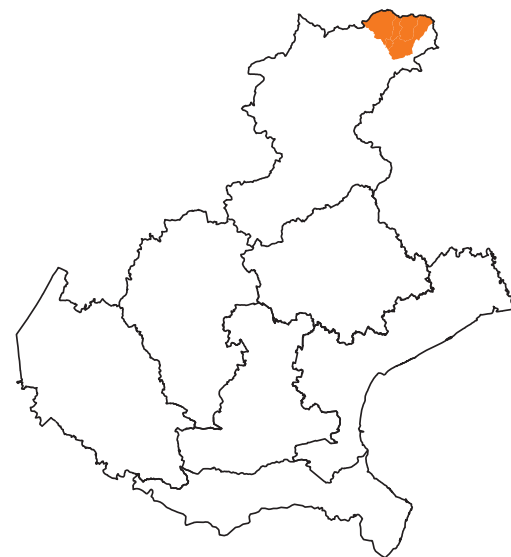
Il "furmai nustran" può essere consumato da solo o con il pane ma è ottimo anche con la polenta, specialmente se stagionato.

## Reperibilità

Nella zona di produzione è facilmente reperibile durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni di: Comelico Superiore, Danta di Cadore, Santo Stefano di Cadore, San Pietro di Cadore, San Nicolò di Comelico, tutti in provincia di Belluno.





# PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI



## PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

Aglio del Medio Adige	173
Antiche pesche di Mogliano Veneto	174
Asparago bianco del Sile	175
Asparago bianco di Bibione	176
Asparago di Arcole	177
Asparago di Giare	178
Asparago di Mambrotta	179
Asparago di Padova	180
Asparago di Palazzetto	181
Asparago di Rivoli	182
Asparago verde amaro Montine	183
Barbabietola rossa di Chioggia	184
Bietola di Bassano	185
Bisi de Lumignan	186
Bisi de Peseggia	187
Broccoletto di Custozza	188
Broccolo di Bassano	189
Broccolo fiolaro di Creazzo	190
Carciofo violetto di S. Erasmo	191
Carota di Chioggia	192
Castagne del Baldo	193
Castagne e marroni dei Colli Euganei	194
Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	195
Cavolo dell'Adige	196
Cicoria catalogna gigante di Chioggia	197
Ciliegia dei Colli Asolani	198
Ciliegia delle colline veronesi	199
Ciliegie dei Colli Euganei	200
Ciliegie durone di Cazzano	201
Cipolla bianca di Chioggia	202
Cipolla rosa di Bassano	203
Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo	204
Craut verde agre	205
Cràuti delle Bregonze	206
Cren	207
Culàti di Valdagno	208
Durona del Chiampo	209
Fagiolino meraviglia di Venezia	210
Fagiolo bonèl di Fonzaso	211
Fagiolo borlotto nano di Levada	212
Fagiolo di Posina "scalda"	213
Fagiolo gialét	214
Fasolo gnoco borlotto	215
Farina di mais biancoperla	216
Farina di mais Marano	217
Farina per polenta di mais "sponcio"	218
Fasol de Lago	219
Fasola posenata	220
Fave bellunesi	221
Fragola delle Dolomiti bellunesi	222
Fragola di Verona	223
Funghi coltivati del Montello	224
Funghi di Costozza	225
Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	226
Giuggiola dei Colli Euganei	227
Giuggiolo del Cavallino	228
Kiwi di Treviso	229

Kiwi di Verona	230
Kodinze	231
Kodinzon	232
Mame d'Alpago	233
Mamma bianca di Bassano	234
Marinelle sotto spirito	235
Marrone di San Mauro	236
Marrone feltrino	237
Marroni di Valrovina	238
Mela del Medio Adige	239
Mela di Monfumo	240
Mela di Verona	241
Melone del Delta Polesano	242
Melone montagnanese	243
Melone precoce veronese	244
Mostarda vicentina	245
Nettarina di Verona	246
Noce dei grandi fiumi	247
Noce di Feltre	248
Orzo agordino	249
Patata americana di Anguillara e Stroppare	250
Patata americana di Zero Branco	251
Patata cornetta	252
Patata del Montello	253
Patata del Quartier del Piave	254
Patata di Bolca	255
Patata di Cesiomaggiore	256
Patata di Chioggia	257
Patata di Montagnana	258
Patata di Posina	259
Patata dorata dei terreni rossi del Guà	260
Patata di Rotzo	261
Peperone di Zero Branco	262
Pera del Medio Adige	263
Pere del veneziano	264
Pere del veronese	265
Pesca bianca di Venezia	266
Pesca di Povegliano	267
Pisello di Borso del Grappa	268
Pòm prussian	269
Pomodoro del Cavallino	270
Radicchio bianco fior di Maserà	271
Radicchio bianco o variegato di Lusia	272
Radicchio variegato bianco di Bassano	273
Radicchio verdòn da cortèl	274
Riso di Grumolo delle Abbadesse	275
Scarola di Bassano	276
Sedano di Rubbio	277
Sedano verde di Chioggia	278
Sedano rapa di Ronco all'Adige	279
Susina gialla di Lio Piccolo	280
Tartufo della montagna veronese	281
Tartufo nero dei Berici	282
Verza moretta di Veronella	283
Zucca marina di Chioggia	284
Zucca santa bellunese	285

# AGLIO DEL MEDIO ADIGE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

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



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

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

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

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

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# ANTICHE PESCHE DI MOGLIANO VENETO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Antiche pesche di Mogliano Veneto.



## La storia

La coltivazione delle “antiche pesche di Mogliano Veneto” risale agli ultimi decenni dell’800, partendo da incroci naturali di varietà locali dimostratesi particolarmente saporite e profumate.

Sin dalla fine dell’800 e fino al 1960 circa, le pesche di Mogliano Veneto erano molto rinomate e, a testimonianza di questo successo commerciale, si segnala la costruzione nel 1928 di un grande magazzino nei pressi della stazione ferroviaria di Mogliano Veneto per la spedizione delle pesche.

Nello stemma della città di Mogliano Veneto figura una cornucopia, simbolo dell’abbondanza, da cui escono tre pesche, a testimonianza dell’importanza di questo frutto per l’agricoltura e l’economia dell’area.

## Descrizione del prodotto

Le “antiche pesche di Mogliano Veneto” sono caratterizzate da una polpa bianca, generalmente delicata, fondente, profumata e molto saporita; la buccia è pelosa e presenta colori brillanti con tutte le sfumature dal bianco al rosso, fino al violaceo in alcune varietà.

Alcune tipologie si distinguono per una caratteristica forma leggermente appuntita, a volte schiacciata; altre si presentano più piccole della media ma molto saporite.

## Processo di produzione

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

## Usi

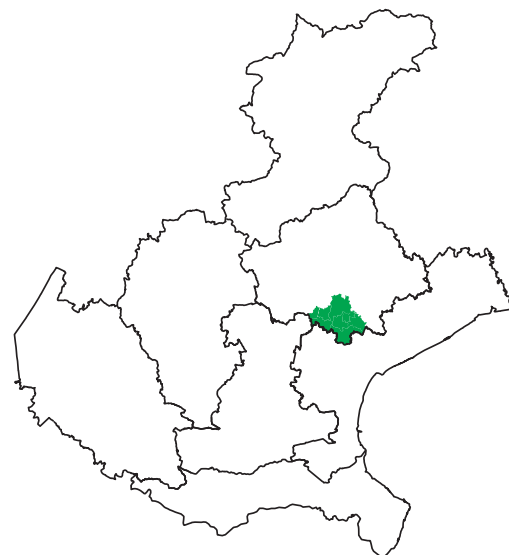
Le pesche si consumano fresche ma possono essere utilizzate nella preparazione di confetture, sciroppate e sotto spirito, marmellate, succhi o nella preparazione di dolci e gelati (candite o essiccate).

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# ASPARAGO BIANCO DEL SILE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago bianco del Sile, asparago del Sile.



## La storia

L'asparago si ritiene originario delle zone temperate dell'Asia. Da qui dapprima grazie agli egiziani e successivamente all'impero romano si diffuse in tutto il mediterraneo e l'Europa continentale. Come molti altri ortaggi anche l'asparago venne dapprima usato per le sue qualità medicamentose e furono più tardi i romani a scoprirne quelle gastronomiche. Le prime notizie certe della sua coltivazione in Veneto si trovano in registrazioni di ac-

quisto effettuate per conto dei dogi veneziani nella prima metà del '500. Tuttavia la coltivazione risale a molto tempo prima, infatti alcuni documenti di fine 1400 testimoniano che l'usanza di legare gli asparagi in mazzetti era diffusa ancor prima della scoperta dell'America. In Veneto questo ortaggio ha trovato un ambiente ideale per la sua coltivazione.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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





# ASPARAGO BIANCO DI BIBIONE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago bianco di Bibione.



## La storia

Lungo la zona costiera della laguna di Venezia l'asparago ha trovato un ambiente ed un clima particolarmente adatto alla sua coltura. La storia e la tradizione dell'asparago bianco di Bibione è legata alla Cooperativa Agricola "Bibione"; sorta nel 1959

ha contribuito con la sua attività a migliorare la tecnica colturale tradizionale e rilanciato la coltura dell'asparago. Da oltre trent'anni si tiene la tradizionale "Festa dell'asparago di Bibione".

## Descrizione del prodotto

I turioni dell'asparago bianco di Bibione sono totalmente bianchi e con apice ben serrato. Essi vengono selezionati per calibro e distinti in categorie: fini (calibro inferiore a 10 mm, misurato alla base del turione); prima (calibro compreso tra 10 e 16 mm); extra (calibro superiore a 16 mm); seconda (quelli con piccole imperfezioni).

Gli asparagi, che vengono tagliati ad una lunghezza di 21 centimetri, sono commercializzati in mazzi da 1 kg, caratterizzati da due legature effettuate manualmente con rafia.

## Processo di produzione

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

## Usi

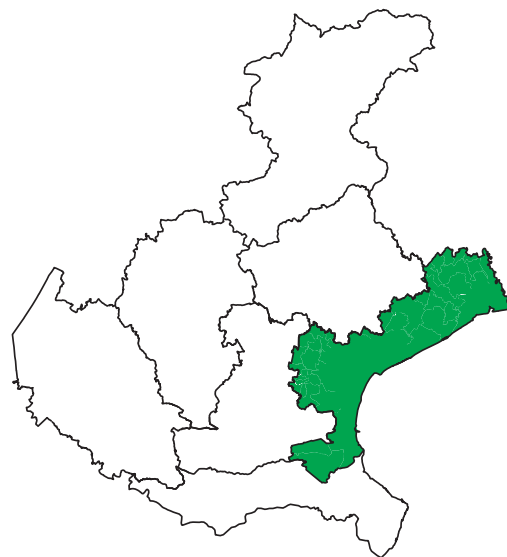
Gli asparagi sono diuretici e hanno molteplici usi culinari potendo essere consumati sia crudi che cotti al vapore o nella preparazione di innumerevoli piatti o condimenti.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# ASPARAGO DI ARCOLE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Arcole, asparago bianco di Arcole.



## La storia

La coltivazione dell'asparago di Arcole era, sino alla fine degli anni '60, particolarmente abbondante nella vallata dell'Alpone, poi soppiantata in favore dei vigneti atti a produrre il vino "Bianco di Soave DOC". Di conseguenza la coltura dell'asparago venne spinta a diffondersi pochi chilometri più a sud, nel comune di Arcole, trovando terreni ideali, in quanto sciolti, profondi e freschi. Qui la maggior parte della popolazione era ancora dedita all'agricoltura, con colture tradizionali.

L'industrializzazione era però alle porte, il territorio

d'Arcole subì notevoli trasformazioni e mutarono anche le colture. Da questa situazione l'asparago, ha tratto notevoli vantaggi raggiungendo risultati impensabili e consensi da parte dei produttori.

Questa coltura ha giovato anche all'equilibrio sociale e lavorativo della zona, contrastando il fenomeno dell'abbandono della coltivazione della terra e offrendo la possibilità di integrare il reddito familiare gestendo l'asparagiana anche a tempo parziale.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

La coltura dell'asparago si sviluppa in più anni, seminandoli all'aperto in appositi semenzai. I rizomi (radici sotterranee) detti "zampe" vengono trapiantati, dopo 8-20 mesi, nel terreno ben sminuzzato che viene poi preparato a "motte" (cumuli di terra). Per permettere la formazione di turioni completamente bianchi, le "zampe" vengono coperte da cumuli di terra di 30-40 cm che vengono pacciati con un film plastico nero che impedisce alla luce di filtrare. Il raccolto avviene nei mesi di aprile maggio dopo due o tre anni.

La raccolta è l'operazione più delicata e richiede un elevato grado di specializzazione e molta esperienza. I turioni, infatti, sono completamente interrati e dal terreno fa capolino solo un accenno di apice vegetativo. Il raccogliitore penetra il terreno con uno strumento apposito e delicatamente taglia alla base il turione che si può così estrarre dalla motta. È una operazione che si esegue "tutta alla cieca", con il rischio concreto di danneggiare il turione o addirittura la "zampa" e quindi anche la produzione futura. I turioni raccolti sono confezionati in mazzi omogenei di circa 1 kg.

## Usi

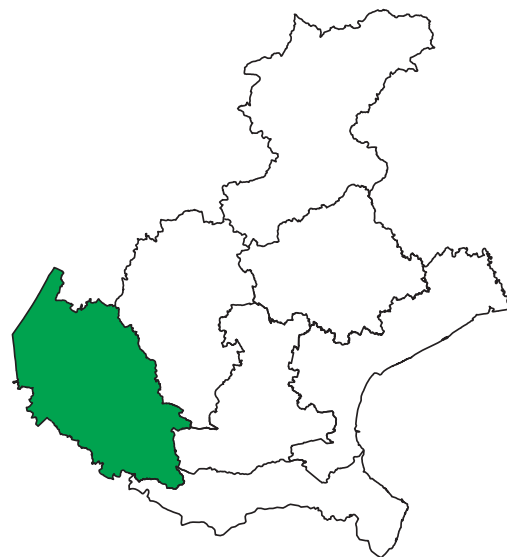
Gli asparagi sono diuretici e hanno molteplici usi culinari. Possono venire consumati crudi in insalate miste ma è consigliabile cucinarli a vapore in modo da ridurre al minimo il rischio di perdita dei valori nutritivi, e per conservarne intatto il sapore. Possono essere saltati al burro, o usati come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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# ASPARAGO DI GIARE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Giare.



## La storia

La zona costiera della laguna veneta è ideale per la coltura dell'asparago, al punto che sono molto comuni anche le forme selvatiche o rinselvatichite che vegetano naturalmente vigorose. La coltivazione risale ai tempi della Serenissima Repubblica. Nella seconda metà degli anni quaranta del secolo scorso la coltura, diventata specializzata aveva raggiunto superfici di notevole estensione; ora la superficie coltivata si è molto ridotta. Per opera e

passione dei produttori della zona, dal 1979 si tiene a Mira la Festa dell'Asparago di Giare, momento di incontro, di promozione, di riscoperta di un legume antico con la propria terra.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

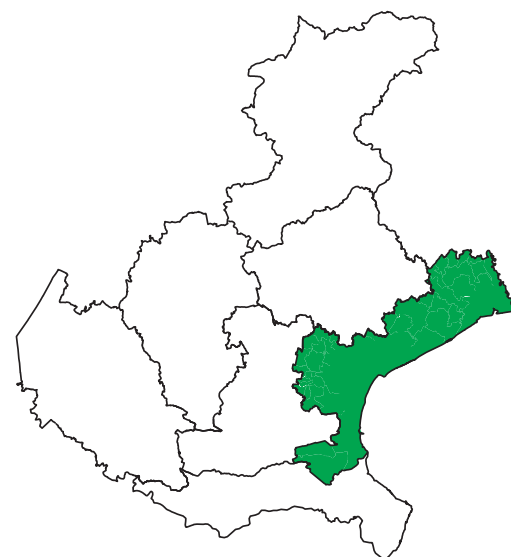
Gli asparagi trovano molteplici usi in cucina. Possono essere consumati crudi in insalata, oppure cotti al vapore. Si possono saltare al burro, cuocere in minestre, zuppe e creme e sono ottimi per risotti, inoltre destinati come condimento saporito e raffinato per la pasta, frittate e saporiti sfornati.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# ASPARAGO DI MAMBROTTA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Mambrotta.



## La storia

L'asparago a Mambrotta era presente già dalla fine del 1800, anche se una certa importanza da un punto di vista culturale cominciò ad assumerla negli anni '50 del secolo scorso. È proprio in quegli anni che alcuni agricoltori pionieri decisero di sfruttare questo pregiato ortaggio, non solo come prodotto da autoconsumo, ma anche come coltura da reddito mettendo in atto le prime vere coltivazioni di asparago. Così, lungo la sponda dell'Adige, in località "Giaron" e "Gazzivi", nacquero le prime "asparagie". Le particolari caratteristiche dei terreni situati lungo questa sponda del fiume Adige, hanno fatto sì che questa coltura in pochi anni si diffondesse nelle aziende agricole della zona. Si è

compreso che, grazie alla particolarità del terreno (formatosi con le piene ricorrenti dell'Adige che hanno depositato limo rendendo il substrato particolarmente indicato per le coltivazioni orticole) e alle tecniche di coltivazione più avvedute, si è in presenza di un prodotto che non teme più confronti con altri più conosciuti.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

La coltura dell'asparago si effettua con le "zampe", originatesi da seme, che vengono trapiantate in campo l'anno successivo e solo dopo il terzo anno si ottiene il primo raccolto. Per la coltivazione, nella messa a dimora delle zampe, si rispettano le seguenti distanze: 2-2,40 metri tra la fila e 25-30 cm. sulla fila.

La raccolta dell'asparago inizia generalmente il 1° aprile e termina alla fine di maggio. Il taglio dei turioni dovrà essere netto. Il condizionamento è generalmente eseguito manualmente asportando le parti non idonee, operando la pulizia del prodotto ed il confezionamento, utilizzando imballaggio di legno o plastica. L'asparago di Mambrotta viene confezionato in mazzi omogenei sui quali viene apposta un'etichetta che riproduce il logo dell'"Asparago di Mambrotta" oltre alle informazioni di legge. La conservazione post-raccolta avviene per il periodo minimo necessario, in normali magazzini nei quali il prodotto viene condizionato per poter essere immesso sul mercato. Una volta terminata la raccolta vengono aperti i "bauli" (i cumuli di terra che ricoprivano le piante) e si lasciano sviluppare i turioni che sono il fusto della pianta. Le tecniche colturali sono orientate ad accentuare la qualità della produzione tipica e il grado di eco-compatibilità della coltivazione.

## Usi

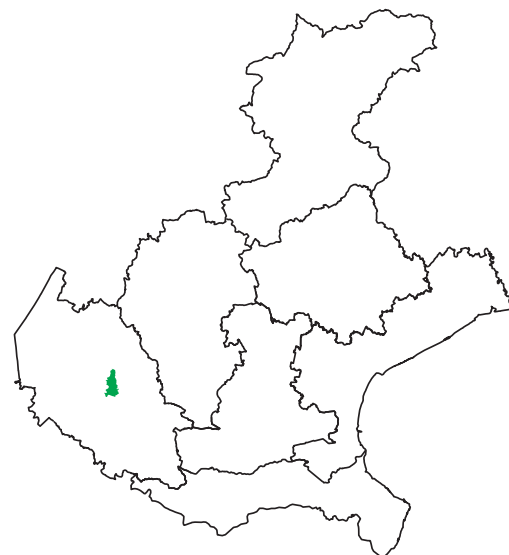
L'asparago di Mambrotta è un prodotto fresco da consumarsi immediatamente dopo la raccolta che trova molteplici usi in cucina. Può essere consumato crudo in insalata, oppure cotto al vapore. I turioni (gli asparagi) si possono saltare al burro, cuocere in minestre, zuppe e creme e sono ottimi per risotti,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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Frazione Mambrotta del comune di S. Martino Buon Albergo, in provincia di Verona.



# ASPARAGO DI PADOVA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Padova.



## La storia

Gli asparagi furono introdotti dai romani verso la fine del I sec. a.C. nei territori della pianura padana anche se le prime notizie certe della sua coltivazione in Veneto si trovano in registrazioni di acquisto per conto dei Dogi veneziani nella prima metà del '500. Il medico padovano Michele Savonarola nel suo "Libreto di tutte le cosse che se manzano" (1508) cita, tra le produzioni presenti in zona, l'asparago bianco "somegianti fruti che più nutri-

scono" sia quello selvatico "dà poco nutrimento". In un diario tenuto tra il 1829 e il 1931 da un confratello cuoco di un convento padovano, si trova citato l'asparago fra le prelibatezze servite. Nelle statistiche relative agli "Aspetti economici della provincia di Padova" si riscontra, nell'anno 1929, la presenza dell'asparago padovano che concorre per circa il 9% alla produttività totale degli orti industriali dell'intera provincia. Sono numerose le "feste dell'asparago" che si tengono in primavera in vari paesi della provincia di Padova a conferma dell'importanza di questa coltura.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

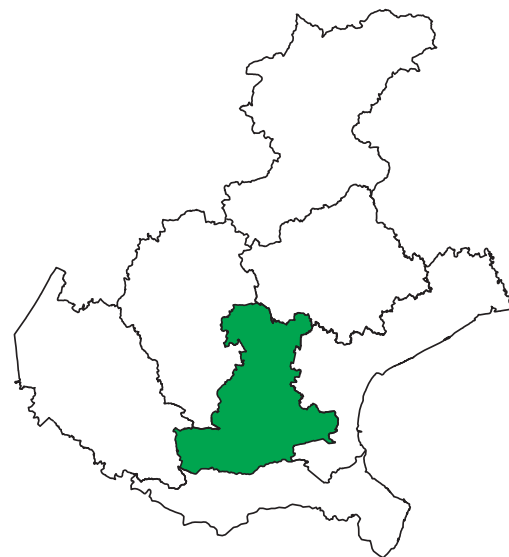
Gli asparagi hanno proprietà diuretiche e vengono ampiamente utilizzati in cucina. Si consumano soprattutto cotti a vapore in modo da ridurre al minimo il rischio di perdita dei valori nutritivi e per conservarne intatto il sapore.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova.



# ASPARAGO DI PALAZZETTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Palazzetto.



mente molto sensibili alle più comuni malattie, ha portato alla distruzione della quasi totalità degli impianti e da allora la produzione non si è più ripresa, pur mantenendo un certo interesse da parte degli estimatori di questo prodotto.

Dalla metà degli anni '70, in località Palazzetto del comune di San Donà di Piave si tiene la tradizionale "Sagra dell'Asparago".

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

I turioni raccolti sono confezionati in mazzi omogenei del peso di circa 1 kg, legati con rafia o elastici, o altre confezioni in base alle richieste dei consumatori che costituiscono il principale canale distributivo.

## Usi

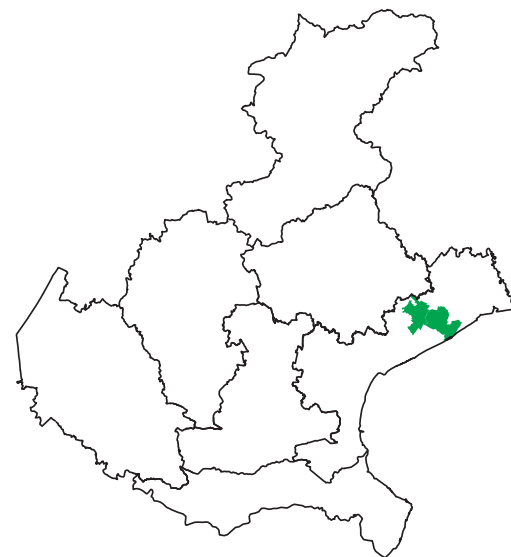
Questo ortaggio in cucina si utilizza per lo più lessato, cotto al forno o come base per zuppe e risotti; si può consumare grattugiato o in insalata.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di San Donà di Piave ed Eraclea, in provincia di Venezia.



## La storia

Nella gronda lagunare veneziana, la coltivazione dell'asparago risale ai tempi della Repubblica Veneta e si è diffusa lungo gran parte del litorale, trovando condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli, che hanno dato luogo a produzioni locali di particolare interesse e qualità.

L'asparago bianco di Palazzetto è coltivato per uso familiare nell'area di San Donà di Piave ed Eraclea sin dall'800. Ha conosciuto la massima espansione produttiva intorno al 1920-30. Negli anni '70 l'introduzione di varietà di origine francese, sfortunata-

# ASPARAGO DI RIVOLI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Rivoli, asparago bianco di Rivoli.



## La storia

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

L'asparago di Rivoli vanta una storia che si accompagna agli eventi della campagna d'Italia di Bonaparte nel 1779 che con la sua armata, ha introdotto anche delle zampe di asparago incrociandole con gli asparagi selvatici del prospiciente Monte Pa-

stello di Rivoli, dando così origine a questo particolare ecotipo.

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

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

## Descrizione del prodotto

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

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

## Processo di produzione

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

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

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

## Usi

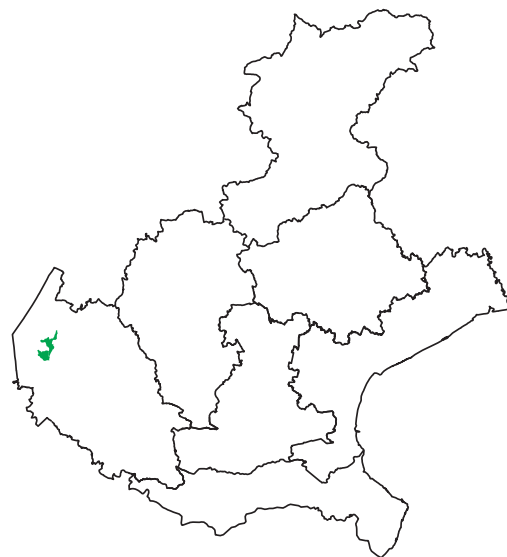
L'asparago è un prodotto ottimo da gustare in svariati modi, diuretico e stimolatore dell'appetito. È consigliabile cucinarli a vapore, così da ridurre il rischio di perdita dei valori nutritivi. In cucina sono molto versatili in quanto conferiscono un sapore particolare anche ai piatti più semplici.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona, nei comuni di Rivoli e Cavaion.



# ASPARAGO VERDE AMARO MONTINE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago verde amaro Montine, "sparesea".



## La storia

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

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

La tecnica colturale è sostanzialmente simile a quella tradizionale degli asparagi bianchi, con piante di un anno (rizomi) detti "zampe" derivate da seme selezionato in azienda, impiantate a marzo in terreni precedentemente preparati. Per i primi due anni si procede al solo allevamento, dopo i quali si può procedere alla raccolta, anche se una produzione quantitativamente rilevante si ha solo dal quarto anno.

Solitamente per la coltura si utilizzano distanze tra le file di 150-160 cm e di 33-40 cm tra le piante. Non sono necessari particolari trattamenti antiparassitari, mentre alle dovute concimazioni minerali si fa sempre seguire una lavorazione superficiale del terreno atta a favorire l'assorbimento delle stesse. La produzione inizia precocemente verso la metà di marzo e prosegue con un ciclo produttivo di circa 60 giorni. La raccolta avviene completamente a mano, giornalmente o a giorni alterni, ponendo grande cura nel taglio alla base che deve essere il più possibile netto e perpendicolare, evitando di danneggiare la zampa. I turioni così raccol-

ti sono confezionati in mazzi omogenei, legati con rafia o elastici.

## Usi

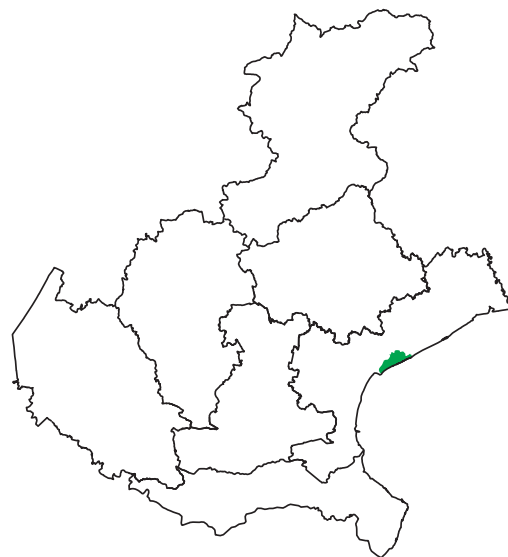
Le "sparasee" si consumano come gli altri asparagi, crudi in insalate ma soprattutto lessati, in minestre, zuppe o creme. Sono ottimi per i risotti o come condimento per pasta e frittate.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Cavallino - Treporti, in provincia di Venezia.





# BARBABIETOLA ROSSA DI CHIOGGIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

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



## La storia

La barbabetola, come la rapa, è alimento umile e antichissimo. Coltivata regolarmente e con continuità in tutta Europa già dal XVI secolo, ha trovato nella zona di Chioggia il luogo ideale per una produzione primaverile di particolare precocità, che ne consente una possibile seconda produzione autunnale, mentre altrove è ortaggio solo estivo. Un tempo era molto conosciuta, apprezzata e largamente consumata e non è certo un caso se nella statistica del Mercato Ortofrutticolo di Chioggia dell'anno 1975 sono riportati ben 791 tonnellate annue di "erbette" commercializzate, una quantità

quindi notevolmente più elevata rispetto alle circa 300 tonnellate degli ultimi anni. Un tempo il seme era prodotto solo in azienda ed era d'uso comune indicare la tipologia locale più pregiata come "erbetta del Doge".

## Descrizione del prodotto

La Barbabetola rossa di Chioggia è una radice di aspetto fresco, colorazione esterna rosso brillante, più cupo a completa maturazione, di pasta bianca con evidenti caratteristici anelli rossi e succosi.

La forma tipica è conico-rotondeggiante appiattita al colletto e deve presentarsi intera, liscia, senza lesioni o ammaccature, turgida e priva di odore o sapore estraneo. Le dimensioni ottimali sono comprese tra 5 e 8 cm di diametro.

## Processo di produzione

Il clima mite della zona costiera di Chioggia e il terreno particolarmente sciolto permettono una accentuata precocità della produzione che può partire già da metà marzo. Escluso il periodo estivo, eccessivamente caldo e asciutto, la barbabetola rossa trova proprio nella zona di Chioggia e dintorni l'ambiente ideale per crescere armoniosamente e in modo naturale senza dannosi squilibri idrici o termici che influenzerebbero negativamente la qualità del prodotto finale.

La produzione principale è quella primaverile con semina autunnale in tunnel nella prima metà di novembre e raccolta a partire da marzo. La coltivazione non è molto complicata, implica però una scelta accurata del terreno più adatto. Per la produzione autunnale si procede con la semina in pieno campo all'inizio di agosto per raccogliere dalla fine di settembre e per tutto ottobre. Praticamente in via di abbandono è invece la semina a marzo con raccolta estiva, periodo nel quale gli ortaggi da "lessare" non incontrano notoriamente il favore dei consumatori. La raccolta è manuale e si effettua sradicando le piante e pulendole sommariamente. Segue lavaggio e confezionamento, che può avvenire con foglie (anche in mazzi) o senza, in confezioni commerciali standard.

## Usi

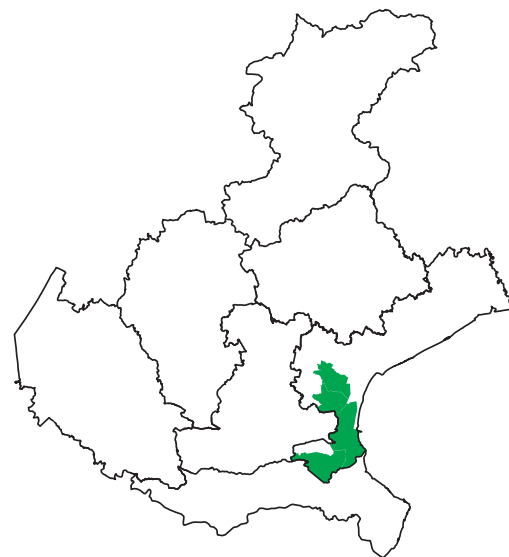
Si consuma prevalentemente lessata e con poco condimento, anche saltata in padella, al forno, o tradizionalmente sotto la cenere (metodo di non facile realizzazione ma sicuramente adatto a garantire il mantenimento di tutte le sue proprietà nutrizionali), ma si può consumare anche in gustose insalate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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# BIETOLA DI BASSANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bietola di Bassano.



## La storia

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

presenti produttori che coltivano il prodotto dagli anni quaranta del secolo scorso.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

Il terreno viene preparato attraverso le consuete lavorazioni (aratura, fresatura, concimazione). La coltivazione è primaverile, ovvero si semina in epoche scalari (in modo da rifornire regolarmente il mercato) in aprile-maggio e si raccoglie il prodotto a 60-90 giorni dalla semina (50-70 giorni dal trapianto). Si può seminare in pieno campo, coprendo i semi in fase vegetativa con un tessuto non tessuto per proteggere dalla luce e dal freddo e per mantenere l'umidità, oppure in semenzaio, effettuando il successivo trapianto. La coltivazione può essere effettuata anche in serra, seminando verso gennaio e raccogliendo in marzo-aprile.

L'irrigazione è indispensabile durante tutto il ciclo vegetativo per assicurare un rapido e continuo accrescimento. La lotta alle malerbe è molto importante e viene effettuata meccanicamente con sarchiature oppure con diserbanti chimici selettivi. La raccolta per il consumo diretto viene realizzata manualmente, estirpando scalarmente le piante che presentano le radici di idonee dimensioni. Le piantine vengono portate in azienda, lavate e selezionate. Quindi si procede al confezionamento e alla vendita: tradizionalmente le bietole vengono legate in mazzi ma possono essere anche commercializzate in cassette e vendute a peso.

## Usi

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza.



# BISI DE LUMIGNAN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bisi de Lumignan, verdoni, piselli di Lumignano.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

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

Il prodotto è ricercatissimo dal mercato per la sua ottima qualità: finezza, sapore, tenerezza, delicatezza.

## Processo di produzione

Il pisello resiste bene ai climi freddi invernali, anche se intensi, teme, invece, le gelate tardive o le basse temperature in primavera; per questo il microclima dei Colli Berici soddisfa le esigenze della coltivazione. Necessita di un terreno ben preparato e concimato e l'epoca di semina costituisce un elemento di grande importanza per ottenere una produzione precoce e allo stesso tempo abbondante. Per la zona dei Berici l'epoca di semina va dal 20 novembre alla metà di dicembre. Le cure colturali consistono in zappature, sarchiature e scerbature tanto più frequenti quanto il terreno è infestato dalle malerbe e incrostato.

I "bisi de Lumignan" sono destinati totalmente al consumo fresco. Per questo la raccolta dei baccelli avviene quando il seme è ancora tenero, dolce, cioè quando i baccelli sono molto delicati; essa va da aprile a maggio, inserendosi fra le produzioni precocissime dell'Italia Meridionale e quelle normali e si fa a mano per tradizione, meglio con le forbici, delicatamente per non rompere il fusto.

## Usi

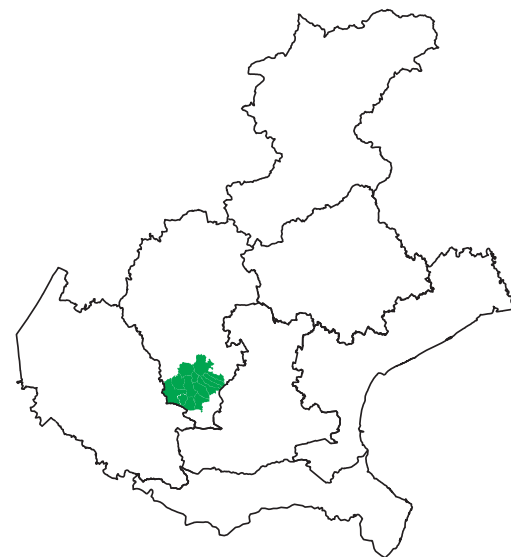
I piselli di Lumignano sono utilizzati per la preparazione della minestra di riso, di sughi per le tagliatelle e per la ricetta tipica di "risi, bisi e oca", una variante, caratteristica del basso Vicentino, della minestra di "risi e bisi", che viene resa più appetibile dalla presenza del brodo e dei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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# BISI DE PESEGGIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bisi di Peseggia, piselli di Peseggia.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

L’ambiente agrario della zona, tra i più fertili e ricchi d’acqua della Provincia, l’ottima lavorabilità del suolo, la tradizionale disponibilità di buon letame, ora molto meno frequente di un tempo per la drastica riduzione dell’allevamento bovino, hanno favorito lo svilupparsi di tale coltivazione.

Il pisello può essere seminato in due periodi: a novembre in terreni argillosi (pesanti) con raccolta a metà di maggio; a febbraio-marzo in terreni sciolti con raccolta a metà-fine maggio. Tuttavia la semina autunnale è praticamente scomparsa perché i vantaggi sulla precocità di maturazione sono limitati.

La tradizione di Peseggia richiede soprattutto varietà rampicanti: “a mezza frasca” per le varietà precoci e medie, più alte per quelle tardive. I sostegni tradizionali con “frasche” derivate dalla cura delle siepi (“rive”) interpoderali sono stati sostituiti dalle moderne e pratiche reti in materiale plastico. La semina è preceduta da una buona concimazione organica con letame, mentre l’emergenza e le prime fasi vegetative del pisello sono solitamente protette con “tessuto non tessuto”.

La coltura non richiede particolari trattamenti e i baccelli si raccolgono a mano quando i semi non sono ancora completamente sferici ma sono teneri e non farinosi. La raccolta inizia nella seconda decade di maggio e termina entro la prima decade

di giugno, ed è scalare come la fioritura. Il pisello viene quindi collocato in cassette e avviato alla commercializzazione.

## Usi

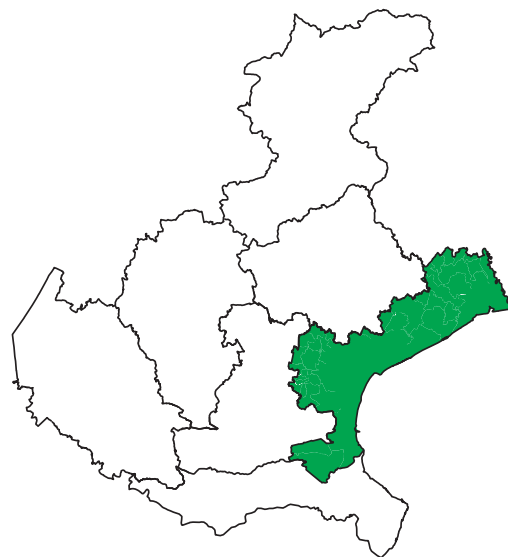
Il pisello è ricco di proteine, zuccheri e vitamine. Si consuma in zuppe, minestre, e per la preparazione di sughi, condimenti o contorni. La ricetta veneta più famosa è “Risi e bisi”, di nota e incontestabile tradizione.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# BROCCOLETTO DI CUSTOZA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Broccoletto di Custoza.



## La storia

Il "broccoletto di Custoza" conserva un legame antico con l'ambiente geografico in cui è inserito; questo legame è motivato da fattori pedoclimatici e umani. L'impronta pedoclimatica contribuisce in qualità e sostanza nella coltivazione di questo ortaggio, che trova nel territorio di Custoza, caratterizzato dalla presenza di terreni di origine morenica, l'habitat perfetto per lo sviluppo e il mantenimento di una lunga tradizione. La capacità, affinata con gli anni, e trasmessa "da padre in figlio", ha per-

messo di poter lavorare ancora oggi un prodotto genuino che mantiene le proprie tipicità e storicità. Ad oggi, abbiamo testimonianze di produttori che coltivano questo ortaggio da più di 50 anni.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

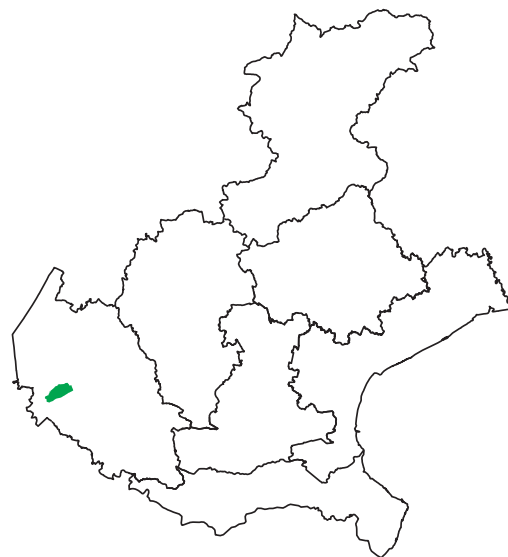
Si consuma bollito o comunque cotto in varie forme; il piatto tradizionale è costituito da broccoletto lessato, uova sode accompagnati da un filo d'olio d'oliva, polenta e soppresa. Si può abbinare a salame e formaggio o cuocere con riso e pasta (salame). Le foglie bollite e tritate possono essere la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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# BROCCOLO DI BASSANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Broccolo di Bassano.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

Il broccolo di Bassano si semina in semenzaio (pieno campo) nella terza decade di giugno. Si protegge con paglia o tessuto fino alla nascita. Il terreno per il trapianto si prepara tra agosto e settembre, con aratura profonda 30-40 cm, interrando letame maturo e concimi minerali. Il trapianto si può eseguire a mano (su modeste superfici) o con macchine agevolatrici, con piantine di 30-40 giorni, alte 15-20 cm e con 5-6 foglie (è opportuno scartare piantine deboli e malformate), disposte in file distanti 85 cm l'una dall'altra.

Dopo il trapianto si diserba e si irriga fino alla crescita della pianta, dopo di che si concima con elementi chimici. La raccolta del "bonorivo" (precoce) si esegue a mano da fine ottobre a metà gennaio; nei periodi successivi la raccolta è scalare, fino a marzo, per le altre due varietà. La pianta priva di radici viene portata in azienda dove viene ripulita dalle foglie in eccesso e messa poi in cassette, pronte per la vendita.

Nel caso in cui il prodotto soste in azienda, viene conservato in celle frigorifere per non più di due giorni.

## Usi

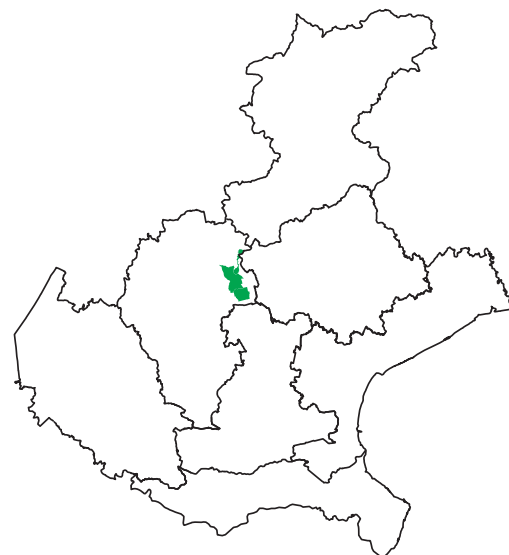
Il broccolo è un ortaggio che va consumato bollito o cotto al vapore ma può anche essere utilizzato per la preparazione di zuppe, da solo o con altri vegetali.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Bassano del Grappa, Rosà, Pove del Grappa, in provincia di Vicenza.



# BROCCOLO FIOVARO DI CREAZZO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

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



## La storia

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

La produzione ed il commercio del broccolo hanno

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

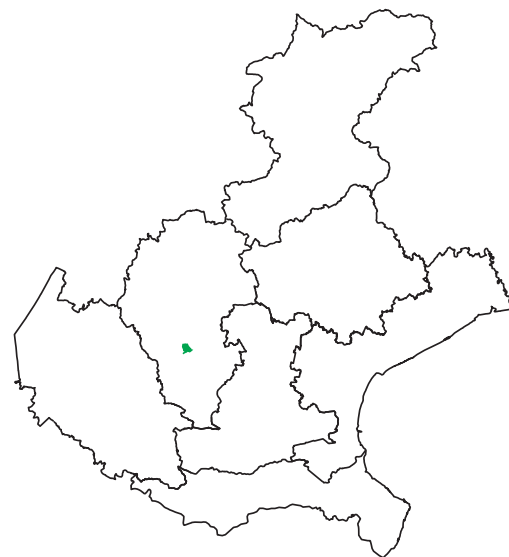
Il "broccolo fiolaro di Creazzo" trova molteplici impieghi nell'arte culinaria, infatti viene utilizzato per realizzare torte salate o sformati. Può essere assaporato anche crudo in insalata assieme ad altre verdure. Trova valido utilizzo per i primi piatti, come ripieno di tortelli, gustosi pasticci,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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# CARCIOFO VIOLETTO DI S. ERASMO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carciofo violetto di S. Erasmo.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

Il carciofo appartiene alla specie *Cynara scolymus* L. (famiglia composite, sottofamiglia tubiflore). Le varietà coltivate in Italia sono sostanzialmente riconducibili a quattro tipologie, ma quella che si coltiva nella gronda lagunare veneziana in provincia di Venezia appartiene alla varietà violetto livornese. Essa presenta delle caratteristiche peculiari dovute probabilmente al terreno di coltivazione e al particolare microclima delle aree in cui cresce. Presenta una colorazione violetta intensa, una forma tronco conica e delle brattee ben serrate con una piccola spina apicale. Lo stelo si presenta di una lunghezza di circa 15 cm, generalmente con foglie, e reciso con un taglio netto e perpendicolare.

I capolini prodotti in una stessa annata da un'unica pianta hanno epoche di raccolta, dimensioni e caratteristiche merceologiche diverse e sono tradizionalmente indicati con termini dialettali caratteristici. Il capolino principale viene chiamato "castraura", seguono nell'ordine "botoi", "sotobotoi" e "massete". Il prodotto può essere commercializzato come carciofo, come castratura, in dialetto "castraura" oppure come "fondo".

## Processo di produzione

A seconda del fatto che la semina sia fatta per seme o per via agamica (in cui viene piantato un carduccio, cioè una parte di pianta provvista di gemma), l'impianto avviene in autunno o in primavera. Nei primi stadi della ripresa vegetativa si eseguono diverse lavorazioni al terreno.

In autunno si provvede alla ricalzatura delle singole piante (fare le "motte") e in primavera alla eliminazione ("smotar") del terreno. La scarducciatura viene effettuata in primavera e consiste nella eliminazione dei carducci superflui.

La produzione ha inizio i primi di aprile, con le così dette "castrature" e termina a giugno con le ultime produzioni, con un ciclo produttivo di circa 90 giorni. La raccolta viene completamente effettuata a mano, i capolini vengono depositati in cassette e tagliati con un gambo di circa 15 cm, lasciando 2-3 foglie. A produzione terminata (fine luglio-agosto) si procede al taglio degli steli che avevano prodotto i capolini.

## Usi

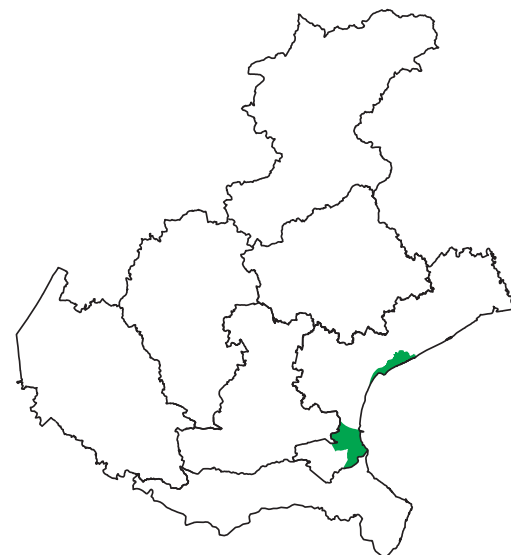
Il carciofo si consuma anche crudo, in pinzimonio condito con olio e limone. Si presta per gustosi sott'olio o sotto aceto. Prelibato, saporito e raffinato anche lessato, al forno, in umido, alla griglia e in moltissimi piatti, ove non manca mai di distinguersi per il caratteristico sapore dolcemente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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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





# CAROTA DI CHIOGGIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carota di Chioggia.



## La storia

Conosciuta già dai Greci e dai Romani, la carota ha trovato, durante il periodo della Serenissima, terreni adeguati alla sua coltura nella zona meridionale della laguna veneziana, dove è stata a lungo coltivata per autoconsumo negli orti domestici o per essere commercializzata nei mercati della città di Venezia.

È solo negli anni sessanta del secolo scorso che questo ortaggio comincia ad avere un'importanza economica e diventa velocemente la produzione dominante e trainante di tutto il comparto orticolo della zona. È la particolare stagionalità e qualità della produzione a permettere la conquista di una larga quota di mercato nel Nord Italia e, negli anni successivi, nei mercati di tutta l'Europa. Tale è l'importanza della carota a Chioggia negli anni sessanta che Venezia viene indicata per prima in un elenco delle province nazionali in cui la coltivazione del prodotto è maggiormente praticata.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

L'influenza positiva del mare, il continuo rimescolamento dell'aria, i terreni leggeri che si riscaldano precocemente permettono un anticipo di produzione che consente alla "carota di Chioggia" di essere la migliore e la più fresca disponibile sul mercato nel mese di maggio e nella prima metà di giugno. La particolare struttura fisica del terreno della zona permette inoltre produzioni di storico e consolidato pregio per la possibilità data alle radici di svilupparsi in forma armoniosa e regolare, rispettando pienamente forma e parametri merceologici tipici della varietà.

Il terreno fortemente sabbioso, inoltre, facilita molte le operazioni colturali e permette di raccogliere radici lisce, vivamente colorate e pulite.

La preparazione del terreno è accurata e sono necessarie concimazioni abbondanti.

La semina si effettua con seminatrici di precisione, nei mesi di ottobre-febbraio e avviene entro solchetti, successivamente coperti con film plastico che viene tolto non appena si innalza la temperatura. La raccolta si effettua da fine aprile a tutto giugno ed è eseguita meccanicamente. Esiste anche una secondaria produzione autunno/invernale; in questo caso la semina avviene a luglio in pieno campo e la raccolta si effettua da settembre a novembre prima che geli. Le carote sono conferite a centri di commercializzazione o vendute grezze sul campo dopo la raccolta. Nella maggior parte dei casi vengono stoccate in celle frigo per brevi periodi e poi lavorate su appositi impianti che effettuano il lavaggio e il confezionamento.

## Usi

La carota è ricca di vitamina A, calcio e fosforo; è molto nutritiva, mineralizzante e diuretica.

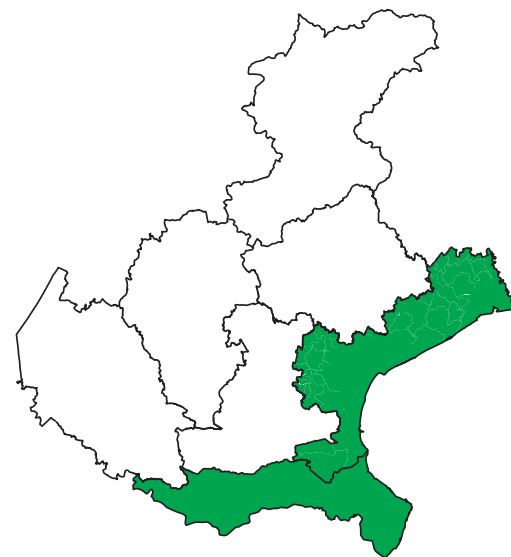
Si consuma in infiniti modi: cruda al naturale, in insalate, lessata, in purea, in minestre, zuppe, creme, condimenti, sughi o in succhi. Può inoltre venire usata per preparare sformati, dolci e torte.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia e Rovigo.



# CASTAGNE DEL BALDO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Castagne del Baldo.



## La storia

La presenza del castagno nel veronese, in particolare nella zona d'interesse delle "castagne del Baldo" è antica e lo testimoniano sia la documentazione storica sia la presenza di alberi secolari. Nel 1566 Francesco Calzolari, studioso ed erborista, nel suo "Viaggio di Monte Baldo della magnifica città di Verona" scriveva: "...delle antiche et frondute selve di faggi, elce e quercie, alcune di castagne sole, altre di pini ed abeti". Giuseppe Solitro, a fine dell'Ottocento, riportava nel suo volumetto "Benaco" (Salò 1897): "col noce confuso, e più alto ancora, sulla cima già ardua, cresce gigante il castagno, col nocchiuto pedale e le tortuose radici che lo tengono saldamente confitto a terra. Nei prati verdeggianti si leva solitario o a gruppi, e protegge dalla pioggia repentina e dal cocente raggio del mezzodì il pastore e la mandria che gli chiedono ricovero e ristoro". Interessante è anche ciò che afferma Luigi Sormano Moretti (Firenze 1904) nella sua monumentale opera Monografia della provincia di Verona: "Se non che tra i boschi a latifoglie dev'essere qui specialmente distinguere i castagneti, dei quali, livellandosi ad altitudini che oscillano tra

830 ed 850 metri per discendere giù sino circa ai metri 250, hannovene, in Provincia, non pochi.... Tali boschi, dei quali ve n'ha dunque anche fuori la zona di stretta vigilanza forestale, sono vantaggiosi dando diversi e buoni profitti. Hanno castagni di varietà o selvatica che di propriamente castagne o domestica le quali produce marroni e prosperano entrambe nelle località al riparo dai venti settentrionali."

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

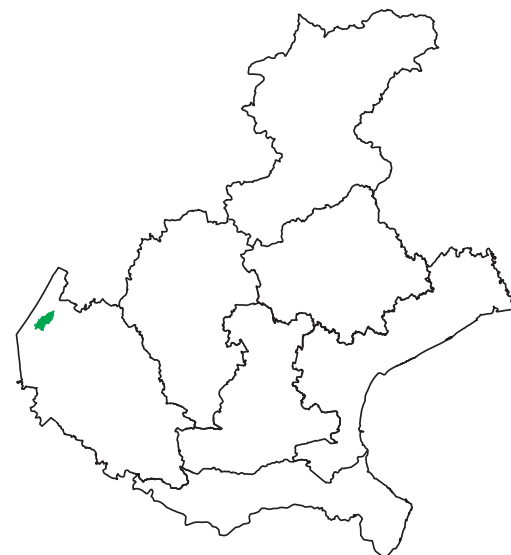
Le castagne sono prodotti dal sapore intenso, adatto ad un consumo fresco, previa cottura (in forno, lessate) ma che si sposa perfettamente con altri sapori, conferendo a vari piatti un gusto agrodolce.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# CASTAGNE E MARRONI DEI COLLI EUGANEI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Castagne e marroni dei Colli Euganei.



## La storia

Il castagno fu introdotto nei Colli Euganei, quale coltura arborea utile e redditizia, dai Romani e attecchì molto come riferisce Plinio riguardo un certo Corellio, cavaliere romano nato a Este e trasferitosi a Napoli, dove ottenne, mediante un innesto con un germoglio portato dalla sua terra, una qualità prelibata di castagne che poi fu detta corelliana. Per gli abitanti dei Colli il frutto ha costituito un riferimento importante, innanzitutto nell'alimentazione: ce ne dà una testimonianza l'abate Barbieri che all'inizio dell'800 nel suo rifugio di Torreglia descri-

ve i popolani intenti a mangiare le "mollie castagne" nelle lunghe serate d'inverno, "quando assisi al cantuccio de' lor focolari, bevono a josa, e cantano favole". Il castagno connota il paesaggio Euganeo, si pensi al castagnaròn di Carbonara o quello di Castelnuovo - località collinari - e segna la memoria nei toponimi come nella castagnàra del sènto a Valnogaredo, sotto la cui ombra i vecchi si fermavano a chiacchiere durante la salita. Oggi la tradizione è mantenuta viva nella "sagra dei marroni" che si celebra a Teolo la terza domenica di ottobre.

## Descrizione del prodotto

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

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

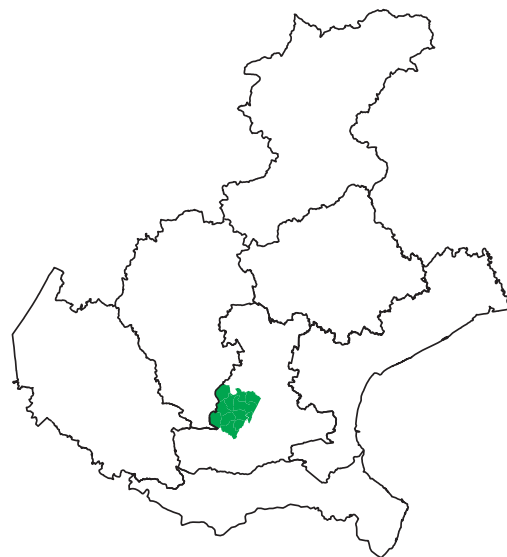
Le castagne vanno consumate cotte arrostiti in particolari recipienti (farsure) a buchi su fiamma viva., al forno o lessate in acqua aromatizzata. Sono molto usate in cucina per la preparazione di dolci, confetture ma anche zuppe, salse o secondi piatti.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# CAVOLO CAPPUCCIO DI VÌNIGO DI CADORE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

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



## La storia

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

Nel "Possidente Bellunese", Antonio Maresio Bazolle (1887), invece scriveva: "..... Allora come oggi il cavolo cappuccio veniva seminato nell'orto verso san Marco e, intorno a san Giovanni, le piantine venivano interrate a debita distanza l'una dall'altra soprattutto nei campi di Piàs appositamente

preparati e bagnati d'acqua; si raccoglievano infine ai primi di novembre possibilmente dopo due-tre brinate. Le teste venivano in parte vendute, in parte subito consumate oppure preparate per fare i crauti ("i capùze gârbe"). In questo caso i "capùze" venivano tagliati sottilmente col "sondèi" e poi messi ben pressati con il sale in un contenitore di legno ("al mastèl"). Sul coperchio di quest'ultimo si poneva infine un peso affinché essi restassero ben schiacciati. Dopo un mese o due il prodotto era pronto per ... le tavole!

## Descrizione del prodotto

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

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

## Processo di produzione

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

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

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

## Usi

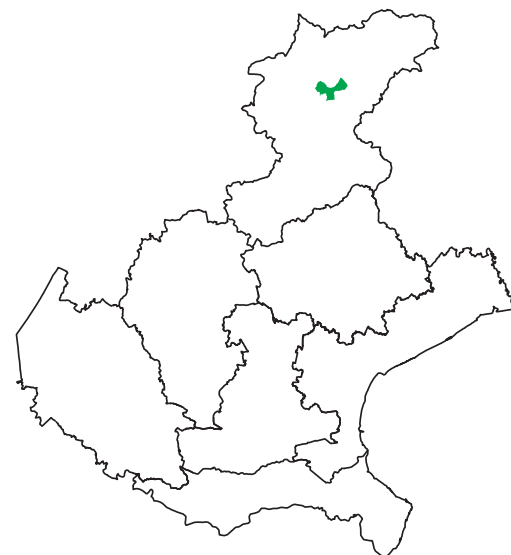
Il "cavolo cappuccio di Vinigo" può essere consumato fresco a crudo (in insalata) o stufato ("capùze scautrìde") e, in parte, utilizzato per la produzione di crauti ("i capùze gârbe").

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# CAVOLO DELL'ADIGE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

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



## La storia

Le origini di questa brassicacea, ampiamente diffusa in tutta la penisola, sono antichissime. Per questo il cavolo è entrato nei proverbi radicati nella cultura locale e nazionale.

Testimonianze storiche citano l'importanza di questa verdura nella antica cultura romana usata prima dei banchetti per aiutare l'organismo ad assorbire l'alcool, per il suo potere di scacciare la malinconia e la tristezza e rafforzare lo stato complessivo di salute. Nella zona di produzione dell'Adige il cavolo ha trovato un'organizzazione produttiva particolarmente significativa intorno agli anni '70 del secolo scorso.

## Descrizione del prodotto

Il "cavolo dell'Adige" è ottenuto da piante appartenenti alla famiglia Brassicacee o Crocifere, specie *Brassica oleracea*. Esso può essere di tipo precoce oppure tardivo. Con il nome di cavolo si identificano diverse tipologie di piante della stessa specie: Il "cavolfiore", presenta una infiorescenza compatta

di colore bianco, diametro superiore a 13 cm e peso superiore a 1 kg.

Il "cavolo broccolo" presenta un'infiorescenza compatta costituita da un ammasso di boccioli fiorali completamente differenziati di colore blu-viola-aceo o verde scuro, più o meno omogeneo, forma a cupola e grana fine.

Il "cavolo cappuccio" si distingue per i seguenti caratteri: foglie sessili, intere, lisce, di colore verde. Le foglie addossandosi le une alle altre conferiscono al cespo la forma di tipico grumolo compatto (testa o cappuccio). Le teste sono compatte, di forma tondo-ovale od ovale, di colore verde con corona nelle varietà precoci e bianco o rosso cupo nelle cultivar invernali.

Il "cavolo verza" ha foglie bollose e di colore verde con costola centrale e nervature marcate, si presentano embricate e formano una specie di palla o testa compatta di colore verde scuro e rosso cupo, di forma tondo-ovale.

## Processo di produzione

L'impianto della coltura del "cavolo dell'Adige" si effettua ricorrendo al trapianto di piantine allevate in semenzaio inserito in rotazioni colturali almeno biennali.

La raccolta viene effettuata quando le infiorescenze sono compatte. Il condizionamento e il confezionamento in imballaggi di legno o plastica vengono generalmente eseguiti manualmente.

## Usi

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

## Reperibilità

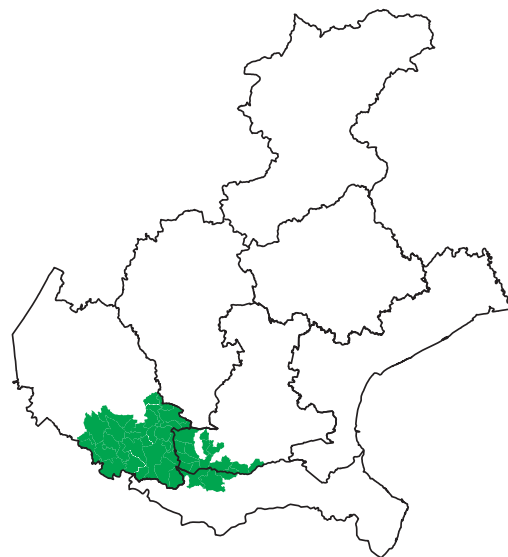
Reperibile nel periodo autunno-inverno.

## Territorio interessato alla produzione

Per la provincia di Verona: Legnago, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Minerbe, Roveredo di Guà, Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiara, Gazzo Veronese, Sorgà, Erbè, Oppeano, Isola Rizza, Albaredo d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari, Bonavigo.

Per la provincia di Rovigo: Badia Polesine, Lendinara, Lusia.

Per la provincia di Padova: Montagnana, Urbana, Merlara, Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, S. Margherita d'Adige, Saletto, S. Urbano, Carceri, Barbana, Vescovana, Boara Pisani e Ponso.



# CICORIA CATALOGNA GIGANTE DI CHIOGGIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cicoria catalogna gigante di Chioggia.



## La storia

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

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

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

Nella zona di Chioggia questa orticola è presente negli orti delle famiglie da tempi immemori ed è

presente, da decenni, negli elenchi ufficiali delle ditte specializzate nella produzione di sementi da orto.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare il comune di Chioggia.



# CILIEGIA DEI COLLI ASOLANI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegia dei Colli Asolani.



## La storia

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

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

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

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

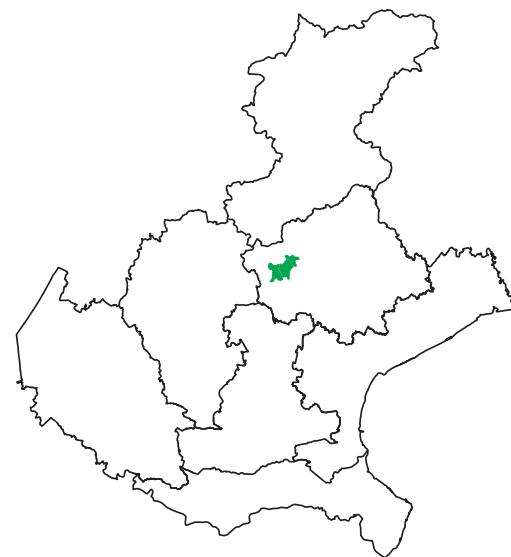
Oltre al tradizionale consumo fresco, le ciliegie possono essere utilizzate per la produzione di marmellate, sciropi, succhi, canditi e sorbetti.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# CILIEGIA DELLE COLLINE VERONESI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegia delle colline veronesi.



## La storia

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

Nell'ottocento, negli "Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria" (vol. V, tomo I, 1882), si sottolinea la

rilevanza delle ciliegie veronesi che "vengono ora coi vagoni refrigeranti trasportate in Germania e persino in Russia". Nella monografia "La provincia di Verona" (1904), curata da L. Sormano-Moretti, è posta in risalto l'importanza quantitativa e la diversificazione qualitativa della produzione cerasicola veronese alla fine del XIX secolo.

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.





# CILIEGIE DEI COLLI EUGANEI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegie dei Colli Euganei.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

Le "ciliegie dei Colli Euganei" sono ricche di principi nutritivi, in particolare sali minerali e zuccheri, ma con un minimo apporto calorico. Vengono consumate fresche entro pochi giorni dalla raccolta ma

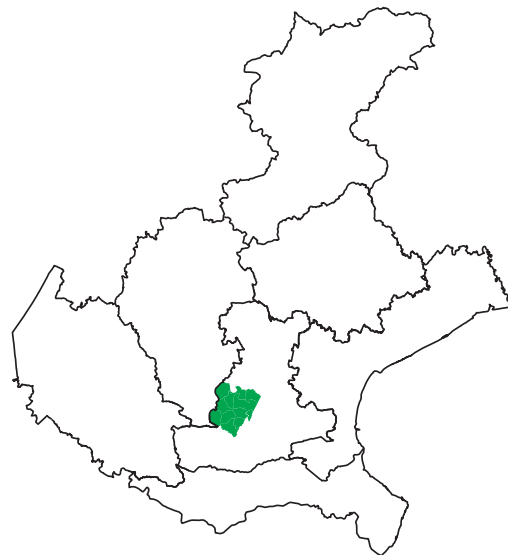
possono anche essere utilizzate per la preparazione sottospirito, di canditi, marmellate e confetture. Molto noto il liquore maraschino prodotto con le ciliegie dei Colli Euganei.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# CILIEGIE DURONE DI CAZZANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegie durone di Cazzano.



## La storia

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

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

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

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

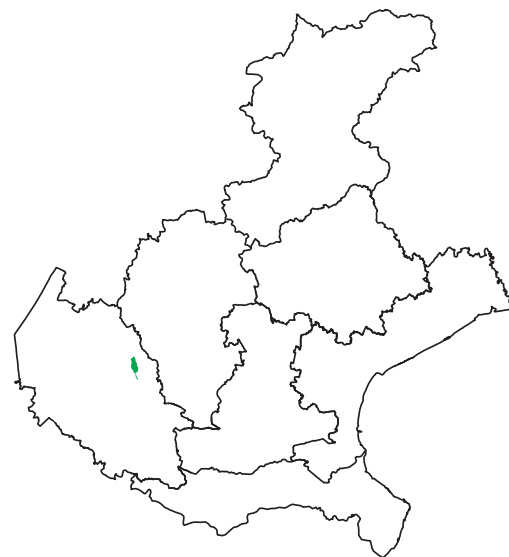
Le ciliegie contengono vitamine, proteine, zucchero, sali minerali e posseggono principi disintossicanti e depurativi. Hanno inoltre un'azione diuretica, antiurica e sono moderatamente lassative. Vengono consumate fresche ma sono anche utilizzate per la produzione di marmellate, sciroppi, succhi e canditi.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Cazzano di Tramigna, in provincia di Verona.



# CIPOLLA BIANCA DI CHIOGGIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cipolla bianca di Chioggia, cipolla tonda.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

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

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

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

## Processo di produzione

Il clima mite di Chioggia permette un buon anticipo per le produzioni più precoci, mentre le estati calde, assolate e asciutte consentono la perfetta maturazione di un'ottima produzione tardiva "agostana", di qualità elevata e anche ben conservabile.

La semina viene fatta a fine agosto in semenzai ed è seguita dal trapianto in pieno campo tra ottobre e novembre; la raccolta avviene tra maggio e giugno (metodo più tradizionale). La coltura della "precoce" viene seminata a gennaio e raccolta a fine primavera. Infine la "agostana" si semina in marzo-aprile e si raccoglie in luglio-agosto. La raccolta è manuale e consiste nell'estrazione del bulbo e nella recisione delle foglie. I bulbi vengono lasciati ad asciugare e poi raccolti; in alternativa si pratica la raccolta meccanica.

## Usi

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# CIPOLLA ROSA DI BASSANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cipolla rosa di Bassano, cipolla piatta.



## La storia

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

cinquanta del secolo scorso, quando si è verificato un progressivo disinteresse in quanto i "cipollari" di Vicenza volevano soltanto la cipolla bianca perché più redditizia.

## Descrizione del prodotto

La cipolla è una pianta biennale dotata di numerose radici fascicolate, di medie dimensioni, bianche e carnose, sulle quali si sviluppa la parte commestibile, il bulbo, costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie, che si inseriscono le une sulle altre.

Della "cipolla rosa di Bassano" ne esistono due varietà: una precoce e una tardiva.

Nel passato assumeva una colorazione rosa intenso, che nel corso degli anni è andato sbiadendo. È un ortaggio pregiato soprattutto per il suo sapore dolce. Le cipolle ideali per la vendita hanno un peso che va dai 120 ai 200 g e un diametro di 7-8 cm.

## Processo di produzione

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

## Usi

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# COMPOSTE DELLE VALLI DELL'AGNO E DEL CHIAMPO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

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



## La storia

La produzione di "compòste" è molto antica e sembra risalire ad oltre un secolo fa. Essa riguarda in particolare, nell'area di produzione, paesi e contrade la cui altitudine rendeva incerto l'approvvigionamento di verdure durante l'inverno. Le "compòste" costituivano un tentativo in più di garantirsi scorte

di verze per la stagione dura e permettevano di preparare piatti estremamente saporiti nelle contrade dei monti attorno alla valle dell'Agno, come ad esempio le "compòste in tècia con sàta de màscio".

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

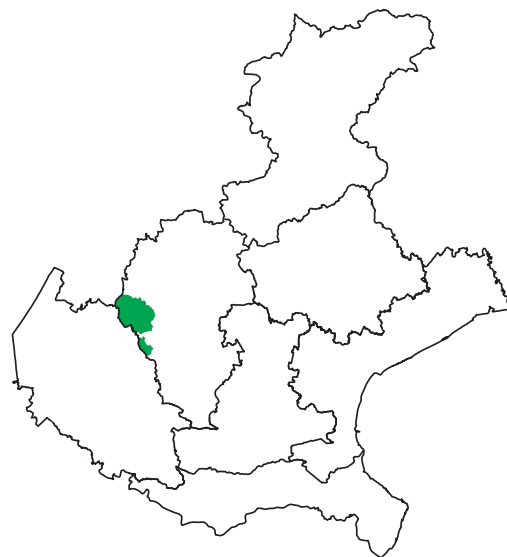
Le "compòste" vengono utilizzate come contorno da accompagnare a piatti di carne bollita o arrosto.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# CRAUT VERDE AGRE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Craut verde agre, cavolo cappuccio.



## La storia

Il cavolo cappuccio è originario dell'Europa ma i Paesi maggiori produttori al mondo sono la Cina, il Giappone e l'India. In Europa è diffusamente coltivato in Germania dove è utilizzato sia dal mercato fresco che dall'industria di trasformazione per la produzione dei crauti. Nel Veneto la coltivazione e la successiva preparazione di questo ortaggio è tipica del bellunese. A questo proposito le testimonianze più antiche sono le note del Canonico Giovanbattista Barpo che, nel suo trattato intitolato "Le delizie e i frutti dell'Agricoltura e della Villa" (1632), a proposito dei cavoli cappucci (crauti), così dice: «Alcuni li ripongono in cantina con della terra al piede, e servono per loro uso quotidiano; altri

li tagliano minutissimi con un coltello ben affilato e li calcano in un mastello ben pulito, alti tre dita, con una mano di sale; poi mettono un'altra mano di cappucci e un'altra di sale e così via, fin che il contenitore è ben pieno; poi li coprono con una tavola zavorrata con qualche peso di sopra e, d'inverno, se li mangiano in minestra con del buon brodo di vaccina o di porco. Questo cibo delicatissimo, che chiamano Craut, è abituale particolarmente nel Friuli, fatto però venire, per la maggior parte, dalla Germania».

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

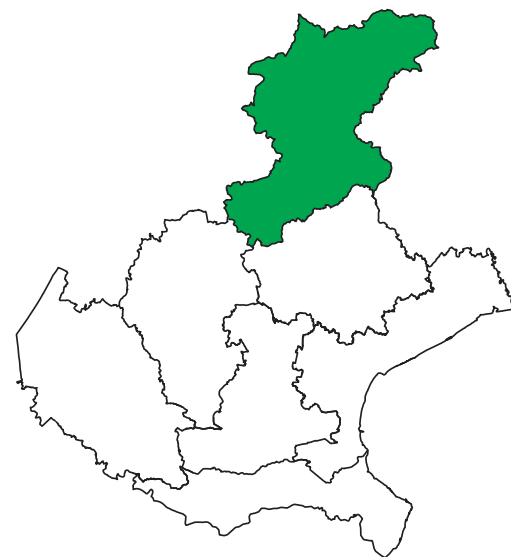
I cavoli cappucci sono un contorno ideale per le carni lesse e bollite e per cotechino o zampone.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# CRÀUTI DELLE BREGONZE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cràuti delle Bregonze.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

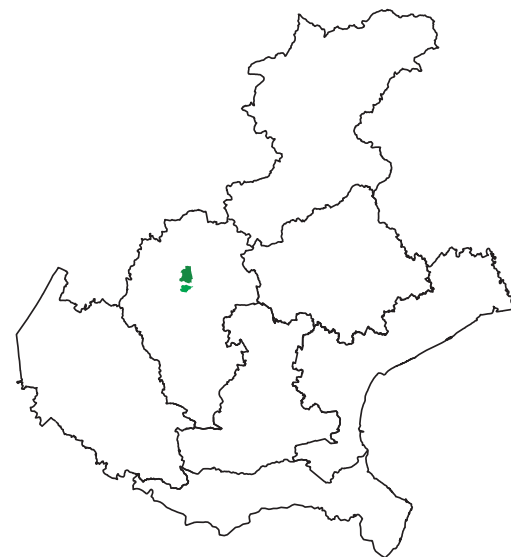
I cràuti vengono generalmente utilizzati come contorno da accompagnare a piatti di carne bollita o arrosto.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# CREN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cren, kren, rafano.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.





# CULÀTI DI VALDAGNO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Culàti di Valdagno.



## La storia

La produzione di "culàti" risale ad oltre un secolo, ma è una tradizione che sta scomparendo. L'economicità del procedimento, l'essiccazione all'aria e al sole, ha avuto il suo peso in periodi passati di grande povertà ma oggi è portata avanti solo da pochi anziani attaccati più alla tradizione che ad una effettiva necessità. Questa produzione riguarda un'area in cui la cultura dell'utilizzo delle rape si esprime anche in altre ricette originali e prese vita per sfruttare i principi semplicissimi dell'es-

siccazione al fine di conservare le carnose radici delle rape bianche (altrimenti messe in cantina o nei sottoscala in cassoni con terra). Preparare le "culàte" secche era un modo in più per garantirsi scorte di verdure per la stagione difficile, creando un prodotto base per la cucina locale, come i "culàti spaelà": le fette essiccate vanno lasciate in ammollo per una notte e successivamente vengono passate in un soffritto e completano la loro cottura con del latte.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

Dopo aver ben lavato le "ravéte", si fanno a fettine dello spessore di mezzo cm o poco più, il più uniformi possibile, e si infilzano con un grosso ago da cucina e gavetta pulita, sistemandole a breve distanza l'una dall'altra. I festoni così ottenuti si mettono ad essiccare in un luogo ventilato e coperto come ad esempio un porticato.

L'essiccazione condotta in modo tradizionale, senza apparecchiature, dà i migliori risultati con clima sufficientemente asciutto. All'inizio le verdure perdono umidità abbastanza rapidamente, con una sensibile diminuzione di volume e di peso, e con un graduale aumento della consistenza al tatto. Verso la fine del processo, queste trasformazioni rallentano gradualmente fino a fermarsi del tutto. Appena le "culàte" non subiscono più restringimenti, né mutazioni di aspetto l'essiccazione è completa. A seconda delle condizioni della temperatura, dell'umidità e dello spessore delle fette, possono essere necessari 15-20 giorni. A questo punto le fette si sfilano e vengono messe in vasi di vetro chiusi al riparo dalla luce, affinché non solo l'aspetto ma anche il sapore non si alteri.

## Usi

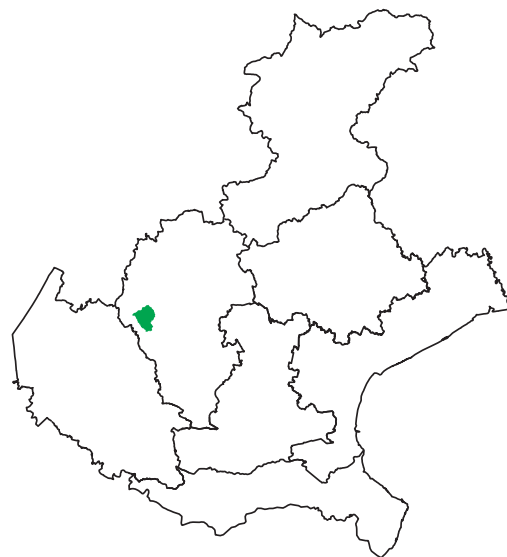
I "culàti" sono utilizzati cotti solitamente in padella e accompagnano i piatti a base di carne.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, Valdagno.



# DURONA DEL CHIAMPO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Durona del Chiampo.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

Il frutto è di pezzatura grossa (100 frutti = 700 g), forma sferoidale, buccia di colore rosso intenso, polpa grossa, soda, poco aderente al nocciolo, di ottimo sapore. Peduncolo di media lunghezza e sottile. I frutti hanno caratteristiche simili a quelle della "mora di Cazzano", leggermente più appuntiti.

Si tratta di un varietà molto interessante per il consumo fresco, molto resistente alle manipolazioni ma sensibile alle spaccature dei frutti.

## Processo di produzione

L'albero è molto vigoroso con portamento mediamente espanso, caratterizzato da una lenta messa a frutto e da una produttività media fortemente condizionata dalle condizioni climatiche durante la fioritura. Necessita di pochi trattamenti anticrittogamici e il prodotto si conserva a lungo. La raccolta si effettua manualmente, a partire dalla terza decade di giugno. Compiuta la raccolta, si effettua la cernita e quindi la vendita al consumo fresco.

Le durone del Chiampo vengono spesso conservate sotto grappa. In questo caso, dopo un accurato lavaggio, i frutti vengono asciugati, si recide il peduncolo e si mettono in vaso aggiungendovi la grappa. In tal modo si possono conservare da giugno, periodo di raccolta, fino a dicembre.

## Usi

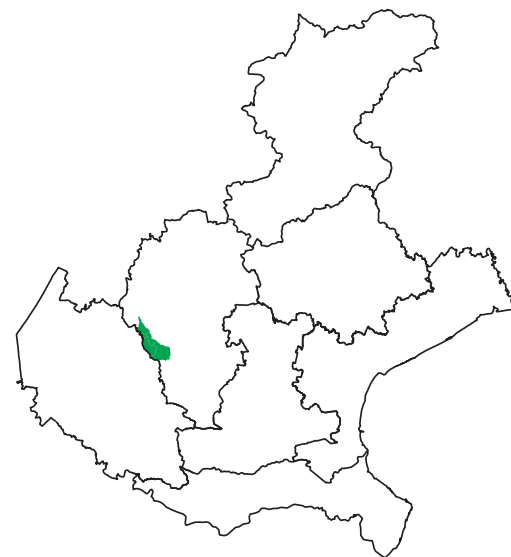
La "durona", oltre ad essere consumata fresca o sotto grappa, si presta bene ad essere lavorata per la produzione di marmellate e confetture.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FAGIOLINO MERAVIGLIA DI VENEZIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolino meraviglia di Venezia.



## La storia

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

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

La produzione è soprattutto precoce/primaverile in coltura protetta, mentre quella estiva avviene in pieno campo. Il ciclo produttivo dura 60-80 giorni, in relazione alle condizioni climatiche del momento. Il sesto di impianto varia a seconda della tipologia: per i rampicanti normalmente si usano distanze di 100 cm tra le file e di cm 10-12 tra le piante; per i "nani" la distanza tra le file scende a 45-50 cm e tra le piante si aggira sui 3-5 cm. Il rampicante cresce su apposite reti di sostegno e le cure colturali si limitano a frequenti e leggere sarchiature.

La raccolta è manuale e si effettua con cura e delicatezza per non danneggiare i teneri baccelli o le piante; inizia a maggio, è fortemente scalare e per le produzioni più tardive può protrarsi fino alle prime brinate.

## Usi

I fagiolini contengono buone quantità di vitamine, calcio e fosforo e hanno proprietà rinfrescanti e di-

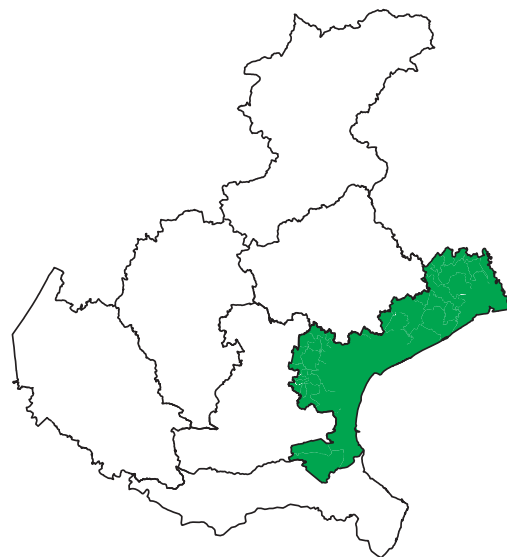
gestive. Si consumano lessati e conditi a piacere, saltati in padella, in minestre, zuppe, minestrone, in umido con pomodoro, con acciughe, sottolio o sotto aceto, ma anche sformati come gli asparagi di cui ricordano il colore e le dimensioni.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FAGIOLO BONÈL DI FONZASO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolo bonèl di Fonzaso, bonèl de Fondaso.



## La storia

L'agronomo Filippo Re, così presenta all'inizio del 1800 lo stato della coltura nel Feltrino: "I nostri fagioli bianchi sono molto ricercati, e danno un riflessibile commercio attivo al paese. Si traducono per Piave a Venezia, indi si imbarcano per Cadice, e Lisbona ecc". Nell'elenco del commercio della Provincia del 1833, i fagioli figurano come genere d'esportazione e nel 1880, parlando dei fagioli, Riccardo Volpe, segretario della Camera di commercio ed Arti di Belluno, li definisce una "Importante merce di esportazione". Quest'ultimo richiama genericamente la loro estrema varietà e afferma che vi è una certa regressione delle varietà bianche, che risulterebbero meno resistenti al clima della provincia."

Il "fagiolo bonèl di Fonzaso" è rimasto con il suo antico nome, anzi si è legato indissolubilmente al suo paese, tanto da essere indicato con il nome dialettale di "bonèl de Fondaso" ed essere, agli ini-

zi del 1900 e a cavallo tra i due conflitti mondiali, il fagiolo più coltivato nel territorio fonzasino.

## Descrizione del prodotto

È un agro-ecotipo di fagiolo consumato sia fresco che secco. La pianta è rampicante di colore verde intenso, annuale e raggiunge altezze medie di 2,5 m. I baccelli sono distribuiti uniformemente sulla pianta che abbisogna di sostegni. Il baccello fresco, di lunghezza pari a circa 15 cm e di colore giallognolo chiaro, maturando assume una colorazione più marcatamente gialla fino a diventare di un colore nocciola quando è secco. I semi, del peso di circa 0,65 g, sono presenti mediamente in numero di 6 per baccello, di forma schiacciata oblunga-compressa, colore biancastro-nocciola chiaro uniforme.

Tra i parametri correlati alle caratteristiche culinarie, è riconosciuto il sapore delicato e raffinato, l'elevata digeribilità e l'ottima attitudine ad essere utilizzato in deliziose creme di fagioli.

## Processo di produzione

Le tecniche di coltivazione sono le stesse da svariati decenni. La selezione delle sementi viene fatta a livello familiare seguendo criteri immutati nel tempo.

La semina viene fatta nel mese di aprile/maggio a seconda delle condizioni climatiche. La forma di allevamento più frequente è quella in consociazione col mais. Solitamente si seminano 1 o 2 semi di "fagiolo bonel" in una pianta di mais e si evita di seminare fagioli nelle successive 3 piante, mentre si ripete l'operazione nella quarta pianta. La semina avviene quando la pianta di mais è alta circa 12-15 cm. Successivamente quando il mais ha raggiunto l'altezza di 50 cm e il fagiolo è già arrampicato ad esso si "dà terra". Vengono anche usati i classici tutori di nocciolo, legati con uno o due fil di ferro (che corrono a metà e nella parte alta del tutore) fissati a due o più pali portanti. Per ogni tutore si seminano 5 fagioli.

La raccolta del primo prodotto fresco avviene solitamente ad agosto e prosegue fino a novembre.

## Usi

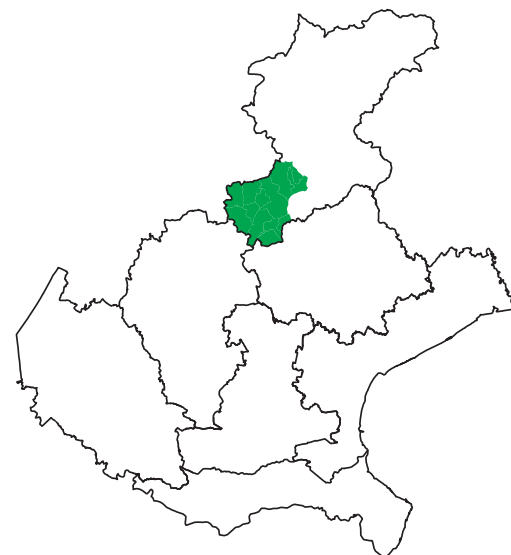
Viene raccolto e mangiato fresco (agosto-settembre) oppure conservato in congelatore. Il prodotto si raccoglie anche secco (settembre-ottobre), si sbaccella e seleziona, poi dopo 10 giorni in congelatore, si conserva all'asciutto in sacchi di tela. Viene utilizzato in deliziose creme di fagioli.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FAGIOLO BORLOTTO NANO DI LEVADA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolo borlotto nano di Levada.



## La storia

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

Nella nostra regione l’introduzione di questo legu-

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

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FAGIOLO DI POSINA “SCALDA”

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolo di Posina scalda, fasolo scalda fero.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

Questo fagiolo necessita di un terreno fresco, sciolto, poco argilloso com'è quello di Posina e dei Comuni limitrofi, e si semina a mano nei primi di giugno. La concimazione avviene con letame maturo prima della semina oppure il fagiolo può sfruttare la concimazione effettuata per la coltura realizzata sullo stesso terreno l'anno precedente (si cerca di alternare la coltura del fagiolo con quella della patata).

Durante la crescita non necessita di particolari cure, essendo resistente alle malattie, se non l'infrascatura al momento giusto. È un fagiolo tardivo che si raccoglie a fine settembre. È destinato soprattutto ad essere essiccato: lo si lascia seccare sulla pianta e successivamente si stendono i baccelli, in una stanza aerata, asciutta e fresca, su dei graticci. Alcuni stendono i fagioli anche al sole per togliere tutta l'umidità residua, ma generalmente si continua l'essiccazione all'ombra in un posto aerato; sono pronti per la vendita nel giro di 10 giorni. Si sgranano per la vendita appena prima d'esser messi nelle cassette o nei sacchetti. Questi ultimi sono tradizionalmente due, uno esterno di carta da pane e uno interno di tela; si usa, in qualche azienda, porre una posata in ogni sacchetto per evitare il cosiddetto tarlo del fagiolo.

## Usi

È un fagiolo che tiene la cottura nonostante la buccia sottile, non si disfa nel minestrone e si sposa lesso nell'insalata. È un fagiolo che, anche per le caratteristiche ambientali, si presenta dolce. Per

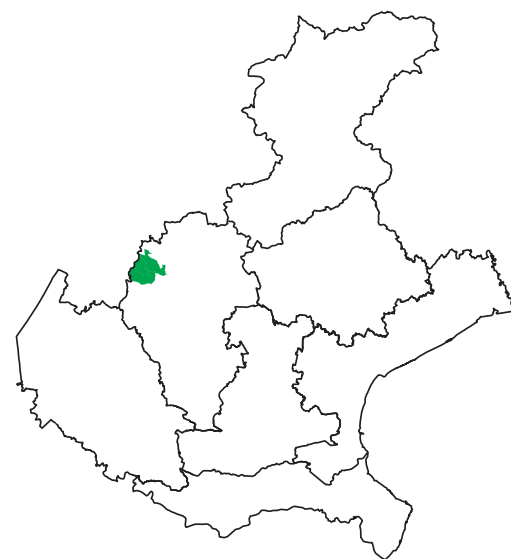
cuocerlo, da secco, abbisogna di 3-4 ore di cottura a fuoco lento.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Posina, Laghi, Arsiero in provincia di Vicenza.



# FAGIOLO GIALÉT

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolo gialét, gialin, fasol biso, solferino.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

Il "fagiolo gialét" è una cultivar locale di fagiolo (*Phaseolus vulgaris*) della famiglia dei cosiddetti "verdoni", commercializzato come granella secca; il seme di colore giallo verde e dalla forma ovoidale, ricorda i piselli ("fasol biso"). La pianta è annuale, rampicante, e raggiunge un'altezza di oltre 230 cm, con foglie composte trifogliate, margine intero, fiori di colore bianco. Il baccello è lungo circa 10 cm e, allo stato secco, tende a rilasciare il seme; contiene 5-6 semi di forma sferico-ovoidale di colore giallo verde intenso e uniforme.

Il seme essiccato fatto rinvenire in acqua per 12 ore imbibisce con omogeneità, più che raddoppiando il volume. Il gusto delicato e la consistenza particolare sono particolarmente apprezzati da chef di rilievo nazionale.

## Processo di produzione

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

## Usi

Il consumo è esclusivamente come granella secca. Una volta rigenerati in acqua e lessati, oltre che al naturale con filo d'olio, si prestano a svariati usi

culinari, dalle tradizionali zuppe alle recenti ricette creative che lo impiegano in creme salate, in salse e in preparazioni dolci.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FASOLO GNOCO BORLOTTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fagiolo gnoco borlotto, fasolo gnoco, lingua di fuoco.



## La storia

Il "fagiolo gnoco borlotto, lingua di fuoco" di Spinimbecco, frazione di Villa Bartolomea, veniva coltivato già prima degli anni '30, anche se su superfici limitate e per lo più per il consumo familiare. Solamente una piccola parte della produzione veniva commercializzata al mercato di Legnago (VR) o porta a porta.

Successivamente alla Seconda Guerra Mondiale la coltivazione di tale prodotto conobbe nuovo impulso, con un notevole aumento delle superfici e una produzione stimata intorno ai 2.100 t. Dopo gli anni '50 cominciarono a sorgere centri privati di raccolta nella frazione di Carpi e a Villa Bartolomea.

e all'inizio degli anni '60 sorsero cooperative nate espressamente per la raccolta del pregiato fagiolo. A tale prodotto, così importante per l'economia della zona, vennero dedicate molte mostre settembrine, di cui si trova testimonianza in molti giornali locali e regionali. Negli anni '70 e '80 si assistette ad un progressivo ridimensionamento dell'area di produzione del fagiolo, che però continuava ad essere intensamente coltivato dalle aziende presenti a Spinimbecco e Carpi di Villa Bartolomea. Attualmente si assiste ad un rinnovato interesse verso questo prodotto, così legato alle vite economiche di queste zone. Infatti la necessità di realizzare un'attività agricola più sostenibile e legata alle tradizioni ha portato ad un aumento delle produzioni e alla volontà di far conoscere questo pregiato fagiolo.

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

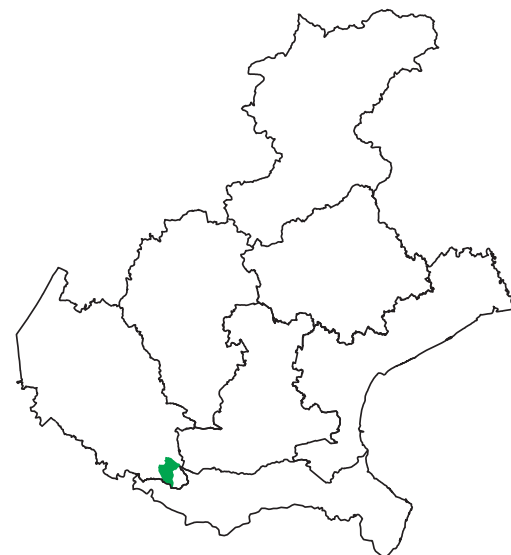
Viene consumato fresco e parte viene fatto essiccare ed immagazzinato. Una volta rigenerati in acqua si prestano per molteplici usi culinari in particolare per zuppe.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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





# FARINA DI MAIS BIANCOPERLA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Farina di mais biancoperla, perla.



## La storia

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

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

## Descrizione del prodotto

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

Il prodotto a seconda del tipo di lavorazione può essere di diverse tipologie ed in particolare: farina bianca, farina bianca integrale e farina bianca integrale macinata a pietra.

## Processo di produzione

Il mais è una coltura con esigenze idriche elevate, che necessita di un terreno ricco e ben concimato. La semina si effettua in primavera, in file distanti 75 cm e ad una profondità di 2-4 cm.

La raccolta avviene normalmente ancora oggi a mano o mediante macchine spannocchiatrici in modo da raccogliere le spighe intere. Queste vengono essiccate all'aria e conservate tal quali fino al momento della sgranatura e della successiva macinazione della granella. Nel caso in cui vengano utilizzate mietitrebbie la conservazione avviene direttamente in granella conservata in silos.

La macinazione viene effettuata di norma in molini della zona e in alcuni casi viene effettuata anche la macinazione a pietra. La conservazione delle spighe avviene in ambienti idonei o in gabbie appositamente predisposte, presso le aziende agricole.

## Usi

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Province di Padova, Treviso e Vicenza.



# FARINA DI MAIS MARANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

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



## La storia

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

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

Negli ultimi anni, tuttavia, grazie ad un rinato interesse per i prodotti di qualità di antica tradizione, la farina di questo mais è ritornata ad essere apprezzata

e ricercata da un sempre maggior numero di estimatori.

## Descrizione del prodotto

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

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FARINA PER POLENTA DI MAIS "SPONCIO"

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

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



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

La farina è ottenuta secondo la tradizione, attraverso la molitura del mais "sponcio". Questo è una varietà ad impollinazione libera, caratterizzata dalla particolare conformazione della cariosside che presenta una punta tecnicamente definibile come "rostro", rivolto verso l'apice della spiga. Le spighe

sono cilindriche con ranghi disposti regolarmente e colore bianco del tutolo, cariossidi a forma di rostro, di colore aranciato vivo, una consistenza marcatamente vitrea e una forte presenza di caroteni e xantofille. Tra le sue caratteristiche peculiari spicca la vitrosità della cariosside che permette di ottenere una farina per polenta dalle elevate caratteristiche qualitative. La farina evidenzia un colore giallo-arancio intenso, che permane anche trasformata in polenta, e da cui emanano intensi profumi caratteristici. È pratica ammessa dalla tradizione locale, la miscelazione in dosi pari al 20% con cariossidi delle altre due importanti varietà di mais locali ad impollinazione libera, "fiorentin" e "ungherese".

## Processo di produzione

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

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

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

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

## Usi

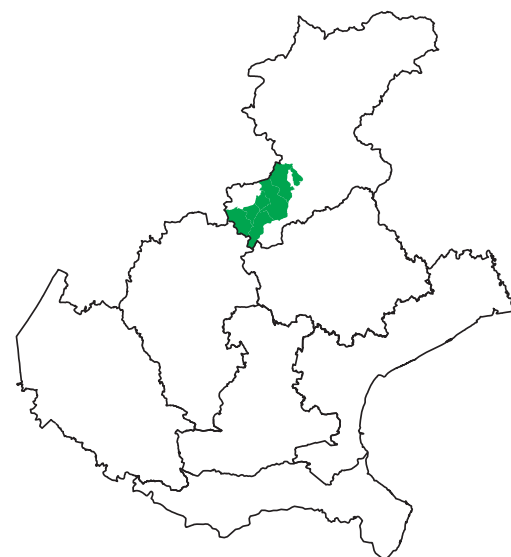
La polenta che si ottiene, cucinata seconda la locale tradizione su paiolo in rame e su fuoco lento a legna, deve essere riversata su un "taier" (tagliere) di legno e come conferito anche dal mais "sponcio", deve mantenere la forma del paiolo. Accompagna con successo un gran numero di piatti in particolare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

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FASOL DE LAGO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fasol de Lago, mama alta, bonel.



## La storia

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

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

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

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

## Reperibilità

Reperibile nel periodo.

## Territorio interessato alla produzione

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



# FASOLA POSENATA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

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



## La storia

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

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

## Descrizione del prodotto

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

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

## Processo di produzione

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

## Usi

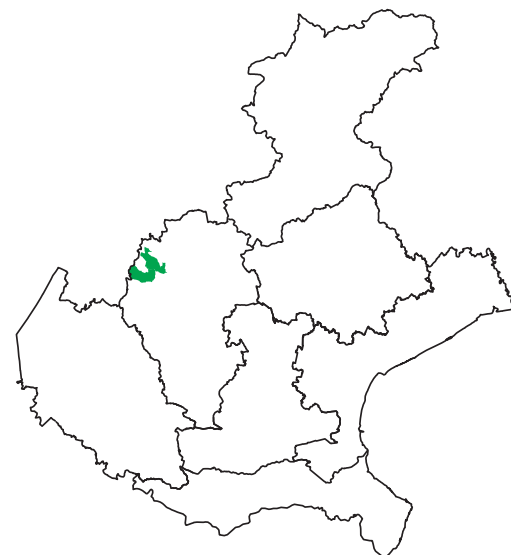
La “fasola posenata” tiene molto bene la cottura e non si disfa. Si mangia spesso in insalata con aglio, prezzemolo e olio ma si adatta ad accompagnare magnificamente il riso e le tagliatelle fatte in casa.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FAVE BELLUNESI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fave bellunesi.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

Le Fave Bellunesi appartengono alla famiglia delle Leguminose, Genere *Vicia*, Specie *Vicia Faba*, alla varietà fava tipo Major e, nella fattispecie, ad una popolazione o ecotipo definito bellunese.

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

## Processo di produzione

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

## Usi

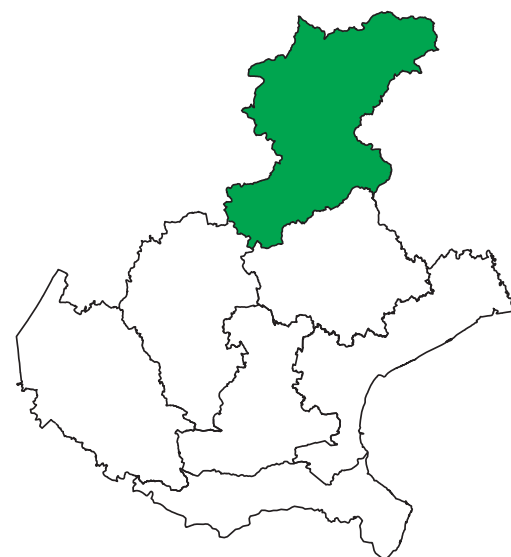
I principali utilizzi della fava in cucina sono: minestrina di fave, semi di fava arrostita, fave lassate, farinata di fave, latte, burro e orzo, pane di fava, segale e orzo.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FRAGOLA DELLE DOLOMITI BELLUNESI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fragola delle Dolomiti bellunesi, fragola della montagna bellunese.



## La storia

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

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

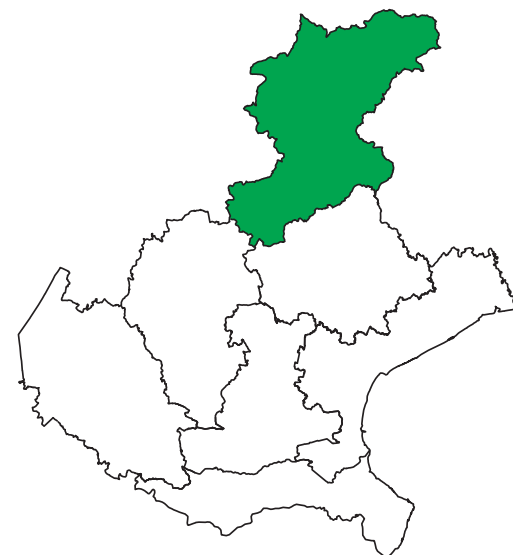
Destinata al consumo fresco, è utilizzata dalle locali pasticcerie e gelaterie ma anche per la trasformazione in confettura, per lo più curata da aziende artigiane, e ciò contribuisce alla sua valorizzazione.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FRAGOLA DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fragola di Verona.



## La storia

La fragola era conosciuta e apprezzata fin da tempi antichissimi. Sembra che in Italia crescesse spontanea già due secoli prima Cristo. Secondo testimonianze depositate presso l'Archivio di Stato di Verona, datate 1796, la fragola era presente negli orti cittadini veronesi ancor prima del XVII secolo.

La tradizione produttiva e il successo sui mercati locali della fragola è ben descritta da A. Balladoro nel suo volume sul "Folklore Veronese" del 1897. Anche il Sormano Moretti nella monografia "La provincia di Verona" del 1904 (vol. II, p. 46), ricorda che le fragole "cominciarsi a cogliere in fin di maggio e di cui, oltre alle piccole montanine (...)

diverse più grosse e pregiate specie se ne coltiva negli orti e nei fragoleti delle ville prossime alla città dove trapiantansi dal marzo alla fine di aprile oppure è meglio forse, dal settembre all'ottobre, riuscendo dovunque, ma di preferenza nelle terre sciolte e profonde".

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

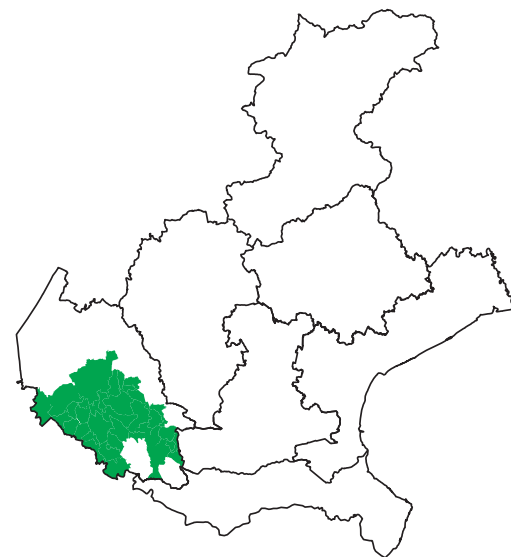
La fragola è un frutto ricco di vitamina C. Può essere gustata fresca, tagliata a pezzi con l'aggiunta di succo di limone e zucchero o con un po' di vino, oppure può essere trasformata in marmellata o usata nella preparazione di dolci e gelati.

## Reperibilità

Reperibile nel periodo.

## Territorio interessato alla produzione

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





# FUNGHI COLTIVATI DEL MONTELLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Funghi coltivati del Montello.



## La storia

Definiti nell'antica Roma "cibo degli Dei", i funghi spontanei erano noti come prelibata pietanza già nell'anno 1000 a.C. Fu solo intorno al 1700 che gli orticoltori francesi impararono a coltivarli nelle grotte e nelle cantine. Proprio dalla Francia all'inizio del secolo scorso, fu importata in Italia la coltivazione del fungo: famiglie del bergamasco, del Lazio e del Veneto, erano andate a lavorare nelle fungaie

in grotta nei dintorni di Parigi dove si coltivava un fungo bianco di tipo prataiolo chiamato "Champignon de Paris". Tornati in patria, portarono con sé il loro bagaglio di conoscenza ed esperienza, dando vita alla fungicoltura, che si sviluppò soprattutto nel Veneto.

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

## Descrizione del prodotto

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

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

## Processo di produzione

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

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

## Usi

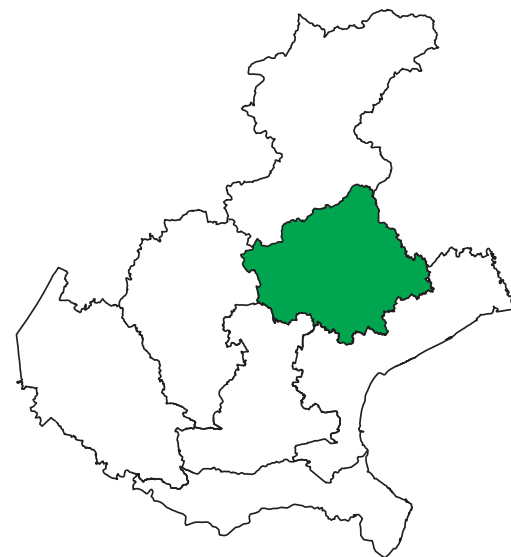
I funghi coltivati si prestano bene per svariati utilizzi culinari. Il più particolare è quello a crudo, con insalata mista o da soli, conditi con olio e limone.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# FUNGHI DI COSTOZZA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Funghi di Costozza, sbrise.



## La storia

La coltivazione dei funghi è una attività agricola relativamente giovane. I primi esempi di realizzazione di coltura in grotta si ebbero a Vicenza, nelle grotte di Costozza, nelle quali già naturalmente esistevano le condizioni climatiche di temperatura ed umidità per lo sviluppo dei funghi.

Alla fine degli anni '50 le prime "fungaie" o "case dei funghi", fecero la loro apparizione e ci fu subito un salto di qualità con l'imposizione del cosiddetto "Sistema Americano": prevede l'uso di ripiani fissi sovrapposti in cui viene sistemato il substrato per la coltivazione.

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

Le grotte costituiscono un ambiente naturale ideale per la coltivazione di funghi consentendo di evitare gli investimenti strutturali e di produrre anche quando le condizioni climatiche non sono buone, come d'inverno. L'ambiente delle grotte è suddiviso in reparti funzionali con cicli produttivi. Il compost specifico per il "pioppino", si ottiene macinando paglie di grano tenero e duro, paglia di erba medica da seme, stocchi di mais. L'insieme viene miscelato e abbeverato con acqua, successivamente avviene la fermentazione. Il compost viene messo nelle stanze coperto da sacchi di plastica preforati e si insemmina con le spore del fungo, intorno a fine agosto.

L'incubazione dura circa un mese: si tratta di una fase vegetativa del fungo per la quale non avviene nessun condizionamento dell'ambiente. Comparsi i primi carpofori, si aprono le porte degli stanzoni immettendo l'aria necessaria ed eliminando l'anidride carbonica. Il fungo, raggiunta la maturazione (in 8-10 giorni dai primi carpofori), viene raccolto a mano, riposto in cassette di legno ed avviato al mercato.

## Usi

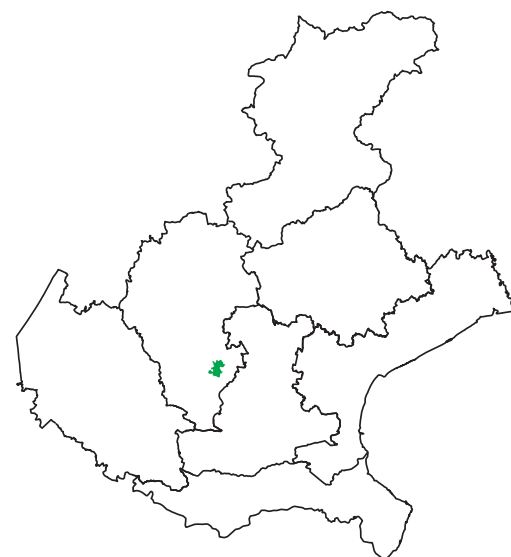
I funghi coltivati nelle grotte si prestano bene per svariati utilizzi culinari e presentano caratteristiche organolettiche migliori rispetto a quelli coltivati in serra.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Costozza di Longare, in provincia di Vicenza.



# GERMOGLIO DI RADICCHIO BIANCO NOSTRANO DI BASSANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

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



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

Nella prima fase del ciclo colturale la pianta presenta foglie completamente verdi, con nervatura principale poco accentuata. Successivamente, diventando grandi, sono a superficie ondulata, rotondeggianti a margine frastagliato. All'approssimarsi dell'inverno manifestano maculature più o meno estese di colore rosso o viola che si mantengono tali fino alla raccolta. Dopo la forzatura le foglie

centrali si accrescono e il colore di fondo vira dal verde al bianco crema. Le variegature, distribuite in modo equilibrato su tutta la pagina fogliare, assumono colorazioni diverse dal viola chiaro al rosso violaceo al rosso vivo. Si ottiene così un cespo a foglie aperte differente da quello raccolto in campo. A maturazione avvenuta, il cespo della pianta si presenta semiaperto e le dimensioni possono raggiungere i 20-25 cm e del peso di circa 150 g. Si presenta tenero e croccante allo stesso tempo, dal gusto particolarmente delicato.

## Processo di produzione

Si semina da metà luglio ai primi di settembre in semenzaio o in pieno campo, si copre con tessuto-non tessuto per riparare dall'umidità, dalla luce, dal freddo e dagli uccelli. La plantula cresce per 30 giorni per poi essere trapiantata in terreni preventivamente preparati. Dopo il trapianto il terreno viene lavorato, concimato e diserbato. La raccolta è manuale e va dai primi di novembre fino alla fine di marzo.

Raccolte le piantine, vengono attentamente tolettate e ripulite delle foglie più vecchie o marce e messe in contenitori chiusi con dell'acqua a coprire le radici per la cosiddetta fase di imbianchimento o forzatura attraverso la quale il prodotto diviene più tenero e dolce. Qui restano per circa una settimana in una stanza calda (circa 15- 20 °C) e buia, in condizioni di umidità idonee alla formazione di foglie nuove che, accresciute in tali condizioni a spese delle sostanze di riserva delle radici, presenteranno le migliori caratteristiche organolettiche. Le foglie accresciutesi o formate in tale situazione, infatti, perdono la loro consistenza fibrosa, private come sono dei pigmenti clorofilliani, si arricchiscono d'acqua, divengono croccanti e friabili, di sapore delicatamente amarognolo.

Dopo aver pulito la pianta dalle foglie rovinate, raschiato e sagomato il fittone e selezionate ulteriormente le piantine, vengono immerse in una vasca di acciaio per il lavaggio. Infine vengono confezionate in cassette di plastica e inviate alla vendita. La coltivazione può avvenire in serra.

## Usi

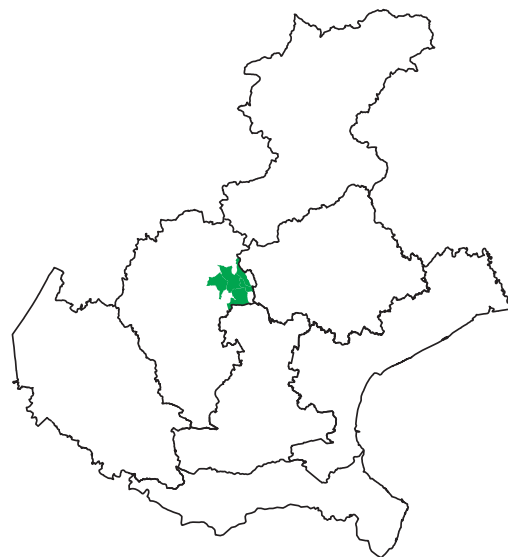
Il germoglio di radicchio bianco di Bassano si presta bene ad essere consumato fresco in insalate.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# GIUGGIOLA DEI COLLI EUGANEI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Giuggiola dei Colli Euganei, giuggiole dei Colli Euganei.



## La storia

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

## Descrizione del prodotto

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

## Processo di produzione

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

## Usi

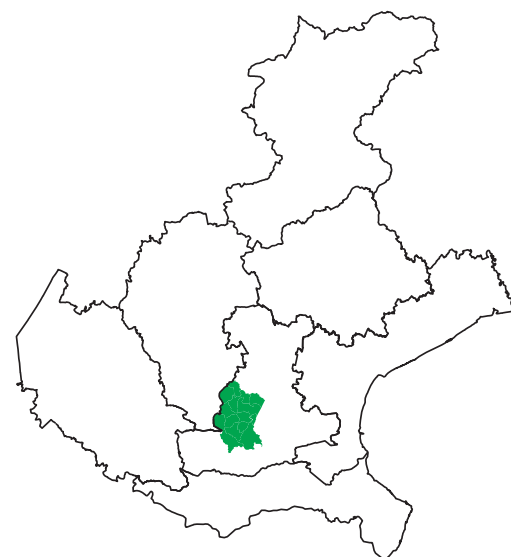
La giuggiola è simbolo di gioia e prosperità e nell'antichità veniva usata come rimedio per la tosse. Questi frutti hanno proprietà diuretiche, emollienti e lassative, si consumano freschi o trasformati in marmellate e conserve. Molto apprezzata anche la loro conservazione sotto grappa.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

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



# 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

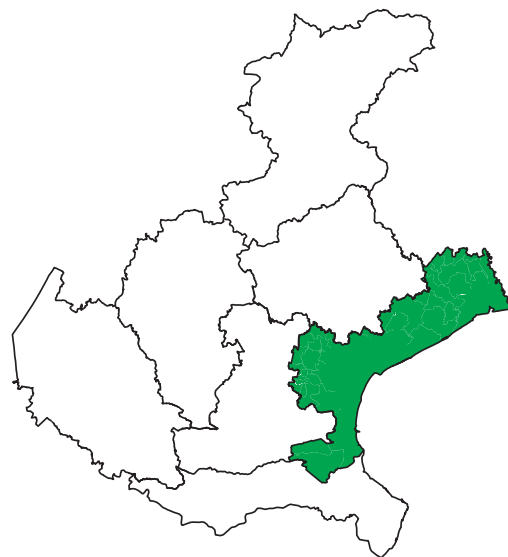
prevalentemente fresche ma anche sotto alcool, sotto sale, sotto aceto, in salamoia. Sono anche usate per la preparazione di raffinate marmellate e sciroppi e di un particolare liquore (brodo di giuggiolo).

## 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 mezza 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.

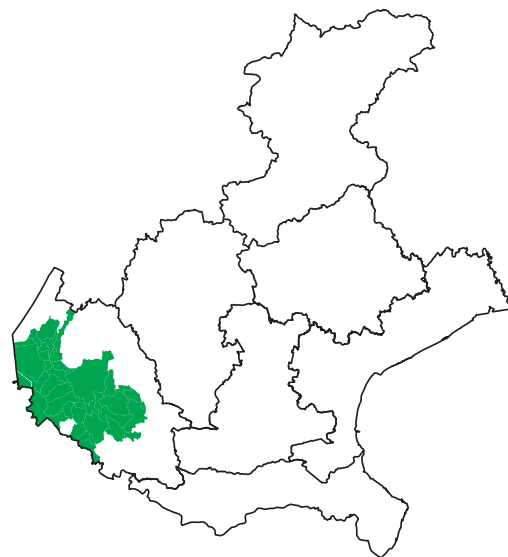
Viene consumato crudo, tagliato a fettine sottili ed è molto usato in pasticceria per guarnire dolci e gelati. Può essere utilizzato anche in abbinamenti per secondi piatti o a base di prosciutto o di pesci affumicati.

## 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'Amrogio 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 sacchetti 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

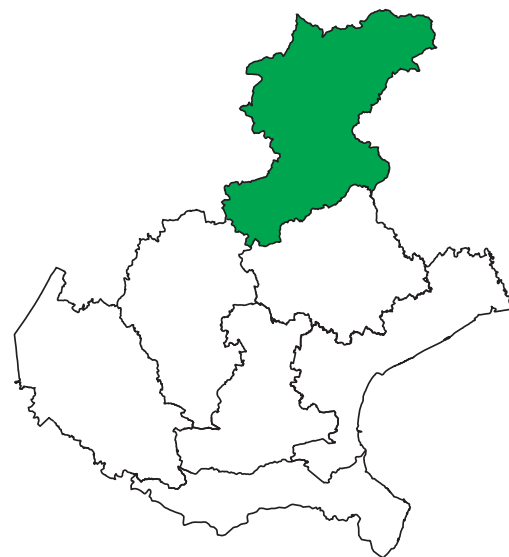
Le “kodinze” sono utilizzate consumate da sole oppure nel vin brulé o per la preparazione di crostate e dolci.

## 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 sacchetti 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

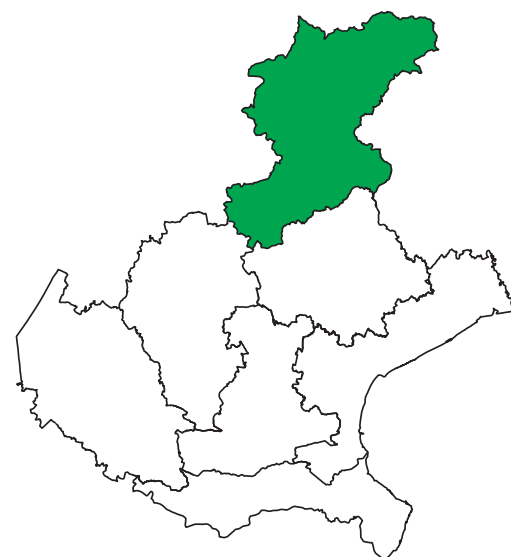
Il "kodinzon" è un ottimo prodotto energetico, genuino e naturale, dal gusto piacevole, che ricorda quello delle caramelle alla frutta.

## 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 una 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 sono 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 unità 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 partire 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

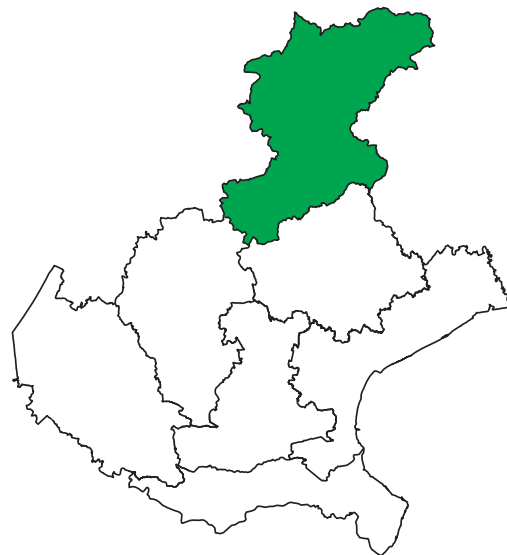
Le "mame d'Alpago" sono molto conosciute ed apprezzate per il loro sapore delicato e raffinato, l'elevata e spiccata digeribilità e l'ottima attitudine ad essere utilizzate in deliziose creme di fagiolo.

## 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 Tambrè 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 nei 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’infresatura, 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 stilar (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 dalle 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

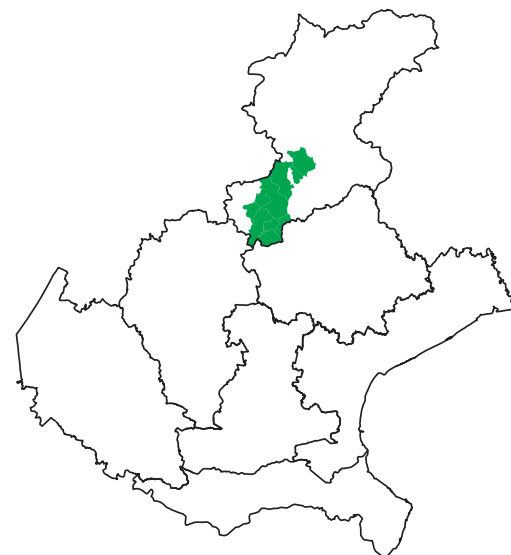
Il "marrone feltrino" viene utilizzato cotto come caldarrosta, al forno o nella preparazione della classica minestra di marroni.

## 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, Fonzo, 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 vi-

centino, 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 scorreccia 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 Beldford, 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 Delicious 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

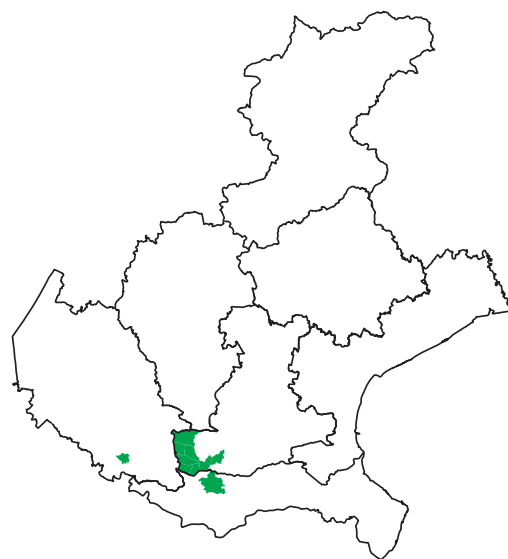
La mela è un frutto ricco di zuccheri e vitamine; ha proprietà rinfrescanti, digestive e diuretiche. Va consumata cruda, ma trova impiego anche cotta al forno, bollita, grattugiata, in succo come bevanda ed è base per la preparazione di dolci e liquori.

## 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 subito 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, Trenzuelo, 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 a produrre e commercializzare consistenti quantità di meloni di ottima qualità.

## Descrizione del prodotto

Il melone è un frutto zuccherino appartenente 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

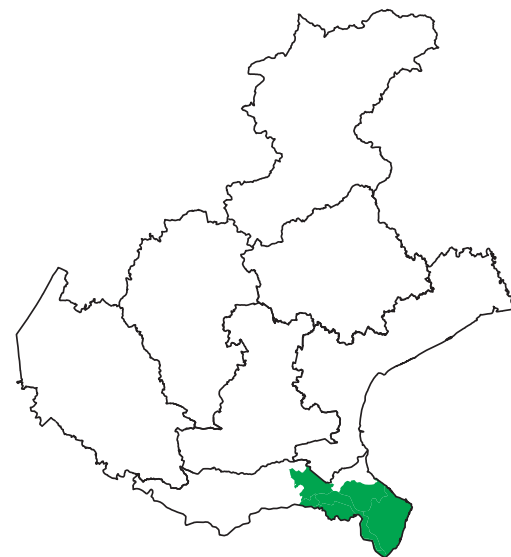
Il melone è un frutto particolarmente ricco di acqua e contiene molte vitamine e sali minerali, soprattutto potassio. Ha proprietà dissetanti, diuretiche e rinfrescanti. Viene consumato da solo come frutto o in abbinamento con cibi salati come ad esempio il prosciutto crudo.

## 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 tritato.

## 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 avvicinare 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

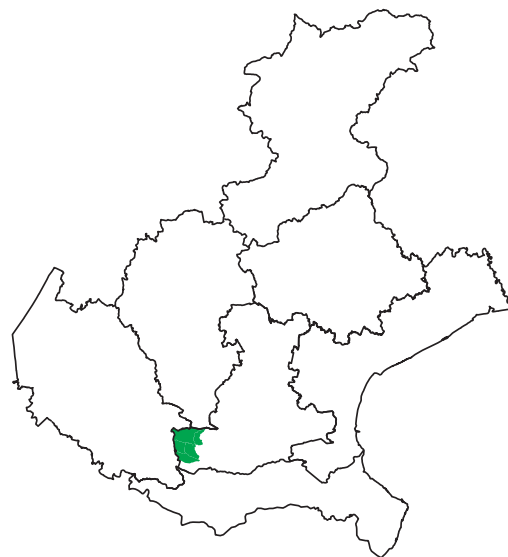
Il "melone montagnanese" è un frutto particolarmente ricco di acqua e contiene molte vitamine e sali minerali, soprattutto potassio. Ha proprietà dissetanti, diuretiche e rinfrescanti. Può essere consumato da solo come semplice frutto o, come prelibatezza, accompagnato con cibi salati come ad esempio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

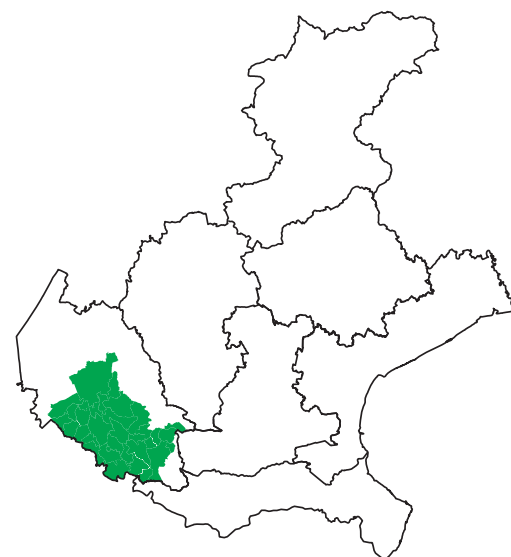
Ricchissimo di acqua e povero di zuccheri il melone è particolarmente ricco di vitamine. È utilizzato come semplice frutto, oppure in gelateria, ma anche in abbinamento con carne e pesce (il più classico è melone e prosciutto crudo).

## 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, Concarnarise, 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 tradi-

zione 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 Montebelluna 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 carat-

teristiche 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 calibratura e al confezionamento. Il prodotto viene subito avviato alla commercializzazione oppure può essere conservato per qualche giorno in celle frigorifere.

## Usi

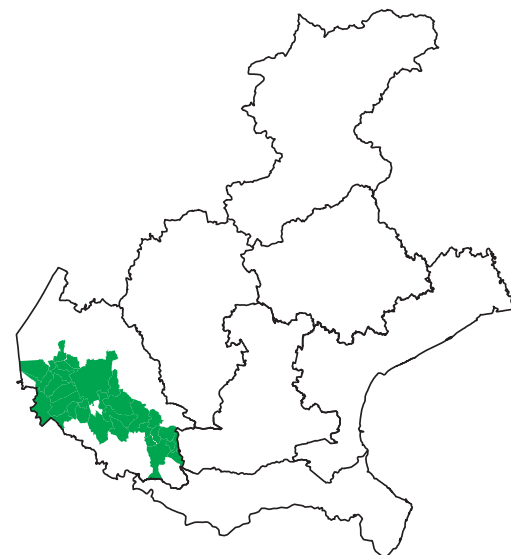
Le nettarine vanno per lo più consumate fresche e sono molto utilizzate in pasticceria per la preparazione di canditi e come guarnizione dei dolci.

## 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.



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

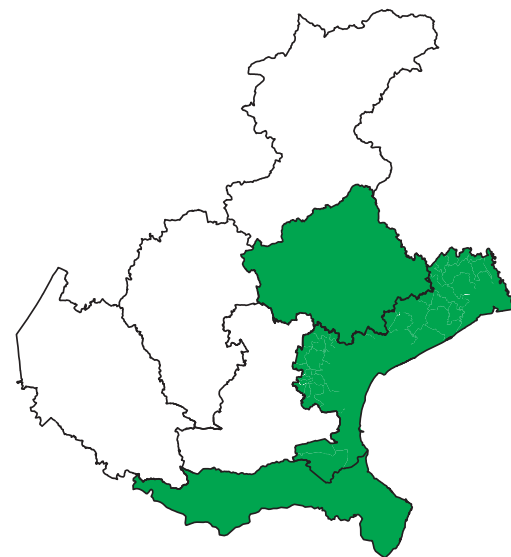
Come tutta la frutta secca, la noce ha un alto valore energetico essendo ricca di calorie e di sali minerali. Le noci hanno svariati utilizzi alimentari, oltre che direttamente nella preparazione di sughi, secondi piatti e soprattutto in pasticceria; si possono inoltre utilizzare prima ancora che raggiungano 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.



## 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 nocoltura è rimasta per anni



# 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

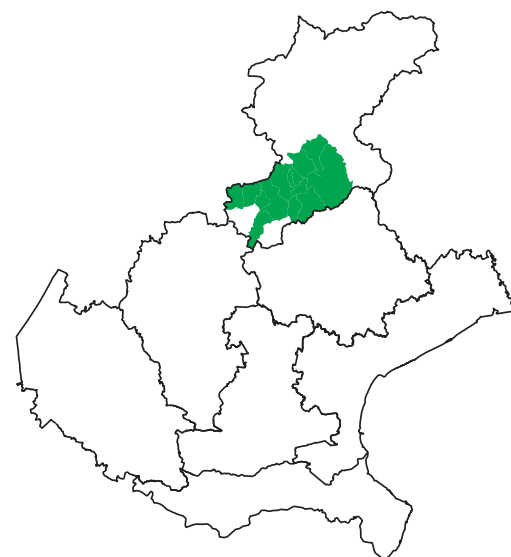
La noce è un frutto molto energetico, contenente una buona quantità di lipidi e di proteine. È molto utilizzata sia come frutta secca, che nella preparazione di sughi, secondi piatti e soprattutto in pasticceria.

## 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 cariosside 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 "pesta 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 tratta-

mento. Parte dell'orzo ottenuto, è sempre stato destinato alla produzione di malto utilizzato per la produzione della birra.

## Usi

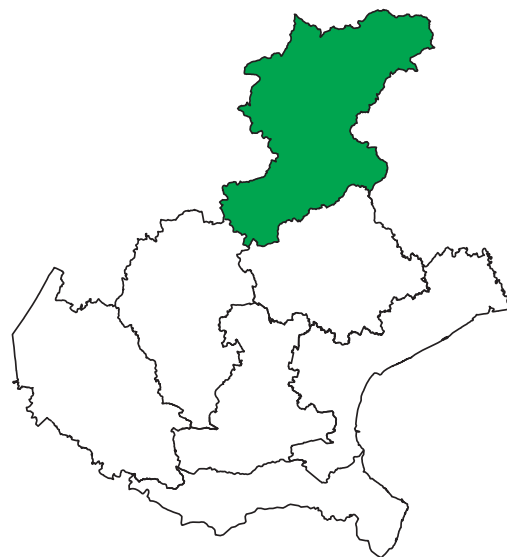
Destinato alla preparazione delle immancabili e caratteristiche minestre d'orzo, che rappresentano il primo piatto più tipico e rinomato della cucina delle Dolomiti bellunesi. Con la decorticazione a pietra si ottiene un prodotto che in cottura rimane di una corretta consistenza e non si spappola nella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

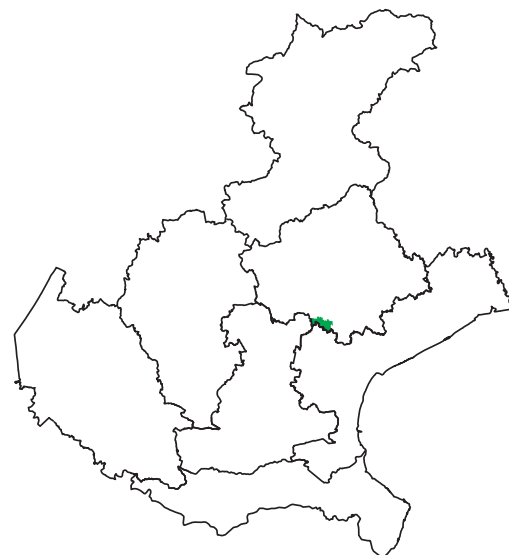
La patata americana è molto nutriente possiede un alto contenuto di zuccheri. Viene utilizzata soprattutto per il consumo diretto lessata o cotta al forno, tuttavia trova anche impieghi industriali per la produzione di fecola e alcool oltre che per la produzione di foraggio.

## 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

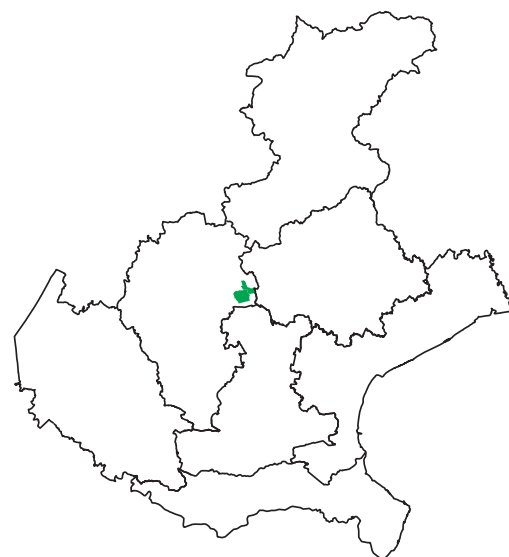
Le patate cornette, per le caratteristiche di compattezza della pasta, si prestano ad essere cotte in tegame con varie carni oppure fritte.

## 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 mol-

te 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, Vene-gazzù, 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, caratte-

zzata 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 arrostiti; 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

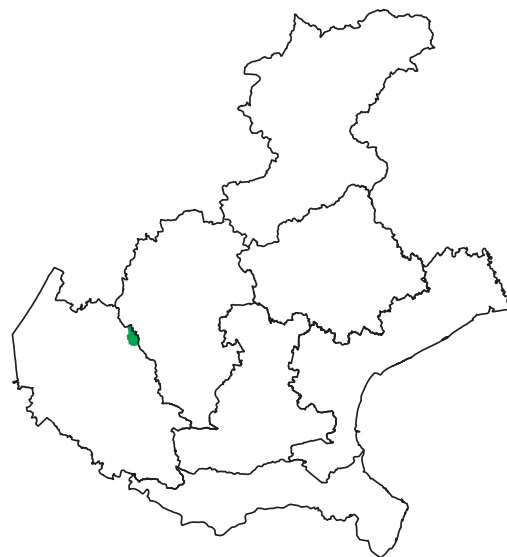
La "patata di Bolca" prodotta nell'areale di Vestenanova con le diverse varietà coltivate trova impiego in cucina, con l'utilizzo di ricette che prediligono i tuberi secondo la consistenza, la forma, la grandezza e la caratteristica della polpa.

## 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 granturco; 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, minestrone; Bintje, semi-precoce, tuberi grossi, lungo-ovali, buccia giallo chiara, pasta di colore giallo chiaro, da forno, gratinata o frita. Corneta: tubero a cornetto, di piccole dimensioni, pasta di colore giallo paglierino, insuperabile se accompagnata a spezzatini e arrostiti; 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

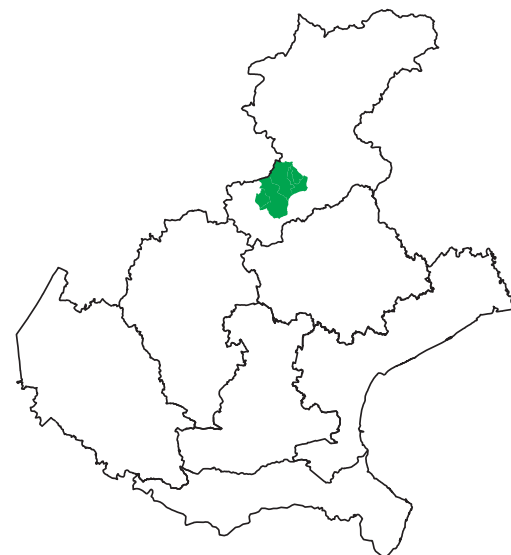
La "patata di Cesiomaggiore" prodotta con le diverse varietà coltivate trova impiego in cucina, con l'utilizzo di ricette che prediligono i tuberi secondo la consistenza, la forma, la grandezza e la caratteristica della polpa.

## 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 interessarono 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 foratura 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

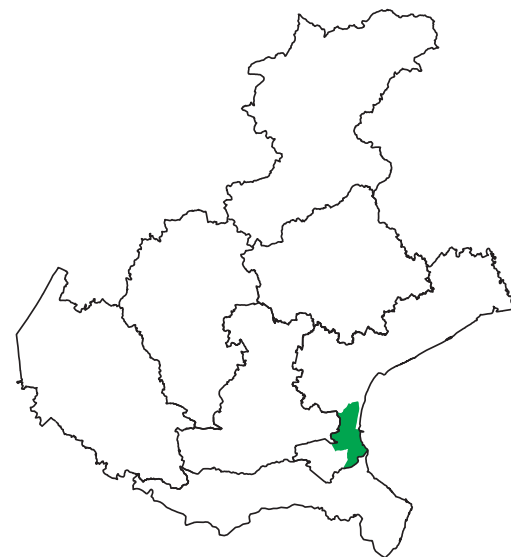
Le patate si consumano in infiniti modi a seconda degli usi e dei gusti. Lessate, in umido, fritte, arrosto in purea, o per la preparazione di minestre, minestrone, zuppe, sfornati, gnocchi, e anche torte.

## 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 carnosì, 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 eventuale eliminazione di quelli danneggiati.

## Usi

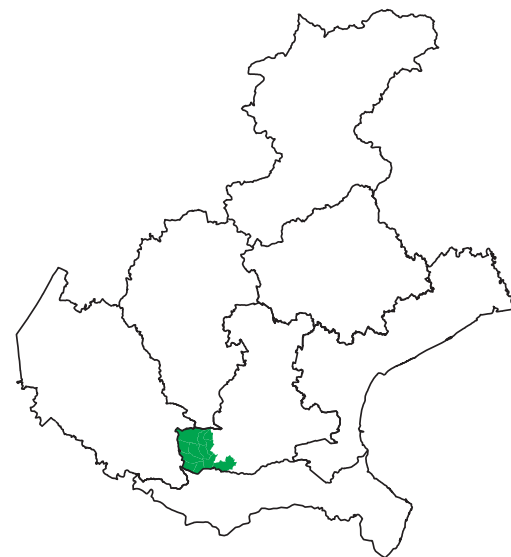
Le patate a pasta gialla sono adatte ad essere lesate, cotte a vapore, arrostiti, fritte, cotte al forno. Vengono anche utilizzate a livello industriale per l'estrazione di alcool, fecola o come base per foraggio.

## 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 sviluppatasi 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 Desirée e la Kennebek mentre una piccola percentuale è di Spunta, Liseta e Primavera. 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 “impatata”. Per prepararla si cucinano le patate e si schiacciano nell’acqua di cottura aggiungendovi un po’ d’olio. Quindi si versa la fa-

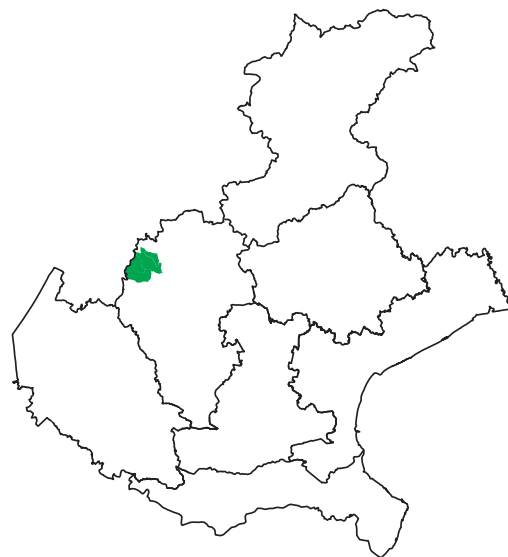
rina di mais e si cuoce normalmente per 40 minuti per fare la polenta; quando questa è quasi pronta si aggiungono pezzettini di formaggio fresco (di primo sale). Si può consumare morbida al cucchiaino, meglio ancora, abbrustolita.

## 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

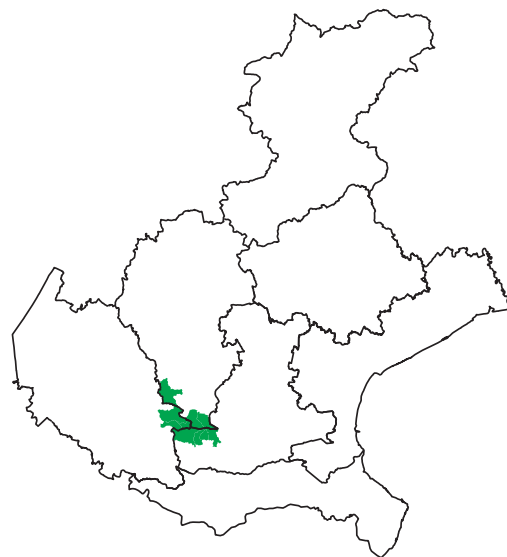
Le patate possono essere utilizzate in cucina per la preparazione di numerosissimi piatti. A seconda delle varietà vengono cotte al forno, fritte o utilizzate nella preparazione di gnocchi, minestre e purea. Inoltre sono utilizzate a livello industriale per l'estrazione di alcool, fecola o come base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

ne 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 tuberiferi, 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

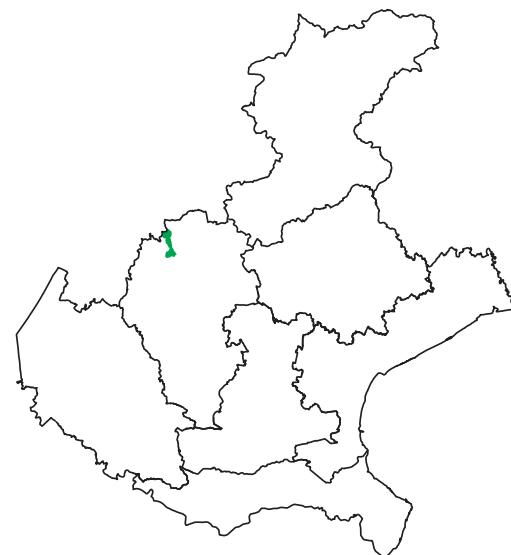
Il tradizionale piatto locale preparato con la "patata di Rotzo" è la polenta "considera", da mais bianco, a cui vanno aggiunte le patate lessate, farcite di burro e un pizzico di cannella, da accompagnare al formaggio mezzano e alla soppressa.

## 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

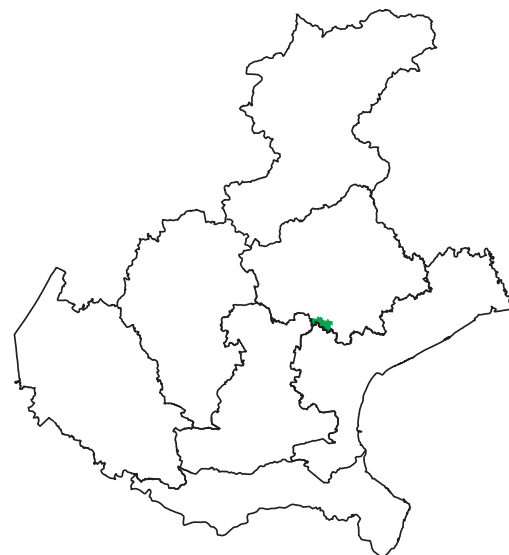
Il peperone trova ampio impiego in cucina: può essere usato fresco in insalata, cotto in padella, ripieno, in conserva sott'aceto o al naturale.

## 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 zucuoili, piri da San Piero, piri invernise, 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 seconda 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

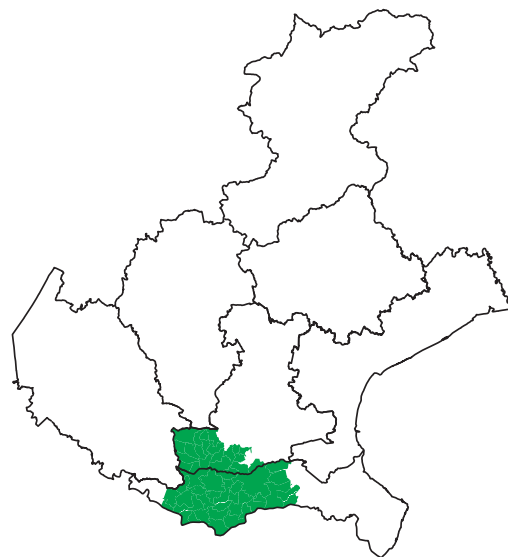
Viene consumata cruda o, a seconda delle varietà, cotta. Può venire conservata sotto spirito, impiegate nell'industria agroalimentare e dolciaria per la produzione di canditi, produrre succhi, sciroppi e confetture.

## 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

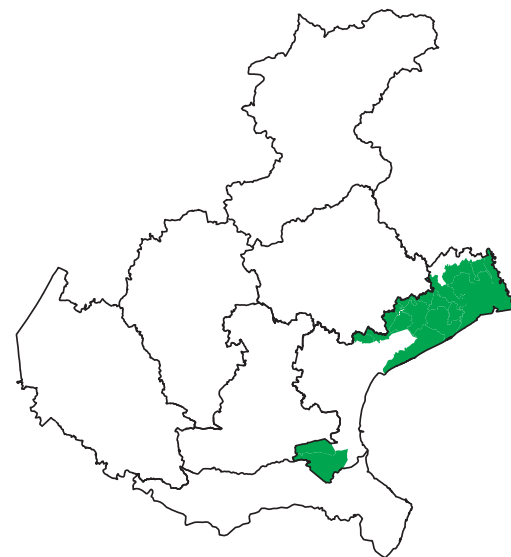
Le "pere del veneziano" vengono consumate normalmente al naturale ma, soprattutto le varietà autunnali, possono anche venire cotte in forno o in sciropo di zucchero. Sono inoltre ampiamente utilizzate dall'industria alimentare per la preparazione di succhi, sciropi, marmellate e canditi.

## 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 Treponti, 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'ottenne 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

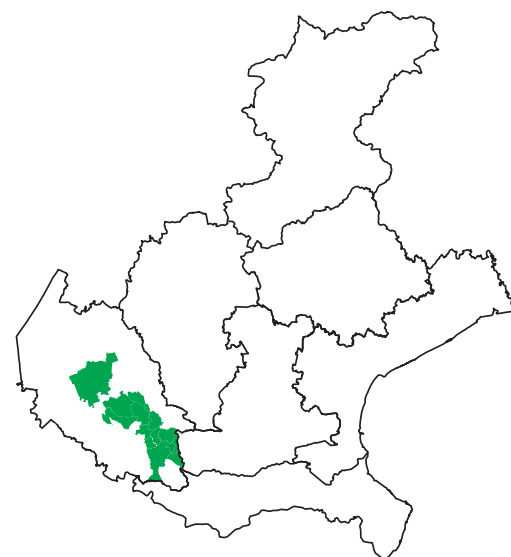
La "pera del veronese", disponibile per gran parte dell'anno, si consuma al naturale e nelle macedonie di frutta o cotta in sciroppo di zucchero. Viene utilizzata dall'industria alimentare per produrre succhi e sciroppi.

## 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 dalla 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 sovracoloro 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

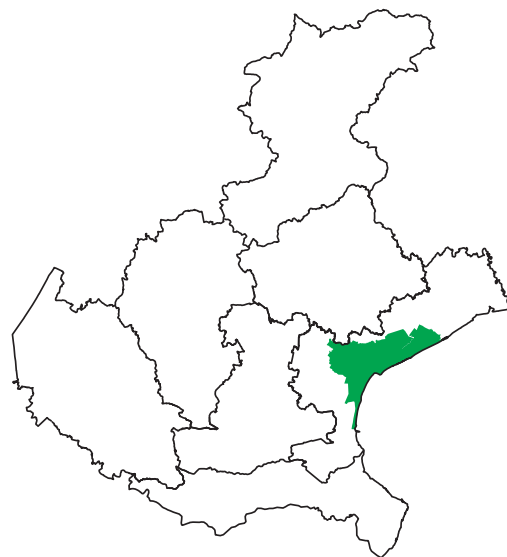
La pesche si consumano quasi esclusivamente fresche ma possono essere utilizzate anche per confezionare confetture, marmellate, succhi o nella preparazione di dolci e gelati.

## 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 sciropato, 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 "bisò 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

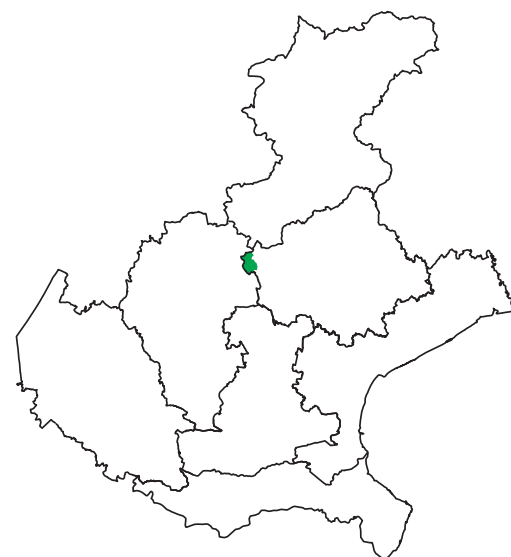
I piselli sono ricchi di proteine, ferro, vitamine e fosforo e si prestano a molteplici usi culinari. Famosissima è la ricetta tipicamente veneta dei "risi e bisì".

## 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 alle 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 sovracoloro 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

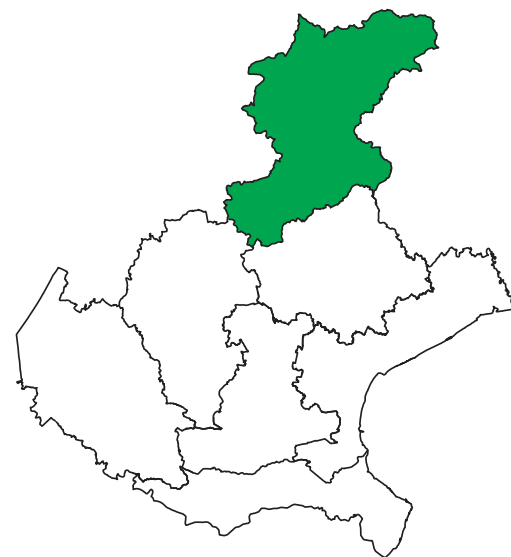
È un frutto ricco di zuccheri e vitamine; ha proprietà rinfrescanti, digestive e diuretiche. Va consumato crudo, ma trova impiego anche cotto al forno; è la base per la preparazione della "pinza dela nona", impasto di farina gialla e bianca, mele prussiane, fichi, uva secca e polpa di zucca.

## 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'altipiano 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 insalatario". 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, scolarmente appena il frutto accenna a variare il colore. Successivamente si procede alla selezione-calibratura e al confezionamento in cassetta.

## Usi

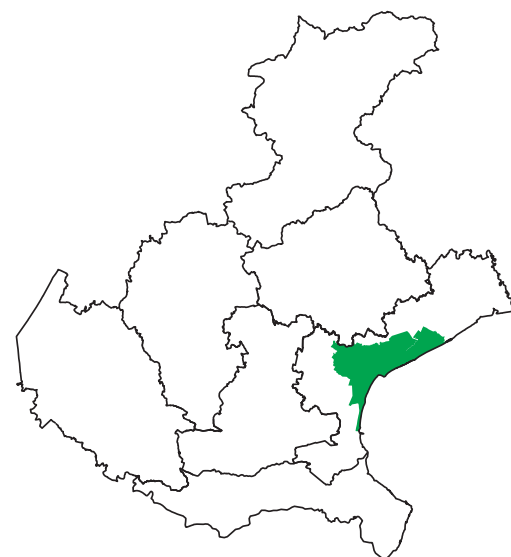
I pomodori si consumano al naturale, crudi in saporite insalate da soli o nei misti di verdura. Venivano originariamente usati prevalentemente per dare colore e come esaltatori di sapidità per le minestre, poi si sono imposti come elemento base della cucina mediterranea.

## 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 oggi 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 Compositae, 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, *Cichorium 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 cespo 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 toelettatura 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

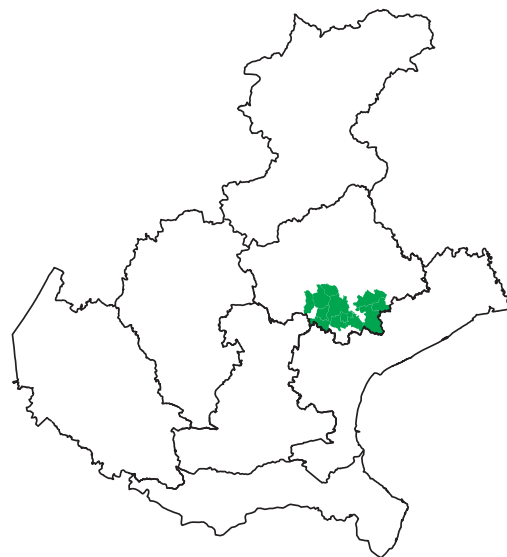
condimento di lardo sfrigolante ed aceto, altro abbinamento tradizionale è quello con fagioli lessati freddi.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i rivenditori ortofruttili 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 Presidi", 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

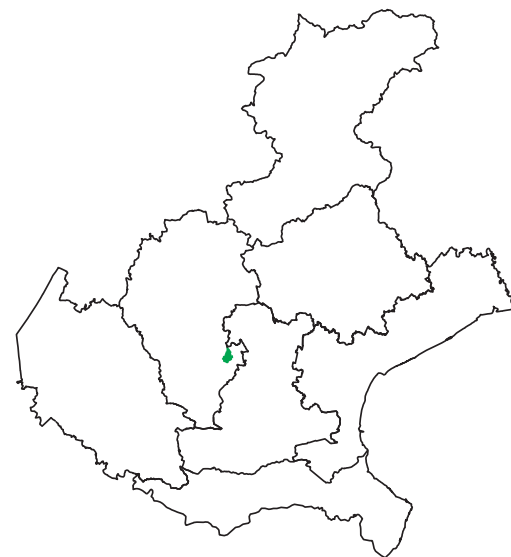
Il riso fornisce una buona percentuale di calorie e di zuccheri. Possiede discrete quantità di vitamine, ferro e fosforo e ha proprietà antiuriche. È ampiamente utilizzato in cucina sia per la preparazione di primi piatti, in particolar modo risotti, che come contorno.

## 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 serra (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.

Prima 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

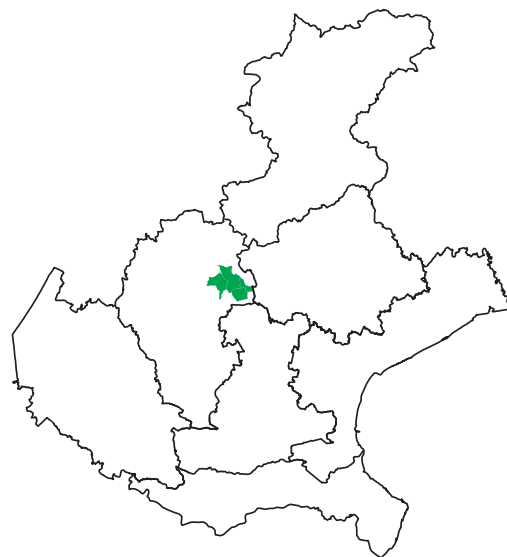
La "scarola di Bassano" viene generalmente consumata cruda, in insalata.

## 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 rinalza 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 pieno campo; il sedano ripulito dalla terra viene lavato e posto in cassetine per la vendita.

## Usi

Il sedano contiene vitamine e sali minerali e possiede proprietà diuretiche, depurative, antireumatiche.

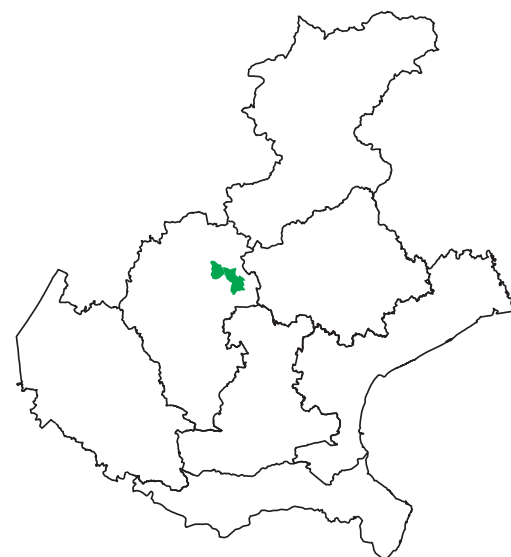
In cucina può fornire ottimi succhi aperitivi (unito a limone o carota), insalate, minestre o piatti di contorno. Tipico utilizzo del "sedano di Rubbio" è la ricetta che lo vede accompagnato, in un soffritto, alle lumache.

## 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 radichio. 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 cucchiaino 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 Umbrellifere, 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 grigiasta. 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 acidamarotica.

## 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 grigiastrea. 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 melanosporium*, 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 man-

giano 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

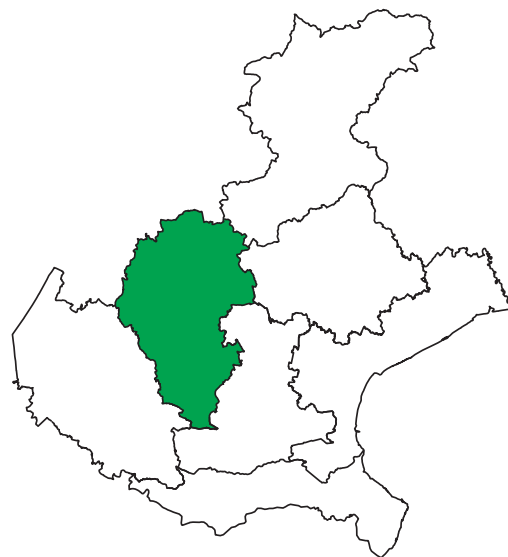
Ingrediente in numerose ricette, come la frittata o le tagliatelle ai tartufi, il prodotto si presta ad essere utilizzato per la preparazione dei cosiddetti prodotti tartufati: si va dal burro all'olio aromatizzati, dalla farina da polenta al riso al tartufo, fino a prodotti più complessi come formaggi, 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 tartufigole sono ubicate in prevalenza nel settore orientale dei Monti Lessini e sui Colli Berici. A Nanto e nei limitrofi comuni di Arcugnano, Longare, Castegnero, Mosano, 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 culturali 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

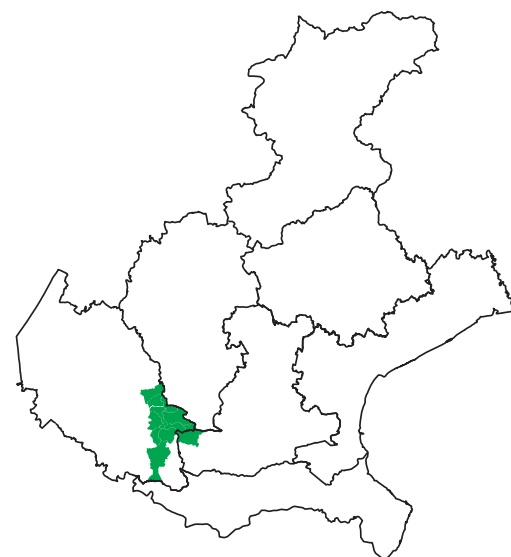
Il prodotto è ottimo se consumato fresco ma si presta a vari usi in cucina: zuppe, risotti, insalate, contorni, involtini, sformati, ed altro ancora.

## 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, erbe, 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. Sommarariamente 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, frita 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 rossee 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

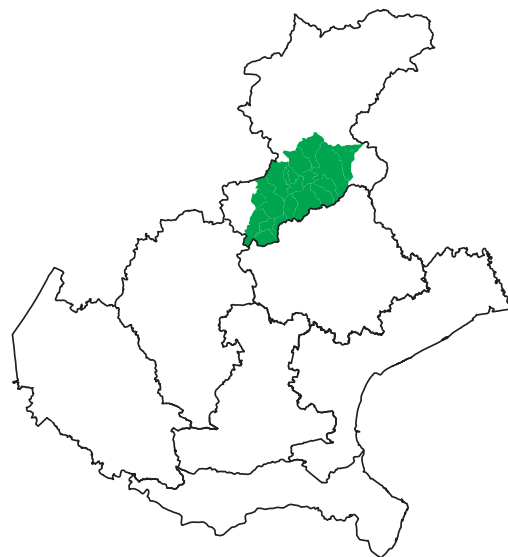
La "zucca santa bellunese" si mangia in insalata o in tegame, cotta al forno o lessa; viene usate in frittura e in minestra. Diventa preziosa raffinata se impiegata nella preparazione di delicati gnocchi e nella pasticceria casalinga anche con l'utilizzo dei suoi fiori che si prestavano benissimo a farne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



# PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA



## PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

Amaretoni	289
Banana comune	290
Bibanesi	291
Bigoi	292
Biscotti baicoli	293
Biscotti bussolai	294
Biscotti pazientini	295
Bossolà di Chioggia	296
Capezzioli di Venere	297
Carfogn	298
Casunziei	299
Ciopa vicentina	300
Cornetti	301
Colomba pasquale di Verona	302
Dolce bissoleta	303
Dolce del Santo	304
Dolce nadalin	305
Dolce polentina	306
Esse adriese	307
Fave alla veneziana	308
Forti bassanesi	309
Frittella con l'erba amara	310
Frittelle di Verona	311
Frittelle veneziane	312
Fugassa padovana	313
Fugassa veneta	314
Galani e crostoli	315
Gargati	316
Gelato artigianale del Cadore	317
Gnocco smalzaò	318
Gnocco di Verona	319
Il riccio	320
Lasagne da fornèl	321
Mandorlato di Cologna Veneta	322
Mandorlato veneziano	323
Mantovana	324
Merletti Santantonio	325
Montasù	326
Pagnotta del doge	327
Pan biscotto del Veneto	328
Pan co la suca	329
Pan co l'ùa	330
Pan de le feste	331
Pan del Santo	332
Pandoli di Schio	333
Pandoro di Verona	334
Pane al mais	335
Pastafrolla della Lessinia	336
Pastina de Bortolin	337
Pevarin	338
Rofioi di Sanguinetto	339
Rufiolo di Costeggiola	340
Sagagiardi	341
San Martino	342
Savoiarda di Verona	343
Schizzotto	344
Sfogliatine di Villafranca	345

Smegiassa	346
Subiotti all'ortica	347
Tajadele al tardivo	348
Torrone di San Martino di Lupari	349
Torta ciosota	350
Torta figassa	351
Torta fregolotta	352
Torta nicolotta	353
Torta Ortigara	354
Torta pazientina	355
Torta pinza - putàna	356
Torta sgriesolona	357
Torta zonclada	358
Tortellini di Valeggio sul Mincio	359
Treccia d'oro di Thiene	360
Zaletto di giuggiole	361
Zaletti	362



# AMARETTONI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Amarettoni, amarettoni di Sant'Antonio.



## La storia

Gli "amarettoni" di S. Antonio sono biscotti che derivano dalla ricetta del "dolce del Santo", confezionati inizialmente come semplice amaretto, sono stati successivamente modificati e sono molto apprezzati soprattutto dai pellegrini che passano ogni anno per la Basilica, richiedendoli nei punti vendita della stessa. Proprio per questo motivo hanno assunto col tempo una certa aura di culto popolare.

## Descrizione del prodotto

Gli Amarettoni sono dolci da forno, tagliati a biscotto, composti da mandorle armelline, mandorle sgusciate e tritate, zucchero, canditi di arancia, albume di uovo. Si distinguono per la loro notevole dimensione e il gusto d'arancia dato dai canditi.

## Processo di produzione

L'albume dell'uovo viene montato a neve, vengono inseriti i canditi e le mandorle sgusciate, quindi lo zucchero, all'impasto viene data la forma di un grosso biscotto.

Il lavoro di esecuzione è essenzialmente manuale ed il prodotto, dopo la cottura, viene stoccato per un giorno lasciandolo riposare sulle teglie da forno, poi confezionato e messo in vendita. Non necessita di stagionatura e per sua natura si presta alla lunga conservazione.

## Usi

Questi dolci, molto apprezzati per il gusto particolare, si accompagnano bene con un buon vino bianco dolce.

## Reperibilità

Presso alcune pasticcerie e rivenditori di alimentari della città di Padova durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Padova.



# BANANA COMUNE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Banana comune.



## La storia

Tipo di pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt'oggi utilizzati.

## Descrizione del prodotto

La "banana comune" è un pane di forma allungata formato da quattro o cinque giri di impasto attorno al pane stesso, assai morbido, composto da farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, malto con o senza aggiunta di strutto o olio di oliva.

## Processo di produzione

L'impasto di tutti gli ingredienti viene effettuato il giorno precedente alla cottura, esso lievita per 12 ore, rimpastato il giorno successivo con l'aggiunta di tutti gli ingredienti già utilizzati, lievita per ulteriori due ore nell'apposita cella e segue cottura a 230 °C per circa 30 minuti.

## Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

## Reperibilità

La "banana comune" è facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# BIBANESI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bibanesi.



## La storia

Il consumatore, stanco delle classiche forme di pane si è avvicinato a questo prodotto che nasce da una lunga esperienza di panificazione per la produzione di pane fresco particolare, integrale, di soia, ecc.

## Descrizione del prodotto

Si tratta di bocconcini di pane stirati a mano, di lunghezza e spessore variabili, friabili, leggermente salati e secchi, prodotti con olio di oliva di qualità, con quantità ridotta di semi di sesamo in superficie, colore giallo dorato, con sapore di pane, leggero e gradevole. Ai "bibanesi" classici si affiancano diverse versioni alla pizza, rosmarino, ecc.

## Processo di produzione

Il processo di produzione dei "bibanesi" è simile a quello tipico della panificazione artigianale di qualità, con due componenti di peculiarità: lievitazione basata sull'utilizzo di "lieviti lunghi" e stiratura manuale della pasta. La pesatura dei bocconcini, di dimensioni e pesi diversi, richiede uno strumento apposito per bilanciare il peso esatto del contenuto. La conservazione del prodotto viene fatta in appositi sacchetti plurispessore, opachi, adatti a mantenere le caratteristiche di freschezza del prodotto.

## Usi

Vengono mangiati da soli, assieme ad affettati e formaggi, o in abbinamento con molti altri cibi.

## Reperibilità

I vari prodotti sono facilmente reperibili presso panetterie e panifici nelle zone di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, in particolare nella frazione di Bibano del comune di Godega Sant'Urbano.



# BIGOI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bigoi, bigoli.



## La storia

I “bigoi” sono probabilmente la pasta più tradizionale del Veneto, un prodotto di origine contadina in uso fin dai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia. La leggenda vuole che nel 1604 un pastaiolo di Padova, detto “Abbondanza”, venne autorizzato dall’allora Consiglio del Comune a godere del brevetto di un macchinario per lavorare la pasta, usando frumento padovano. Il signor Abbondanza riuscì a produrre con questo macchinario anche vermicelli ed altri tipi di pasta lunga. La predilezione dei padovani cadde sui “bigoli” una sorta di spaghetti, tutti tondi, divenuti appunto la pasta tipica veneta. Da oltre trent’anni si svolge a Zanè (VI), la sagra dei “bigoi co l’arna” cioè bigoli con il sugo d’anitra. Esiste anche la variante “bigoi neri” prodotta nel comune di Mogliano Veneto (Treviso).

## Descrizione del prodotto

I bigoli sono una pasta alimentare tipo spaghetti freschi di grosse dimensioni (il diametro non deve essere inferiore a 2,5 mm e lunghi 25-30 cm) preparati con farina bianca, burro, latte e uova di anatra o di gallina. Un tempo le famiglie più modeste omettevano l’aggiunta di uova e burro, oggi usati per rendere l’impasto più morbido. La variante “bigoli mori” o “bigoi neri” viene ottenuta con farina integrale o aggiungendo all’impasto del nero di seppia.

## Processo di produzione

L’impasto ottenuto amalgamando e lavorando per circa 20 minuti gli ingredienti (farina con uova, acqua e sale), viene immesso in un apposito torchio di bronzo chiamato “bigolaro” e pigiato; da questa operazione si ricavano spaghetti ruvidi e grossolani, i “bigoi”. Il prodotto viene quindi messo a riposare ed asciugare su appositi teli infarinati per circa 24 ore o disteso su un tavolo cosparso di farina di mais; hanno una durata di 3- 4 giorni.

## Usi

I “bigoi” vanno consumati, dopo una breve cottura in acqua. Il condimento tradizionale dei bigoli è quello a base di frattaglie di anatra cotte con burro, olio, sale e un’aggiunta del brodo di anatra nel quale viene fatta bollire la pasta. Sono molto famosi anche i bigoli “in salsa”, conditi con un sugo a base di cipolle soffritte, olio e acciughe.

## Reperibilità

Diffusissimi in quasi tutta la Regione, i “bigoi” si trovano in commercio presso la maggior parte dei negozi di alimentari e sono proposti spesso nei menù di ristoranti ed agriturismi.

## Territorio interessato alla produzione

Regione del Veneto, in particolare nelle province di Padova, Treviso e Vicenza.



# BISCOTTI BAICOLI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Baicoli, biscotti baicoli.



## La storia

“I biscotti veneziani per eccellenza sono i “baicoli” che creati due secoli fa, nelle offellerie e panetterie per le botteghe del caffè, sono ancora oggi tra i biscotti più delicati e saporiti. I “baicoli” veneziani sono molto considerati anche dai turisti stranieri i quali spesso si ricordano della loro bontà e li richiedono a distanza di anni”. Da “Il Veneto in cucina” di Ranieri Da Mosto, Giunti Martello Editore, 1978. Nelle Venezia del settecento era di moda servire questi biscotti con lo zabaione, inoltre questo famosissimo dolce secco da “tocciar” (intingere) era adatto ad essere conservato facilmente anche durante i lunghi viaggi dei veneziani commercianti in mare. Il nome “baicolo” è stato dato a questo biscotto per la sua forma molto simile a quella dei piccoli branzini di laguna che portano, appunto, questo nome.

## Descrizione del prodotto

I biscotti si presentano come dei tranci di pane biscottati, con forma allungata, ovoidale e uno spessore molto sottile. Vengono prodotti con farina bianca, burro, oli vegetali, zucchero, lievito di birra, una chiara d'uovo, un po' di latte e un po' di sale.

## Processo di produzione

Dopo aver sciolto il lievito di birra con poca acqua tiepida, lo zucchero ed un pizzico di sale, si incorpora una parte della farina. Si forma quindi un panetto che viene messo a lievitare per 30 minuti in una terrina coperta da un telo in un luogo caldo, finché raddoppia il proprio volume. A questo punto si incorporano gli altri ingredienti partendo dal burro, poi la spremuta di arance e quindi la farina rimanente, lo zucchero, la chiara d'uovo sbattuta e il sale, dando al tutto la forma di filoni ovali ed un po' schiacciati e di una larghezza massima di 8 cm. Si cuoce quindi in forno a 150 °C per aumentare poi la temperatura a 220 °C fino a cottura completa per circa un'ora. L'impasto viene a questo punto sfornato e lasciato raffreddare, poi viene affettato con una lama automatica ottenendo i “baicoli”, di uno spessore di circa 2-3 mm, che sono rimessi in forno a biscottare per circa 20 minuti a 50-80 °C.

## Usi

I “baicoli” vanno serviti con lo zabaione e una crema di mascarpone oppure con la cioccolata calda.

## Reperibilità

Biscotti molto diffusi a Venezia e in provincia, si possono trovare facilmente presso pasticcerie e rivendite anche nelle zone di Padova e Treviso vicine al territorio veneziano.

## Territorio interessato alla produzione

Biscotto tipico del comune di Venezia, ma prodotto anche in altri comuni della provincia (ad esempio a Chioggia) e di altre province venete come a Treviso.



# BISCOTTI BUSSOLAI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Biscotti bussolai, bussolai di Burano, bussolà, bussolai buranei (a Venezia); bussoeai (a Treviso).



## La storia

Il "bussolà" è un dolce antico che accompagna, nei secoli, la storia del popolo veneziano e dell'entroterra veneto.

## Descrizione del prodotto

I "bussolai" di Burano sono dei biscotti di forma circolare con il buco in mezzo, prodotti con farina 00, burro, zucchero, sale, lievito, vaniglia o limone, Mistrà (distillato con anice, un bicchierino), uova.

## Processo di produzione

Si pone la farina sulla tavola e si fa un buco nel mezzo, si aggiunge lo zucchero, il burro fuso, il sale e il lievito che era già stato messo in un po' d'acqua tiepida. Gli ingredienti, nell'impasto, vengono mescolati con gradualità per ottenere un composto morbido e ben miscelato; questo viene tagliuzzato a pezzettini e allungato e fare dei cerchietti; si possono cucinare in forno o anche friggere. Una volta raffreddati, possono essere confezionati e consumati a distanza di mesi.

## Usi

Sono ottimi con vini dolci.

## Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale.

## Territorio interessato alla produzione

Venezia, isola di Burano e altri comuni della provincia di Venezia e Treviso.



# BISCOTTI PAZIENTINI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Biscotti pazientini.



## La storia

Il ricordo popolare riconduce l'origine di questi deliziosi biscotti al periodo della Serenissima Repubblica, quando i mercanti veneziani portavano dai loro viaggi ingredienti all'epoca sconosciuti. I maestri pasticceri veneti crearono così i "pazientini", vere specialità preparati con mandorle, nocciole, farina e zucchero, la cui denominazione ricorda quei dolcetti conventuali che erano chiamati "pazienze".

## Descrizione del prodotto

Si tratta di piccolissimi biscotti preparati con mandorle, nocciole, burro, zucchero e limone grattugiato senza uso di uova. I "pazientini", piccolissimi e fragranti biscotti da meditazione, sono ottimi per accompagnare una calda tazza di tè.

## Processo di produzione

Versare in una terrina zucchero e vanillina, aggiungere farina di grano tipo "00" incorporandola perfettamente; mettere il composto in una siringa da pasticceria dotata di foro d'uscita largo quanto un fiammifero di legno. Premendo la siringa, far cadere sulla placca da forno ricoperta da carta oleata (anticamente si usava passare sulla placca della cera vergine), tanti bastoncini della lunghezza di circa 3 cm. Se preparati alla sera, lasciarli tutta la notte in ambiente tiepido. Cuocerli in forno già piuttosto caldo (190 °C); appena si saranno coloriti (dopo circa 10'), estrarre dal forno e con una spatola staccare subito i pazientini. Si conservano in una scatola di metallo ben sigillata.

## Usi

Ottimi per accompagnare gelati, granite, creme o per decorare torte, budini, charlotte.

## Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# BOSSOLÀ DI CHIOGGIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Bossolà di Chioggia, bussolà, buzzolà.



## La storia

La tradizionalità di questi biscotti, nel territorio di Chioggia, è attestata da fonti scritte che risalgono alla metà del Seicento. I bussolài sono citati in un documento di una visita pastorale effettuata l'11 maggio 1644 presso il monastero di S. Francesco: «... *Si cucina in casa e sono io et una conversa al forno. Non si dà fuori farina se non per far i buzzolai per il convento che si fanno di Pasqua e de Nadale, et qualche altra volta si fa qualche torta che ordina la Madre Abbadessa* ...» ACVC, Serie Visite pastorali, volume 95 carta 218 verso.

Sicuramente vi sono altri documenti ma la ricetta del "bossolà di Chioggia" è tramandata da padre a figlio già dai tempi della Repubblica Serenissima. È considerato il pane dei pescatori; si tratta di un pane secco, a lunga conservazione che non ammuffisce con il clima marino. Per questo era alimento tradizionalmente portato nelle barche dai pescatori quando si allontanavano per le battute di pesca e rimanevano lontani da casa diversi mesi. La tradizione infatti vuole che la sua forma arrotolata sia dovuta proprio al fatto che veniva posto sullo scalmo della barca per essiccare ed essere pronto al consumo.

La caratteristica del prodotto nel suo gusto originale è rimasta la stessa per centinaia di anni. Attual-

mente alcuni panifici del territorio per rispondere alle esigenze dei consumatori producono "bossolà" che, pur mantenendone la forma caratteristica e lo stesso procedimento, possono contenere altri ingredienti, come il sesamo oppure possono essere privi di lievito per chi soffre di allergie.

## Descrizione del prodotto

È un pane biscotto mono dose, molto fragile, dalla caratteristica forma arrotolata. Il termine "bossolà" deriva dalla sua forma rotonda, imbossolare significa arrotolare, avvolgere. Può essere consumato sia con i dolci (marmellate, cioccolato, ecc.) sia con il salato (salumi, formaggi, ecc.) è usato anche come pane da colazione, al posto dei biscotti, con il caffè, il latte o il tè.

## Processo di produzione

Il "bossolà" è fatto completamente a mano con farine locali e nazionali a basso contenuto di glutine. Vengono utilizzate le così dette farine deboli, condite con grassi animali e vegetali. Gli ingredienti utilizzati sono farina, lievito, acqua e sale. Creato l'impasto, detto "bastardo" in quanto ha una consistenza né dura né tenera ma media, lo si lascia riposare per 15 minuti. Con la pasta si procede a creare un cilindretto della consistenza di un grissino lo si chiude ad anello, poi viene effettuato un taglio longitudinale per permetterne l'asciugatura del prodotto e la sua conservazione. Infornato per trenta minuti a una temperatura di circa 170 °C, a fine cottura, vengono aperte le valvole del forno per permettere all'umidità di uscire favorendo l'essiccazione del prodotto. Una volta raffreddato, il "bossolà di Chioggia" viene confezionato in sacchetti con pezzature diverse che variano secondo la tipologia di vendita. Il prodotto ha una conservazione di circa tre mesi. Essendo fatto artigianalmente a mano non ha bisogno di materiali e attrezzature specifiche quindi tutti i forni sono in grado di produrre il prodotto. Il Bossolà è fatto interamente a mano artigianalmente non solo nella fase di preparazione, ma anche in quella del confezionamento e insacchettamento.

Tutti i forni hanno la tradizione di preparare il Bossolà alla stessa stregua del pane. Non è prodotto industrialmente. Nel passato era conservato in sacchi di iuta riposti a penzolare nelle travi delle case.

## Usi

Può essere consumato sia con il dolce (marmellate, cioccolato, ecc.), sia con il salato (salumi, formaggi, ecc.); è usato anche come pane da colazione, al posto dei biscotti, con il caffè, il latte o il tè.

## Reperibilità

Il "bossolà di Chioggia", si trova tutto l'anno presso i forni di piccola o media dimensione della città.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.





# CAPEZZOLI DI VENERE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Capezzoli di Venere.



## La storia

La ricetta per la preparazione dei “capezzoli di Venere” appartiene alla tradizione pasticceria della cittadina di Legnago, nel veronese, e veniva utilizzata per feste di compleanno e matrimoni. Dopo un lungo oblio, questo prodotto dolciario fu riscoperto quando, grazie al pezzo teatrale “Amadeus” di Pether Shaffer (1979) e all’omonimo film diretto da Milos Forman (1984), tornò alla ribalta il musicista legnaghese Antonio Salieri (1750-1825), compositore ed autore musicale che entrò, sin da giovane, alla corte di Vienna (1766) e nelle grazie dell’Imperatore Giuseppe II. Ogni volta che il Salieri partiva però dalla sua Legnago era solito portare in dono alla corte viennese dei dolci molto apprezzati, in particolare i “capezzoli di Venere”; Ignaz von Mosel (1772-1844) nel 1827 scrisse “Sulla vita e le opere del Salieri”: “Salieri era più di corporatura piccola che robusta... beveva solo acqua, ma amava molto pasticcini e dolci...”.

## Descrizione del prodotto

Il prodotto dolciario “capezzoli di Venere” è un “bon bon” liquoroso, da consumo fresco, a forma di noce, umbonata per dare la forma di “capezzolo”, di colore cacao. Le materie prime impiegate sono: pasta di marroni, zucchero, cacao magro, liquore a base di Rum.

## Processo di produzione

Gli ingredienti vengono esclusivamente impastati a mano immettendo in giuste quantità i vari componenti. La predisposizione di ogni singolo pezzo è eseguita manualmente senza alcun ausilio d’attrezzatura per miscelare o per lo stampaggio. È un prodotto fresco quindi non abbisogna di cottura o raffreddamento. Il confezionamento è fatto in vassoi e non viene eseguito l’incartamento. Il prodotto, da consumare entro breve tempo, si conserva naturalmente senza aggiunta di conservanti e/o additivi; unico accorgimento è quello di mantenere il prodotto in un luogo fresco.

## Usi

Ottimo se accompagnato con un vino bianco dolce.

## Reperibilità

In laboratori artigianali di pasticceria.

## Territorio interessato alla produzione

Legnago, in provincia di Verona.



# CARFOGN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carfogñ.



## La storia

Sono tipici dolci di carnevale prima riservati a clienti danarosi, poi entrati a far parte della cucina popolare. Come le classiche frittelle rappresentano il dolce delle feste carnevalesche fin dal Rinascimento.

## Descrizione del prodotto

Si tratta di frittelle ripiene ottenute con pasta sfoglia a base di farina di grano, uova e zucchero con ripieno di papavero macinato, zucchero, miele, grappa, biscotti e altri ingredienti che variano da villaggio a villaggio ma tipiche delle zone ladine.

## Processo di produzione

In una terrina si mescolano farina, uova e zucchero facendone un impasto abbastanza tenero. Si aggiunge un pizzico di sale, un po' di lievito e quindi gli ingredienti caratterizzanti che sono papavero, miele, grappa, biscotti e altri ingredienti. Si lascia riposare l'impasto per circa 30 minuti e nel contempo si porta a temperatura (170 °C) l'olio di oliva. Una volta fritto, viene posto su di una carta assorbente per assorbire l'olio in eccesso e consumato nel giro di alcuni giorni.

Si formano, con il cucchiaino, delle palline che vengono gettate nell'olio bollente; quando l'impasto si rapprende si volta con una schiumarola e si lascia cuocere fino a che assume un colorito marroncino, vengono quindi tolte e posate su di una carta assorbente. Per servirle vengono coperte da un velo di zucchero vanigliato.

## Usi

Ottime con vino dolce.

## Reperibilità

Nei laboratori di pasticceria dell'area bellunese.

## Territorio interessato alla produzione

La Val Biois, comuni di Falcade, Vallada Agordina, Canale D'Agordo, Cencenighe Agordino, S. Tomaso Agordino, tutti in provincia di Belluno.



# CASUNZIEI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Casunziei.



## La storia

I "casunziei" sono un prodotto che in passato veniva fatto in casa con i prodotti che la terra offriva. Per questo motivo le ricette più antiche ed originali sono quelle dei "casunziei rossi" fatti con la barbabietola rossa, le patate e la rapa gialla ed i "casunziei verdi" ottenuti con gli spinaci e soprattutto con l'erba cipollina raccolta nei prati in primavera. Era un piatto che si cucinava nelle occasioni importanti, come le festività natalizie o pasquali o di domenica.

## Descrizione del prodotto

Sono dei ravioli, la cui sfoglia è fatta con farina, uova ed acqua; il ripieno, nella tipologia dei "casunziei rossi", comprende barbabietole rosse, patate, rape gialle e semi di papavero (questi ultimi non sempre presenti); nel caso dei "casunziei verdi", il ripieno è composto da spinaci, ricotta, burro, erba cipollina e formaggio. Altre varianti sono i "casunziei con la zucca o con il radicchio".

## Processo di produzione

La sfoglia è prodotta amalgamando a mano farina, uova ed acqua. Il ripieno, nella tipologia "casunziei rossi", comprende barbabietole rosse, patate, rape gialle e talvolta, semi di papavero; nei "casunziei verdi", il ripieno è composto da spinaci, ricotta, burro, erba cipollina e formaggio. Altre varianti sono con la zucca o con il radicchio, i "casunziei frit" ed i "casunziei con pastolà".

## Usi

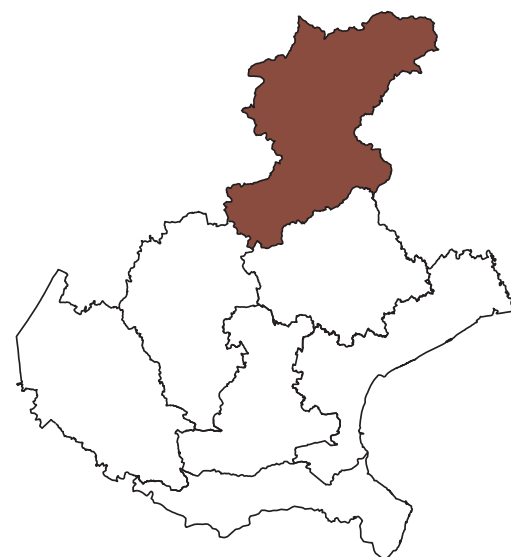
Nella tradizione agordina la notte di Natale, a Cencenighe, i "casunziei" venivano conditi con semi di papavero pestati e miele, mentre in altre parti venivano conditi col burro.

## Reperibilità

Laboratori artigianali di lavorazione della pasta fresca o ristoranti della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno, in particolare Cortina d'Ampezzo e i Comuni della Comunità della Val del Boite e dell'Agordino.



# CIOPA VICENTINA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciopa vicentina.

## La storia

Tipico pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta, pretese forme di pane di singola porzione; è sicuramente il più conosciuto e diffuso nell'area vicentina.

## Descrizione del prodotto

La "ciopa vicentina" è un tipo di pane realizzato con un impasto di farina, acqua, lievito acido e sale.

## Processo di produzione

L'impasto è realizzato con farina "povera", cioè con poco glutine. La lievitazione avviene su tavole coprendo l'impasto con un telo. L'impasto deve essere duro abbastanza da consentire di mantenere la forma tipica (infatti questo tipo di pane viene definito in gergo come "pane a pasta dura"). La lavorazione è manuale. Infatti due pezzi di pasta sono manipolati e messi uno sopra l'altro in modo da formare due "corni". Si tratta di un tipo di pane che si conserva bene. La cottura avviene preferibilmente in forni a legna.

## Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

## Reperibilità

La "ciopa vicentina" è facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



# CORNETTI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cornetti.



## La storia

Tipo di pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt'oggi utilizzati.

## Descrizione del prodotto

I "cornetti" sono un pane di forma caratteristica costituito da due parti arrotolate, attaccate con rialzi nella parte apicale, prodotto con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito, sale e malto.

## Processo di produzione

Il processo di produzione dei "cornetti", tipico pane padovano, prevede che l'impasto di tutti gli ingredienti sia effettuato il giorno precedente la cottura che si svolgerà il giorno dopo, previa lievitazione, per trenta minuti circa.

## Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

## Reperibilità

I "cornetti" sono facilmente reperibili presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# COLOMBA PASQUALE DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Colomba pasquale di Verona.



## La storia

La colomba fu creata a Verona, alla fine dell'Ottocento. La sua origine risale ai pani plastici della tradizione egiziana e greca, che continuò poi con quella romana e avevano funzioni magiche e votive. Queste tradizioni, mutate nei significati, si mantennero col Cristianesimo ed assunsero, nelle varie regioni e province, forme e significati diversi; nel periodo pasquale, centro della fede cristiana, questa manifestazione a Verona è continuata con la produzione di pani dolci. Nella seconda metà dell'Ottocento, con l'introduzione del lievito di birra in sostituzione del lievito naturale e il progresso della tecnica molitoria (nel 1830 compaiono i mulini a cilindri), le tecniche dolciarie andarono sempre più raffinandosi creando delle vere e proprie attività di fine pasticceria con l'aggiunta di mandorle, nocciole e frutta candita, come la "colomba pasquale di Verona"; si tratta dell'espressione d'un alto livello di pasticceria artigianale che rappresenta un'importante specializzazione agroalimentare dell'industria veronese.

## Descrizione del prodotto

Gli ingredienti sono: farina, lievito madre (succo di mela, farina, acqua), tuorlo d'uovo, zucchero, burro, miele, sale, vaniglia, burro di cacao, mandorle, nocciole ermelline, albume, amido di mais, frutta candita.

## Processo di produzione

Si impastano tutti gli ingredienti assieme per tre volte e si fa lievitare. Al termine, dopo un riposo in cella per circa 45 minuti, si esegue la pezzatura "a colomba" e dopo oltre 10-12 ore di lievitazione si glassa il tutto con mandorle, nocciole ermelline, amido e albume quindi si inforna.

## Usi

Ottima se accompagnata con vino dolce frizzante.

## Reperibilità

Durante il periodo pasquale è reperibile presso pasticcerie e negozi alimentari.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



# DOLCE BISSIOLETA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce bissoletta.



## La storia

La tradizionalità di questi biscotti è attestata da fonti scritte in cui si fanno risalire alla metà dell'Ottocento.

## Descrizione del prodotto

La "bissoletta" è una specialità dolciaria tipica della cucina povera, dei biscotti da forno secchi, non farciti, ad impasto unico e forma tipica ad "esse" o a "serpentello" di colore marroncino chiaro. I biscotti sono prodotti con farina, burro, fecola, zucchero, uova, latte, lievito, sale, aromi naturali.

## Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Si preparano gli ingredienti per essere impastati con gradualità per ottenere un impasto unico da suddividere a mano per dare la forma al famoso biscotto. La cottura avviene su teglie e, dopo che si sono raffreddati, vengono confezionati.

## Usi

Ottimi per la colazione o per essere sbocconcellati a fine pasto accompagnati da un buon vino passito.

## Reperibilità

Si trovano presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.



# DOLCE DEL SANTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce del Santo, dolce Santantonio.



## La storia

Il “dolce del Santo” deriva da un’antica tradizione dei frati della Basilica del Santo, che donavano ai poveri della città e ai viandanti, fuori dal Sagrato della Basilica, il pane per alleviare la loro fame. Col tempo, i mastri pasticceri della zona, memori di quella tradizione e per accontentare le richieste dei turisti sempre più numerosi, hanno elaborato la ricetta del pane, creando un prodotto dolciario apprezzato e rinomato.

## Descrizione del prodotto

Il “dolce del Santo” è un prodotto da forno farcito con marmellata di albicocche, buccia d’arancia candita, pan di Spagna, marzapane di mandorle o granella di amaretti, il tutto avvolto in pastasfoglia. La sua forma particolare ricorda l’aureola posta sul capo di Sant’Antonio. Esso viene prodotto in diversi formati: da 70 g (monodose mignon), 400 g e 700 g.

## Processo di produzione

Per la produzione della sfoglia si usano uova intere, zucchero semolato, farina di grano tenero 00, margarina vegetale e sale. La lavorazione è essenzialmente manuale; i prodotti vengono amalgamati, disposti a mano in vari strati con procedure codificate e con particolare cura. Dopo la cottura in forno, il prodotto viene lasciato riposare per un giorno sugli stampi, quindi confezionato e posto in vendita. Dati gli ingredienti utilizzati il dolce ha una durata di circa 3 mesi senza particolari condizioni di conservazione.

## Usi

Il “dolce del Santo” si accompagna bene con un vino bianco dolce.

## Reperibilità

Presso le pasticcerie e rivenditori alimentari della città di Padova il prodotto è reperibile durante tutto l’anno.

## Territorio interessato alla produzione

Padova città.





# DOLCE NADALIN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce nadalin, pandoro di Verona.



## La storia

Le origini del “pandoro di Verona” si legano al “pan de oro” un dolce conico della Serenissima, riservato ai nobili, che veniva ricoperto da sottili foglie d’oro zecchino. Tuttavia la morbidezza dell’impasto fu importata da Vienna dove pasticceri italiani producevano brioches per la Casa Reale Asburgica. Questo dolce diventò nel 1260 una specialità natalizia veronese detta “nadalin” con base a forma di stella a otto punte, non molto alto; fu creato per festeggiare il primo Natale dopo l’investitura dei nobili Della Scala a Signori di Verona. Solo nell’ottocento il dolce cambiò forma: venne alzato, le punte ridotte a cinque e chiamato “pandoro”. Questo si diversificava dal “nadalin” per la morbidezza dell’impasto e per la mancanza della glassa. Ben presto il “pandoro” divenne il simbolo di Verona che, riprodotto nei laterizi, veniva utilizzato come decoro delle colonne nelle abitazioni dei nobili.

## Descrizione del prodotto

Il “dolce nadalin” è composto da: lievito madre (succo di mela, farina, acqua), tuorlo d’uovo, zucchero, farina, burro di cacao, burro, bacche di vaniglia, sale.

## Processo di produzione

Ha una lavorazione lunga e laboriosa che dura quattro giorni. Si prepara il lievito madre, lo si rimpasta almeno 3 volte con aggiunta di acqua tiepida e farina; si aggiunge il tuorlo d’uovo, lo zucchero, il sale, la vaniglia e la farina. Con il burro, il burro di cacao e il tuorlo d’uovo si fa un’emulsione che si aggiunge all’impasto.

Si lascia riposare l’impasto per 30 minuti in cella; poi si esegue la pezzatura dell’impasto nei formati richiesti quindi, il tutto ritorna in cella per riposare altre 12 ore al termine delle quali il prodotto viene infornato. Dopo la cottura viene lasciato a raffreddare negli stampi capovolti per impedire l’afflosciamento della parte superiore. Quando il prodotto è freddo si procede al confezionamento.

## Usi

Nelle festività, a fine pasto, abbinato spesso con vini dolci, bianche e neri, di grande struttura.

## Reperibilità

Durante il periodo natalizio è reperibile presso pasticcerie e negozi di alimentari della Regione.

## Territorio interessato alla produzione

Verona e provincia.



# DOLCE POLENTINA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Dolce polentina, polentina di Cittadella, polentina di mastro Paolo.



## La storia

Prodotto tradizionale in tutta la provincia di Padova da tempo indefinibile e codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica padovana di Giovanni Bianco Mengotti del 1967.

Il nome è sempre stato intrigante, facendo subito pensare alla polenta, ma in realtà il dolce non assomiglia per nulla a questo piatto, se non nella bontà e nella leggerezza e per l'impiego della farina di mais in una sua variante popolaresca

## Descrizione del prodotto

Il dolce si presenta con una forma tonda, bianco in superficie e dorato al suo interno.

Dolce da forno caratteristico per il gusto e aroma inconfondibile della polenta. Preparato con: uova, zucchero, burro, farina di mais.

## Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Il tuorlo delle uova viene montato con lo zucchero, viene aggiunta la farina, la fecola e la buccia del limone grattugiata, gli albumi delle uova montati a neve, il cremor tartaro, il bicarbonato ed il sale; il tutto viene cotto al forno.

Levato il dolce, lo si toglie dalla tortiera e lo si lascia raffreddare, quindi lo si spolverizza di zucchero a velo. Solitamente viene servito a fette, con una bella cucchiata di zabaione tiepido.

## Usi

Ottimo per il fine pasto accompagnato da un buon vino passito; da consumarsi entro un mese.

## Reperibilità

Si trova presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# ESSE ADRIESE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Esse adriese.



## La storia

La tradizionale produzione di questo dolce è attestata da fonti scritte che risalgono ai primi del '900 e ne spiegano la metodica di lavorazione così come tutt'oggi praticata.

## Descrizione del prodotto

La "esse adriese" è un dolce secco popolare tipico del Polesine, a base di farina, uova, zucchero e burro. Il prodotto ha forma a "S".

## Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Si preparano gli ingredienti per essere impastati con gradualità per ottenere un impasto unico, modellato a mano con la tipica forma ad "esse". La cottura avviene in forno. Viene conservato anche a temperatura ambiente chiuso in apposite sacche.

## Usi

Ottimo per la colazione o per essere consumato a fine pasto accompagnato da un buon vino passito.

## Reperibilità

Si trova presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Adria, provincia di Rovigo.



# FAVE ALLA VENEZIANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fave alla veneziana, fave dei morti.



## La storia

Tipico dolce veneziano in vendita nelle pasticcerie durante il mese di novembre, tradizionalmente dedicato alla commemorazione di defunti.

La ricetta viene riportata nel volume "Il Veneto in cucina" di Ranieri Da Mosto stampato nel 1978, in cui la lavorazione viene già allora descritta come tradizione della pasticceria veneziana.

## Descrizione del prodotto

Dolcetti di forma tondeggiante, grandi come una noce, prodotti con mandorle bianche, pinoli, zucchero semolato, albume, essenze coloranti.

## Processo di produzione

La lavorazione prevede di passare tutto l'impasto in una raffinatrice con una piccola parte di albume, quindi impastare aggiungendo poco alla volta il resto di albume fino a che l'impasto è morbido ed omogeneo. Dividere l'impasto in 4 parti: la prima parte si colora di verde con il purè di pistacchi, la seconda di marrone con il cacao, la terza di marroncino con il purè di nocciole, infine la quarta si lascia bianca.

Mettere il composto in un sacco "a poche" con la bocchetta liscia media e formare su placche con la carta da forno dei piccoli bastoncini ovali, spolverare quelli bianchi di zucchero semolato, quelli verdi di zucchero semolato verde, quelli marroncini di zucchero semolato marroncino e quelli marroni di cacao. Cotti in forno a 230 °C, per 6 o 7 minuti.

## Usi

Si mangiano da sole come le caramelle o a fine pasto accompagnate da vino dolce.

## Reperibilità

Tipico del mese di novembre in concomitanza con la festa di commemorazione dei defunti. Il prodotto è reperibile presso tutte le pasticcerie della Regione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia ma vengono prodotte anche in altre parti del Veneto.



# FORTI BASSANESI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Forti bassanesi.



## La storia

Si tratta di un prodotto realizzato da quasi un secolo dalle pasticcerie di Bassano e dintorni. Una volta veniva venduto anche in forma ambulante, ora è venduto sfuso o in confezioni da sei.

## Descrizione del prodotto

Biscotto di colore marrone scuro lungo circa 7-8 cm e largo 2 cm, di sapore speziato, realizzato con melassa, cacao amaro, farina, zucchero, mandorle, burro, uova, briciole di pan di Spagna, spezie (pepe, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero), lievito, sale, aromi.

## Processo di produzione

Gli ingredienti, nell'impasto realizzato almeno 24 ore prima, vengono mescolati con gradualità per ottenere un composto morbido e ben miscelato. Il biscotto viene poi fatto a mano e cosparso di zucchero in granella; è infornato per 16 minuti.

## Usi

Ottimo se accompagnato soprattutto con vini dolci è spesso utilizzato, grattugiato, in salse salate.

## Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale.

## Territorio interessato alla produzione

Bassano del Grappa e comuni limitrofi, provincia di Vicenza.



# FRITTELLE CON L'ERBA AMARA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Frittelle con l'erba amara, fritole co la maresina.



## La storia

La ricetta delle "fritole co la maresina", nelle sue numerose varianti, inaugura una felice tradizione gastronomica nelle zone di crescita spontanea dell'erba amara. A Valdagno, in particolare, le "fritolare" che detenevano i segreti della ricetta, forse in parte personalizzata, ma immutata nella sostanza, si può dire abbiano fatto storia per circa 150 anni. Al di là delle personalità riconosciute, i ricettari delle famiglie che da generazioni coltivano la passione della cucina tradizionale fra Arzignano, Valdagno e Schio hanno perpetuato queste ricette dalla seconda metà dell'Ottocento ad oggi.

## Descrizione del prodotto

Frittelle "povere" ottenute con un impasto a base di pane raffermo ammolto nel latte, con piccole quantità di farina, uova, zucchero, sale e lievito. Si aggiunge scorza di limone grattugiato oppure grappa a piacere. Le varianti più ricche dei giorni di festa a Valdagno e ad Arzignano prevedono del riso, bollito finché si sfrange, in luogo del pane. L'erba

Amara o Matricale, detta anche Atanasia o Tanacetone (*Chrysanthemum vulgare*, var. *Parthenium*), tritata al momento, conferisce a queste frittelle un bel colore verde marmorizzato ed un inconfondibile sapore amaro, aromatico ma gentile (l'erba è detta non a caso "maresina").

Ricordiamo che, nello stesso ambito territoriale, di riflesso alle celebri frittelle, la "maresina" è ingrediente di torte e frittate.

## Processo di produzione

Si scioglie in mezzo bicchiere di latte una rosetta di pane, e se non si riesce ad avere un buon risultato con il solo liquido e le mani, la si passa poi eventualmente al setaccio o al passaverdure con fori piccoli. Quindi si aggiungono 3 cucchiaini e mezzo di farina, 3 di zucchero, un uovo (il guscio va velocemente lavato prima di essere rotto), un'abbondante presa di sale e mezza bustina di lievito, nonché, a piacere, la grattugia di un limone o poca grappa. Quando tutto è ben amalgamato, si aggiunge una scodella di Maresina ben lavata, asciugata e tritata, che conferirà all'impasto un bel colore verde marmorizzato. Si lascia riposare la pastella per almeno due ore.

Raffreddatosi a sufficienza, si incorpora un cucchiaino colmo di farina ed un uovo intero, e si meschia ben bene. Quindi si aggiungono 100 g di zucchero, un cucchiaino d'olio e, se occorre, qualche cucchiaino di latte per rendere fluido l'impasto, la grattugia di un limone a piacere. Ed infine abbondante erba "maresina" (3 ciotole) ben lavata, asciugata e tritata. Questa pastella va lasciata riposare per almeno un'ora in luogo tiepido, senza correnti d'aria, in una terrina coperta con un canovaccio.

Le frittelle presentano una forma allargata e piatta, più che tonda: in particolare quelle Valdagnesi di riso dovrebbero assumere un diametro di 7-8 cm, mentre ad Arzignano si fanno larghe anche 10-12 cm, friggendole in pochissimo olio o strutto e facendole girare di continuo, con piccoli colpi di forchetta. Si devono servire subito, ancora calde, a piacere cosparse di zucchero a velo, o semolato, che viene meno assorbito dalle frittelle calde.

## Usi

Questo prodotto ben si accompagna a liquori dolci di confezione casalinga, come il "centerbe", e a vini cotti (con cannella, chiodi di garofano e foglie di lauro, oppure con giovani foglie di pesco o di vite). Nelle occasioni, si potrà azzardare con queste frittelle, dolci-amare, un buon vino dolce frizzante.

## Reperibilità

Si possono trovare presso alcune pasticcerie della zona o in alcuni ristoranti.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni di Arzignano, Chiampo, Valdagno e Schio, in provincia di Vicenza.



# FRITTELLE DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Frittelle di Verona, fritole.



## La storia

Alcuni storici fanno risalire il Carnevale di Verona a millecinquecento anni fa, come una ricorrenza a quel dio da "El muso da du musi", forse Giano il bifronte. Momento di grande festa per i veronesi tanto che le mense venivano invase di dolci e d'allegria. Ed è vera allegria quella portata dalla frittelle, le dolci "fritole", che già la corporazione dei panettieri, verso la seconda metà del Trecento, offrivano per il Carnevale ai propri clienti (sicuramente ai più danarosi).

La semantica della parola dialettale di frittelle "fritole", sta a significare che venivano "frite", fatte friggere, originariamente su grasso di maiale, perché l'olio era poco conosciuto. Le frittelle sono quindi un prodotto tipico del Carnevale veronese, che si ricorda come uno dei più vecchi d'Italia.

## Descrizione del prodotto

Dolce di mele, uva passa macerata nel Marsala, scorze di arancia, canditi pestati, scorza di limone grattugiata, panna, uova intere (albume e tuorlo), farina, lievito in polvere, latte, sale, vaniglia e zucchero.

## Processo di produzione

Si mescolano le uova intere, albume e tuorlo, con lo zucchero, si aggiunge la panna e il latte assieme ai pezzetti di mela, l'uvetta, i canditi, le scorze di arancia, la scorza di limone grattugiata, la vaniglia, il sale, il lievito in polvere e da ultima la farina. L'impasto viene lasciato riposare per circa 30 minuti e nel contempo si porta a temperatura (170 °C) l'olio di oliva. Si formano, con il cucchiaino, delle palline che vengono fritte nell'olio bollente; quando l'impasto si rapprende si volta con una schiumarola e si lascia cuocere fino a che assume un colorito marroncino, vengono quindi tolte e posate su di una carta assorbente e spolverate con zucchero a velo prima di servirle.

## Usi

Ottime con vino dolce.

## Reperibilità

Nei laboratori di pasticceria della provincia di Verona.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



# FRITTELLE VENEZIANE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Frittelle veneziane, frittela, fritola, fritola venexiana.



## La storia

Le frittelle sono il dolce delle feste carnevalesche fin dal Rinascimento. La ricetta originale fu definita da Bartolomeo Scappi cuoco di Papa V. Per la sua grande popolarità e diffusione questo dolce fu definito nel '700 "Dolce Nazionale dello Stato Veneto" e per lungo tempo fu prodotto e venduto lungo le calli veneziane in apposite baracche di legno. Carlo Goldoni le nomina nella Commedia "Il Campiello" del 1756. Come allora anche oggi le "fritole" mantengono inalterata la loro popolarità continuando ad essere preparate, oltre che in pasticceria, nelle case di molte famiglie venete.

## Descrizione del prodotto

Dolce a base di farina bianca "00", uvetta sultana, zucchero, uova, latte, lievito di birra, zucchero vanigliato, sale, olio di semi (o strutto) per la frittura, aromi (buccia di limone o arancia).

## Processo di produzione

Si mescolano in una terrina la farina con latte, uova e zucchero facendone un impasto abbastanza tenero. Si aggiunge un pizzico di sale, un po' di lievito di birra, uva sultanina bagnata ed infarinata e si rimesta molto bene cercando che tutto si amalgami; si lascia lievitare il composto, coperto con un tovagliolo, in un luogo tiepido, per alcune ore. Si lavora nuovamente aggiungendo, se occorre, un po' d'acqua per avere un impasto fluido. Si formano, con il cucchiaino, delle palline che vengono gettate nell'olio bollente; quando l'impasto si rapprende si volta con una schiumarola e si lascia cuocere fino a che assume un colore marroncino, viene poi tolto e posato su carta assorbente. Le frittelle vengono servite, coperte da un velo di zucchero vanigliato.

## Usi

Ottime con vino dolce.

## Reperibilità

Laboratori di pasticceria di tutta la provincia di Venezia.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia.





# FUGASSA PADOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fugassa padovana, focaccia.



## La storia

Dolce tipico di cucina casalinga, prodotto in tutta la provincia di Padova da tempo immemorabile, codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica di Giovanni Bianco Menegotti (1967).

## Descrizione del prodotto

Prodotto con farina, lievito, latte, uova, zucchero, burro, buccia di limone e sale. Ha forma rotonda con un diametro variabile di circa 25-30 cm e un colorito giallo-dorato.

## Processo di produzione

Prodotto artigianalmente nell'impasto e nella lavorazione: gli ingredienti vengono amalgamati, lasciati a riposo e cotti in forno. Per una buona riuscita della focaccia è necessario ripetere l'impasto più volte prima della lievitazione finale. La conservazione del prodotto imballato può durare anche per 9-12 mesi.

## Usi

Inizialmente dolce poverissimo della cucina popolare, oggi è diventato tipico della festività di Capodanno. Ottimo se accompagnato con vino dolce.

## Reperibilità

La "fugassa padovana" si può trovare presso alcune pasticcerie o nei menù di alcuni ristoranti, nell'area di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# FUGASSA VENETA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Focaccia veneta, fugassa veneta.



## La storia

Dolce tipico di cucina casalinga, prodotto in tutte le province del Veneto da tempo immemorabile, codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica di Giovanni Bianco Menegotti (1967), raffigurata anche nei disegni dei mosaici di Erode nella Basilica di San Marco.

## Descrizione del prodotto

Dolce da forno lievitato naturalmente prodotto con: farina, burro, zucchero, uova, ricoperto di marzapane, mandorle e granella di zucchero; di forma rotonda ha un diametro variabile di circa 25-30 cm e un colorito giallo-dorato.

## Processo di produzione

Prodotto artigianalmente nell'impasto, nella lievitazione e nella cottura. Gli ingredienti vengono amalgamati, lasciati a riposo e cotti in forno. Per la buona riuscita della "fugassa veneta" è necessario ripetere l'impasto più volte prima della lievitazione finale. La conservazione della focaccia imballata può durare anche per 9-12 mesi.

## Usi

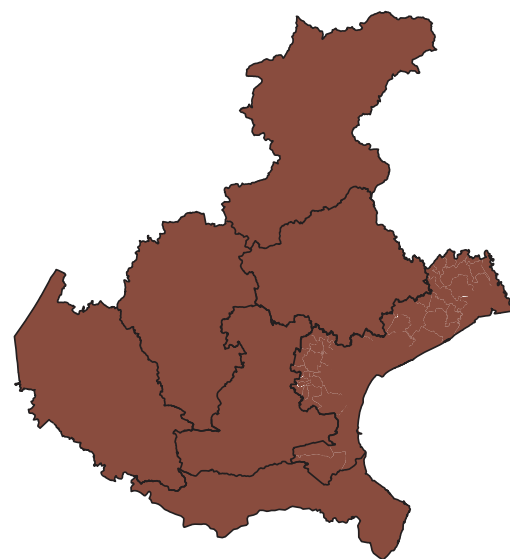
La "fugassa veneta", inizialmente dolce poverissimo della cucina popolare, oggi è diventata tipica della festività di Capodanno, arricchita con le mandorle e lo zucchero. Ottima se accompagnata con vino dolce.

## Reperibilità

Il prodotto si può trovare presso alcune pasticcerie o nei menù di alcuni ristoranti della Regione.

## Territorio interessato alla produzione

Prodotto in gran parte della Regione del Veneto e in particolare nelle province di Padova e Venezia.



# GALANI E CROSTOLI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Galani e crostoli, galani a Venezia, crostoli a Treviso.



## La storia

La ricetta viene riportata come ricetta tipica nel libro "Il Veneto in cucina" di Ranieri Da Mosto anno 1978.

## Descrizione del prodotto

Tipico dolce del carnevale saporito e leggero, fragilissimo e vaporoso, con forme bizzarre. Gli ingredienti sono: farina, zucchero a velo, burro, zucchero, grappa, uova, latte, sale, vino bianco, olio di semi, buccia d'arancia e di limone.

## Processo di produzione

Prendere la farina, impastarla con qualche uovo, un po' di latte e zucchero in polvere, burro, un cucchiaio di grappa, vino bianco ed un pizzico di sale (condimento necessario). La pasta va fatta molto soda lavorata su una tavola di legno o su una lastra di marmo. La si fa riposare un po', senza farla seccare, poi la si stende con un mattarello fino a ridurla allo spessore di una moneta, con un coltello o una rotellina si taglia la pasta a strisce di 4-5 cm di larghezza e 20 cm di lunghezza, infine nel mezzo di ciascun "galano" si fanno altre incisioni che favoriscono la crescita della sfoglia durante la frittura. I "galani" vanno cotti in padella con molto olio; quando non sono più caldi, li si spolvera di zucchero a velo e si mettono nei vassoi a catasta, cioè a strati disposti per diritto e trasverso, facendo attenzione a non romperli, poiché i "galani" sono fragilissimi.

## Usi

Tipico dolce del carnevale veneto.

## Reperibilità

Nei mesi di gennaio e febbraio il prodotto è reperibile presso pasticcerie, forni e negozi alimentari della Regione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia ma è diffuso anche in tutto il territorio regionale.



# GARGATI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gargati.



## La storia

Tipica pasta realizzata e mangiata dalle famiglie vicentine; ora è prodotta soprattutto nei pastifici artigianali e da molti è confusa con i maccheroni.

## Descrizione del prodotto

Si tratta di una pasta simile ai maccheroni, realizzata con farina di grano tenero, semola di grano duro, uova (6 per ogni kg di farina). Il diametro è di circa 1,2 cm e la lunghezza di circa 5 cm.

## Processo di produzione

L'impasto viene realizzato con gli ingredienti sopra descritti, poi viene inserito in una piccola pressa con trafilatrice (lavorazione per estrusione). L'impasto non deve essere troppo umido, altrimenti la pasta risulterà troppo liscia e non tratterrà bene il sugo. I "gargati" sono generalmente venduti allo stato sfuso.

## Usi

Ottimi se accompagnati con sughi di carne o verdure.

## Reperibilità

Nella provincia di Vicenza presso alcuni pastifici che li producono o in alcuni ristoranti che li propongono.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza.



# GELATO ARTIGIANALE DEL CADORE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gelato artigianale del Cadore.



## La storia

Come il gelato sia arrivato in Veneto e tra le montagne del bellunese, con precisione, non si sa. I primi gelatieri nel Veneto furono proprio i Cadorini, forse per l'abbondanza di ottime materie prime come il latte, la panna, le uova, i frutti di bosco, ma anche di neve e ghiaccio naturali, e di luoghi naturalmente refrigerati anche d'estate come grotte ed acqua di torrente. Il gelato veniva preparato in apposite tinozze, congelato con ghiaccio e sale, infine travasato in tini di legno che venivano isolati con dei sacchi che lo mantenevano solido fino a

sera. I Cadorini si lanciarono sul mercato sin dalla metà del secolo scorso, raggiungendo coi caratteristici carretti le principali città della Germania e della zona d'influenza Austro-Ungarica. Da un documento storico, datato 24 aprile 1899, si apprende che tale Valentino Traiber fu Giobatta, chiese ed ottenne dal sindaco di Zoldo un certificato di buona condotta, di fama e di carattere per poter vendere il suo gelato all'estero. I gelatai bellunesi iniziarono, nelle diverse realtà nelle quali operavano, ad affittare dei piccoli negozi; li arredarono con panche, li illuminarono con una lanterna e presero vita le prime gelaterie artigiane.

## Descrizione del prodotto

Il gelato artigianale è un prodotto costituito da alcuni ingredienti fondamentali (latte, panna, zucchero, tuorli d'uovo), arricchiti da una serie variabile di ingredienti complementari (caffè, vaniglia, cioccolato, nocciole, frutta fresca, aromi e moltissimi altri). La miscela, una volta raffreddata, si addensa diventando cremosa e pastosa.

In base alla loro composizione i gelati sono suddivisi in due categorie: quelli alle creme e quelli alla frutta. La differenza non è determinata dal sapore bensì dalla quantità di grassi, di zuccheri contenuti e dal grado di acidità degli ingredienti.

## Processo di produzione

Gli ingredienti, miscelati e dosati, vengono pastorizzati, emulsionati e omogeneizzati; la sostanza cremosa che ne deriva viene sottoposta a congelamento, che avviene in due fasi distinte: la prima nel "mantecatore", dove la miscela viene congelata e sbattuta contemporaneamente, facendone aumentare il volume dal 20 al 50 per cento; la seconda nel frigorifero, dove il gelato si solidifica. Il prodotto viene conservato in frigoriferi e congelatori.

## Usi

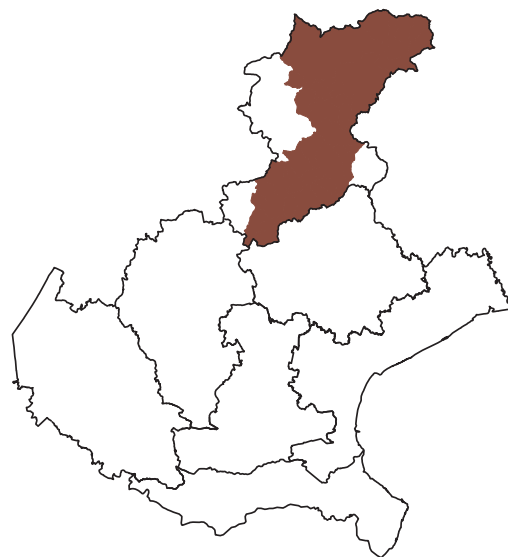
Il gelato è tipicamente estivo ma si è trasformato in un prodotto apprezzato e consumato tutto l'anno, seppure in quantità minori rispetto all'estate.

## Reperibilità

Gelaterie artigianali delle vallate bellunesi.

## Territorio interessato alla produzione

La zona storica del gelato artigianale è circoscritta alle vallate bellunesi della Val Belluna e della Val Zoldana e, in generale, alla zona del Cadore.



# GNOCCO SMALZAO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gnocco smalzaio, gnocco di malga, gnoco smalzaio (da smalz, burro), gnoco sbatuo (sbattuto).



## La storia

L'origine del nome "gnocco smalzaio", deriva dal cimbro smalz che significa burro e questo indica la loro antica origine; i Cimbri, infatti, comparvero "ufficialmente" nella Lessinia veronese il 5 febbraio 1287 come documentato da un atto notarile redatto dal Vescovo di Verona Bartolomeo della Scala e Ulderico di Altissimo, capo tribù cimbro.

## Descrizione del prodotto

Gli ingredienti principali del "gnocco smalzaio" sono: 600 grammi di farina, 1 litro di latte, 20 g di sale, 4 cucchiaini di lievito e altro condimento a piacere.

## Processo di produzione

In una terrina si dispone la farina a "fontana", si aggiunge il sale e si versa lentamente il latte. Si amalgamano perfettamente gli ingredienti mediante un cucchiaio di legno, fino ad ottenere un impasto piuttosto consistente. Nel frattempo si fa bollire in una pentola una quantità d'acqua sufficiente alla cottura, si aggiunge il sale e, mediante un cucchiaio, si versano delle piccole porzioni dell'impasto precedentemente ottenuto. Questa operazione richiede una certa abilità in quanto dovrà essere eseguita il più rapidamente possibile per ottenere una cottura omogenea. Quando gli gnocchi affiorano in superficie, bisogna prenderli con una schiumarola, avendo cura di scolarli adeguatamente.

## Usi

Ottimi se conditi con burro fuso, accompagnati da ricotta affumicata o formaggio di malga grattugiati.

## Reperibilità

Nella provincia di Verona presso alcuni pastifici artigianali che li producono o in alcuni ristoranti e agriturismi che li propongono.

## Territorio interessato alla produzione

Area pedemontana e montana della Lessinia veronese, area del Baldo e relative colline moreniche, in provincia di Verona.



# GNOCCO DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gnocco di Verona, gnoco di Verona.



## La storia

La "cabala del gnoco", di Berto Barbarani, è un inno al gnocco, anticamente piatto tipico del periodo carnevalesco. Il poeta ha dedicato agli gnocchi delle bellissime rime, nelle quali svela anche la ricetta del piatto che ha l'onore, sia pure per qualche giorno, di avere anche un re: "el papà del Gnoco", maschera scanzonata attorno alla quale ruotano tutti i rioni di Verona. "El papà del Gnoco", con la sua "corte gnocolar", è la figura dell'abbondanza, con lo scopo più nobile della beneficenza.

Ma la data della creazione del "gnoco" per alcuni coincide con l'idea e il lascito del dottor Tommaso da Vico, per altri che la tradizione ha avuto inizio quando Verona, qualche anno addietro, venne conquistata da Venezia e unita così alla Serenissima. Gli gnocchi dell'epoca, rispettando la storia degli ingredienti, erano fatti dall'impasto di sola farina e acqua, visto che le patate non erano ancora state "inventate". Comunque sia, con patate o con farina, i veronesi vantano 400 anni di esperienza nella produzione dei tradizionali gnocchi.

Al "venerdì Gnocolar", giorno di festa popolare, tutti accorrono sul sagrato di San Zeno, patria dei gnocchi veronesi, a ricevere il loro piatto tradizionale. Gli gnocchi nuotano in enormi paioli e, quando galleggiano, ciclopici mestoloni forati li traggono in salvo per essere irrorati di burro e asciugati con formaggio stravecchio.

## Descrizione del prodotto

Gli ingredienti principali e le quantità da impiegare sono: 4 kg di patate a pasta farinosa, 300 g di farina, un uovo intero; una volta cotti vanno consumati con condimento a piacere.

## Processo di produzione

Le patate, precedentemente lavate, vengono lesate in acqua verificando con una forchettata la perfetta cottura. Dopo aver eliminato la buccia, vengono passate al setaccio e impastate con la farina, alla quale è stato aggiunto l'uovo e il sale. L'impasto viene lavorato accuratamente fino ad essere soffice, con l'accortezza di spruzzare con un po' di farina la superficie di lavorazione per evitare che la pasta vi aderisca. Vengono formati dei piccoli filoncini di pasta alti un dito grosso, tagliati in tanti pezzetti della lunghezza di circa 3 cm, che con veloce movimento della mano vanno fatti scivolare sulla grattugia dal basso verso l'alto premendo leggermente: lo gnocco acquisterà così la caratteristica lavorazione utile a far aderire nel modo migliore il sugo alla superficie. Si versano in una casseruola di acqua salata in ebollizione e pescati con un colino appena salgono in superficie.

## Usi

A pranzo con condimento a piacere: burro fuso e parmigiano, pomodoro e parmigiano, gorgonzola fuso, o il saporito sugo di carne di cavallo macerata lungamente nel vino, la cosiddetta "pastissada de caval".

## Reperibilità

Nella provincia di Verona, si trovano in vendita presso alcuni pastifici artigianali che li producono o in alcuni ristoranti e agriturismi che li propongono.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



# IL RICCIO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Il riccio.



## La storia

La denominazione “riccio” ha preso ispirazione dal porcospino, mammifero di colorazione grigio brunastra con muso appuntito, peli irti e acuminati sul dorso, che vive diffusamente nei Colli Euganei ed è il simbolo del Parco naturale, e che il dolce raffigura nel suo aspetto spinoso con un rivestimento di granella di nocciole. Il termine riccio ha anche affinità con le castagne, ingrediente principale del dolce, frutti di grandi alberi che qualificano i boschi collinari contenuti in un involucro spinoso chiamato appunto riccio. Il dolce rappresenta quindi il territorio euganeo e nasce da un’abile esperienza artigiana che ha saputo armonizzare i prodotti tipici dell’ambiente naturale e agrario: farina di castagne, olio d’oliva, miele, grappa, nocciole.

## Descrizione del prodotto

Il “riccio” è un dolce da forno prodotto con zucchero, farina di grano, uova, olio extra vergine di oliva, latte, grappa, farina di castagne, granella di nocciole, miele e lievito in polvere, prodotti tipici della zona.

## Processo di produzione

Vengono amalgamati gli ingredienti, all’impasto così ottenuto viene data una forma rotonda e poi cotto al forno; essendo un dolce da forno non necessita di particolari sistemi di conservazione o stagionatura.

## Usi

Il “riccio” è un dolce che, per le materie prime utilizzate nella sua preparazione tipicamente autunnali, si consuma preferibilmente da ottobre a fine inverno.

## Reperibilità

Presso le pasticcerie locali dell’area interessata alla produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca, in provincia di Padova.





# LASAGNE DA FORNÈL

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Lasagne, lasagne da fornèl.



## La storia

Questo prodotto è presente nel territorio da almeno 30 anni come riportato nel "Vocabolario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino centrale e meridionale", 1992, autore G.B. Rossi.

## Descrizione del prodotto

Le "lasagne da fornèl" sono lasagne fatte in casa con farina bianca, uova, acqua, latte, semi di papavero, zucchero, uva passa, arachidi, noci e cannella.

## Processo di produzione

Si fa la sfoglia con farina (mezzo chilo per volta), due uova, un po' d'acqua e latte. Si amalgamano gli ingredienti sulla spianatoia, quindi con il mattarello si assottiglia la pasta che viene successivamente arrotolata e tagliata in strisce larghe 8-10 cm. Poi si lavano gli ingredienti che verranno amalgamati assieme alla pasta. Si pesta il seme di papavero in una pila di pietra, a questo si aggiunge zucchero, uva passa, arachidi, noci e cannella; si cuociono le lasagne e si scolano. Successivamente, in una padella, una volta unto il fondo con il burro, si mette l'uva passa, i semi di papavero trattati e zucchero, quindi si ricopre il tutto con uno strato di lasagne e vi si aggiunge burro, cannella, zucchero, arachidi e noci pestate. Si fanno più strati di lasagne ed infine si mette la padella nel forno (nel "fornèl"), per mezz'ora.

## Usi

Ottime se accompagnate con sughi di carne o di verdure.

## Reperibilità

Si trovano nei pasticci artigianali o proposte nei menù di qualche ristorante della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Vallata Agordina in particolare la Valle del Biois, Canale d'Agordo, Falcade, in provincia di Belluno.



# MANDORLATO DI COLOGNA VENETA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mandorlato di Cologna Veneta.



## La storia

Il mandorlato era già presente nell'area colognese fin dal Settecento, solo alla fine dell'Ottocento ha assunto un prestigio ed una rinomanza particolari anche al di fuori dell'area veneta. La ricetta, custodita gelosamente dalla ditta produttrice, sembra sia stata elaborata dallo speziale della farmacia comunale dell'epoca. Agli inizi degli anni '60 sorsero le prime attività artigianali, limitate inizialmente alla produzione di "mandorlato di Cologna Veneta" nel periodo natalizio; dagli anni '90 tale produzione è continua durante tutto l'anno.

## Descrizione del prodotto

Il "mandorlato di Cologna Veneta" (torrone) si presenta di colore bianco e di consistenza molto dura dovuta ai suoi componenti. Gli ingredienti sono: zucchero, miele, sciroppo di glucosio, ostie, mandorle o nocciole o arachidi, gelatina alimentare, aromi.

## Processo di produzione

Si portano a temperatura le caldaie e si mesce assieme zucchero, miele e sciroppo di glucosio. In apposito forno-essiccatoio si tostano a parte le mandorle (o nocciole o arachidi).

Si amalgamano le materie prime, si scioglie la gelatina in acqua tiepida e la si aggiunge al prodotto in cottura. Per la cottura del mandorlato si usano caldaie in rame. Per la modellatura del prodotto e il suo raffreddamento possono venir utilizzati stampi in legno, rivestiti con ostie; al fine di ottenere i vari formati si taglia con apposite taglierine a disco rotante. Viene confezionato con cellofan o incartatrice.

## Usi

Viene consumato maggiormente nel periodo invernale.

## Reperibilità

In tutte le pasticcerie e nella piccola e media distribuzione alimentare di tutta la Regione e in quelle contermini.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Cologna Veneta, in provincia di Verona.



# MANDORLATO VENEZIANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mandorlato veneziano, torrone veneziano, "mandoeato".



## La storia

La produzione nasce alla fine dell'800 a Mira Porte, sulla Riviera del Brenta, in una famosa pasticceria storica che successivamente si è evoluta in un vero laboratorio-torrificio dedicato alla produzione del "mandorlato veneziano". La lavorazione segue un procedimento antico cent'anni e più; la posatura viene ancora oggi effettuata a mano, rimane unica nel suo genere in Europa e caratterizza in modo esclusivo questo mandorlato che rimane più friabile e può essere comodamente diviso in porzioni e pronto al consumo.

## Descrizione del prodotto

Il "mandorlato veneziano" si presenta di colore bianco ed è composto da una miscela di mieli pregiati, tra i quali il miele di barena, nonché zucchero, albume d'uovo, vaniglia in bacca e mandorle pelate italiane.

## Processo di produzione

Per la lavorazione ci si avvale di strumenti artigianali, quali le antiche "caliere" (caldaie) di rame per cucinare il prodotto, le spatole di legno per estrarlo, gli antichi stampi di bronzo per sagomare le forme di torrone.

Così, amalgamate le materie prime, l'impasto viene cotto a bagnomaria per 10 ore in antiche pentole di rame. A fine cottura l'impasto ha meno del 4% di acqua residua e viene posato a mano in tipici fiocchi adagiati su di una cialda. Tale tradizionale posatura a mano è unica nel suo genere in Europa e caratterizza in modo esclusivo il prodotto. Il prodotto viene preparato solo in stagione (da settembre a gennaio), lavorando materie prime appena raccolte; è venduto esclusivamente su ordinazione, pertanto il prodotto si presenta sempre al meglio delle sue caratteristiche.

## Usi

Viene prodotto e consumato maggiormente nel periodo invernale. Una volta acquistato conserva le sue migliori caratteristiche per almeno 1 anno se mantenuto ad una temperatura inferiore a 21 °C, in ambiente non luminoso e con umidità inferiore al 70%.

## Reperibilità

Tutto l'anno, meglio su ordinazione, ma si trova anche nella distribuzione organizzata.

## Territorio interessato alla produzione

Riviera del Brenta, in particolare i comuni di Dolo e Mira, in provincia di Venezia.



# MANTOVANA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mantovana.



## La storia

Tipo di pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt'oggi utilizzati.

## Descrizione del prodotto

La "mantovana" è un pane a forma di due conchiglie appaiate, prodotto con farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito, sale e malto.

## Processo di produzione

Il giorno precedente la cottura, viene preparato l'impasto con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra; messo a riposo per 12 ore circa, ad una temperatura di 18-20° C, è rimpastato con ulteriore aggiunta di farina di grano tipo "0", acqua, lievito di birra, sale e malto. Segue la lievitazione per ulteriori 2 ore all'aperto senza vapore; la cottura si svolge a 230 °C.

## Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

## Reperibilità

È facilmente reperibile, presso panetterie e panifici, nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# MERLETTI SANTANTONIO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Merletti Santantonio.



## La storia

Prodotto tradizionale di pasticceria tipica padovana.

## Descrizione del prodotto

Pasticcino con uova, farina, burro, mandorle affettate e marsala.

## Processo di produzione

Gli ingredienti vengono amalgamati, all'impasto viene data forma di pasticcino che viene ricoperto con mandorle affettate e cotto al forno.

## Usi

I "merletti Santantonio" sono pasticcini che si accompagnano al miele, alla cioccolata o al vino dolce.

## Reperibilità

Panifici del padovano.

## Territorio interessato alla produzione

Padova.



# MONTASÙ

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Montasù.



## La storia

Tipo di pane risalente all'immediato dopoguerra, quando il consumatore, stanco della classica pagnotta del periodo bellico, pretese forme di pane di singola porzione alle quali vennero dati nomi di fantasia a tutt'oggi utilizzati; fa parte della tradizione panificatoria del padovano.

## Descrizione del prodotto

Il "montasù" è un pane con crosta consistente prodotto con farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito naturale e sale.

## Processo di produzione

La sera si prepara la biga (il pre-impasto detto "el levà") con 10 kg di farina tipo "0", 4 litri di acqua, e 50 g di lievito. Va impastato lentamente il tutto per 8-10 minuti quindi si mette l'impasto nella marna (contenitore di legno), o in un mastello di plastica, precedentemente unta di olio di oliva e si copre con un telo lasciandolo a lievitare per 8-10 ore circa in un ambiente con temperatura non inferiore ai 20 °C. Al mattino si impasta la biga con l'aggiunta di 2 litri di acqua, 300 g di sale, 20 g di lievito e farina di grano tenero tipo "0" (circa 4 kg), quanto basta per ottenere un impasto abbastanza consistente e ben compatto. Si lascia riposare per 10-15 minuti, poi si preparano i singoli pani che le capaci mani del fornaio sapranno ben modellare. Il "montasù" viene posto in lievitazione per 70-80 minuti in ambiente con umidità intorno al 75% e 35 °C di temperatura. Infornato, con valvole chiuse, viene spruzzato con un po' di vapore e cuoce per 40-45 minuti a temperatura moderata e comunque non superiore ai 200 °C. Come per gli altri tipi di pane la conservazione è la stessa ma l'invecchiamento è un po' più lento perché è un pane ben cotto e consistente e con crosta abbastanza dura.

## Usi

Viene mangiato da solo o in abbinamento con altri cibi.

## Reperibilità

Il "montasù" è facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, in particolare i Comuni dell'Alta Padovana.



# PAGNOTTA DEL DOGE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pagnotta del doge.



## La storia

La “pagnotta del doge” è un prodotto dolciario inserito nel menù dei banchetti del doge Valier, ultimo nobile veneziano a soggiornare nel comune di Villadose e a questi è legato il suo nome. In origine era una pagnotta addolcita con miele, fichi, burro, uova, noci tutti prodotti della poca terra coltivabile, visto che, a quel tempo “Villa del doge”, sorgeva in una zona paludosa. Oggi quel dolce particolare è stato leggermente rivisto nella ricetta originale ma conserva un gusto e una delicatezza del tutto particolari.

Questo dolce ha il suo apice di vendita durante il periodo natalizio e durante l’inverno in generale, ma viene commercializzato con successo anche durante il resto dell’anno.

## Descrizione del prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale lenta, la “pagnotta del doge” è prodotta con farina di grano tenero tipo “00”, zucchero, burro, uova, fichi secchi, noci, miele, latte intero, sale, lievito naturale, scorza di limone e di arancia grattugiata. Gli ingredienti semplici e l’abbondanza del burro e del miele fanno sì che questo dolce si mantenga morbido nel tempo dando la sensazione di sciogliersi in bocca; esaltante la dolcezza dei fichi e delle noci, sapori di un tempo lontano.

## Processo di produzione

La “pagnotta del doge” deriva da un impasto tra i vari ingredienti che avviene in due periodi distinti. Prima si produce un impasto (pre-impasto) che deve lievitare per 12 ore, successivamente si attua un re-impasto con aggiunta della frutta a cui segue una lievitazione di 15 ore. Si procede con la cottura e il successivo raffreddamento con immersione in burro fuso e infarinatura nello zucchero. Il confezionamento avviene in busta di cellofan ed incarto finale; il prodotto conservato a temperatura ambiente ha una durata di 180 giorni.

## Usi

Dolce che può essere usato come dessert in banchetti, al mattino a colazione e come dolce da pasto.

## Reperibilità

La “pagnotta del doge” viene commercializzata in tutta Italia soprattutto nelle Regioni settentrionali ed è reperibile, durante tutto l’anno, con relativa facilità in numerosi punti vendita a Rovigo, Verona e Venezia.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Villadose, provincia di Rovigo.



# PAN BISCOTTO DEL VENETO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan biscotto del Veneto.



## La storia

Nel Polesine il pan biscotto era tradizionalmente preparato nelle "casade" (fattorie) di campagna, dove vi era un forno a legna che veniva adoperato dai salariati. Mediamente si faceva il pane per la famiglia ogni 15 giorni, era quindi necessario ottenere un prodotto facilmente conservabile.

Nel Basso Vicentino il pan biscotto viene fatto da molte generazioni in tutti i panifici proprio dove si trovano antichi mulini ad acqua.

## Descrizione del prodotto

Il "pan biscotto" è un pane di pasta molto dura, ottenuto da farine di media forza. Gli ingredienti caratteristici sono i seguenti: lievito di birra, una volta e in qualche caso ancor oggi, si conservava dal precedente impasto un 10% di pasta da aggiungere al nuovo perché contribuiva alla lievitazione (detta biga), sale fino, acqua, farina, olio extravergine d'oliva, eventuale strutto (utilizzato soprattutto un tempo).

## Processo di produzione

Si ottiene un impasto molto consistente, duro, del peso di 30-40 kg. Dopo la lunga lievitazione, della durata di 4-5 ore, le forme di pane vengono messe su apposite tavole. La procedura di lavorazione inizia con l'impasto di tutti gli ingredienti, effettuato a mano una volta e nell'impastatrice, oggi, per circa 20-30 minuti. Nel Polesine è tipico l'impiego di lievito dei giorni precedenti (lievito madre), rinfrescato di giorno in giorno.

Al termine l'impasto viene depositato sulla classica madia affinché avvenga la prima grande lievitazione, di circa un'ora, in relazione alla consistenza dell'impasto (più duro è, più tempo occorre); sulla superficie di legno viene cosparsa della farina perché l'impasto non si attacchi. La pasta viene quindi domata a mano in una forma allungata, un grosso rotolo di pasta, tagliato successivamente in fette che variano dagli 80 ai 150 g. Le "ciòpe" vengono quindi messe su assi di legno, con la tela di canapa sotto e sopra, dove avviene la seconda lievitazione (più breve, circa mezz'ora). Durante questa lievitazione si forma una pellicola, quasi la prima crosta del pane. Nel frattempo il forno è stato acceso e, raggiunta la temperatura di 210-240 °C viene inserito il pane infornato con pale di legno. Dopo un certo tempo di cottura il pane viene estratto, è importante che non si arrivi ad una cottura completa delle forme, ma circa di un 70% rispetto al pane normale, di modo che non si formi la caratteristica crosta un po' lucida che ostacola la biscottatura. Estratte, le forme vengono riposte nuovamente, affinché raffreddino, sulle assi di legno con sotto canovacci di canapa, questa volta però non coperte. Il forno intanto deve raffreddare anch'esso, dai 200 °C di fine cottura, ai 140 °C. Si riprende, raggiunta la temperatura voluta (in circa 6-7 ore), infornando nuovamente con l'utilizzo di una particolare pala di alluminio dotata all'estremità di una di griglia. Si distendono le forme sulla superficie del forno affinché via siano massimo due forme sovrapposte. Si possono ottenere da 55-60 kg di pane fresco circa 30 kg di "pan biscotto". La biscottatura tradizionale è quella naturale, molto

lenta, 40 ore contro le 5-6 di quella forzata. Tale modalità permette il mantenimento di un sapore e di una fragranza tipica. Estratto il prodotto, se riposto in sacchetti ermetici in luogo buio, fresco ed asciutto, può durare 3-4 mesi nel periodo estivo e 5 mesi d'inverno.

## Usi

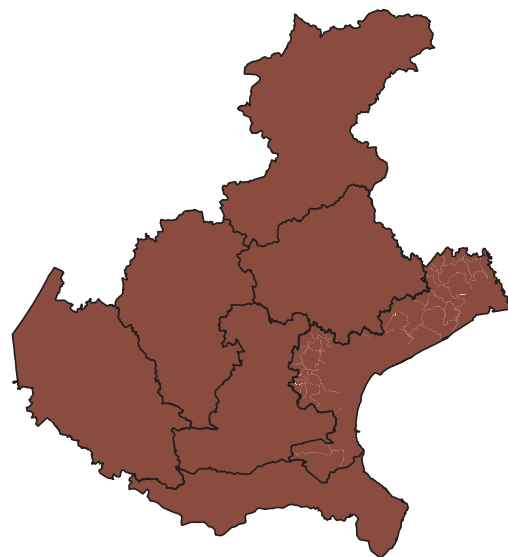
Il "pan biscotto" viene consumato solitamente inzuppato nel latte, nelle zuppe o nel vino, ma anche per accompagnare i formaggi e gli insaccati.

## Reperibilità

In tutti i panifici del Veneto durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

È un prodotto tradizionale per quasi tutto il territorio del Veneto, oggi particolarmente prodotto e consumato nel Basso Vicentino e nel Polesine.





# PAN CO LA SUCA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan co la suca, pane alla zucca.



## La storia

Il “pan co la suca” nel Veneto è tipico delle feste e fa parte della cultura tradizionale contadina da tempo immemorabile.

## Descrizione del prodotto

Per ogni kilogrammo di zucca lessata e asciugata si aggiungono 250 g di farina di frumento tipo “00”, 100 g di zucchero, 50 g di lievito. La forma dei panetti può essere diversa: quelli fatti in casa sono piccoli e rotondi; in panificio se ne fanno a forma di parallelepipedo.

## Processo di produzione

Si prepara il “levà” e quando comincia a lievitare gli si aggiunge un altro bicchiere d’acqua calda lavorando e ponendo a riposare in luogo tiepido, coperto, per qualche ora. Si prende la polpa della zucca lessata e scolata; si stempera e si impasta col “levà” assieme al burro sciolto, allo zucchero, ad un pizzico di sale. Si lavora per bene e si pone a riposare la pasta. Si ritagliano i panini nella forma voluta e si pongono in forno.

## Usi

Ottimo da assaporare da solo come alternativa al prodotto dolciario.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Molti Comuni del territorio veneto ed in particolar modo nella fascia pedemontana della provincia di Treviso.



# PAN CO L'ÙA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pane all'uva, pan co l'ùa, pane con l'uvetta.



## La storia

Questo "pan co l'ùa", pane con l'uvetta fa parte della cultura tradizionale contadina veneta da molto tempo.

## Descrizione del prodotto

È composto, in proporzione, dai seguenti ingredienti: 1 kg di farina di frumento bianca tipo "00", zucchero 150 g, burro 150 g, uva sultanina 250 g, lievito di birra 50 g, sale a piacere, acqua quanto basta. La forma dei panetti può essere diversa: quelli fatti in casa sono piccoli e rotondi; in panificio se ne fanno a forma di parallelepipedo.

## Processo di produzione

Si prepara il panetto di "levà" diluendo il lievito di birra in acqua tiepida ed impastando con la farina. Si lascia lievitare per qualche ora al tiepido. Quindi si fa una fontana col resto della farina di frumento ed al centro si pone l'uvetta fatta rinvenire nell'acqua tiepida, lo zucchero e il burro sciolto. Si impasta il tutto aggiungendo un pizzico di sale; quindi si pone il pane a riposare in luogo tiepido per 3-4 ore coperto con un panno. Si ritaglia nelle forme desiderate e si inforna a calore moderato per un'ora e mezzo circa.

## Usi

Ottimo da assaporare da solo come alternativa al prodotto dolciario.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Vari comuni del Veneto ed in particolar modo quelli in provincia di Treviso.



# PAN DE LE FESTE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan de le feste, pane da festa.



## La storia

Questo pane era tipico delle feste invernali (Natale, Epifania, Carnevale) come prodotto rustico e casereccio. Esso consentiva di sfruttare i prodotti tipici della zona come il granoturco, le noci, le nocciole e i fichi secchi, che lo rendono oltremodo sostanzioso e gustoso.

Il primo documento in cui il pane in oggetto sembra citato è addirittura cinquecentesco e si riferisce ad una poesia del Notaio bellunese Bartolomeo Cavassico. Nella sua Oda XXV, dal verso 77 al verso 92 così si legge "... No magne pan con fighe,/ no me sa bon el dolz,/ e teme zir descolz/ e senza braghe/ No me sa bon pi fraghe/ me sa bon casunciei/ e pan dur cun turtiei e cun la iada ..."

## Descrizione del prodotto

Il "pan de le feste" è composto, in proporzione, dai seguenti ingredienti: farina di frumento 1 kg, farina di sorgo 500 g, burro 100 g, zucchero 100 g, lievito 50 g, sale quanto basta, liquore quanto basta, buccia di limone grattugiata quanto basta, noci, nocciole e fichi secchi a pezzetti 300 g. Per quanto riguarda la forma: a Natale assomiglia alla focaccia, a Capodanno e all'Epifania può essere confezionato a forma di ciambellone.

## Processo di produzione

Si bagna la farina gialla con acqua bollente aggiungendo un pizzico di sale e lasciando raffreddare (oppure si fa una polentina cuocendola per pochi minuti). Si impasta con farina bianca, burro sciolto, "levà", zucchero e uova, scorza grattugiata di limone e, a piacere, un bicchierino di liquore e frutta secca. Si pone a riposare il pane in luogo tiepido per 3-4 ore coperto. Si riduce nelle forme volute e si inforna a temperatura sostenuta, magari pennellando con della chiara d'uovo e spolverando di zucchero, cuocendolo come fosse pane.

## Usi

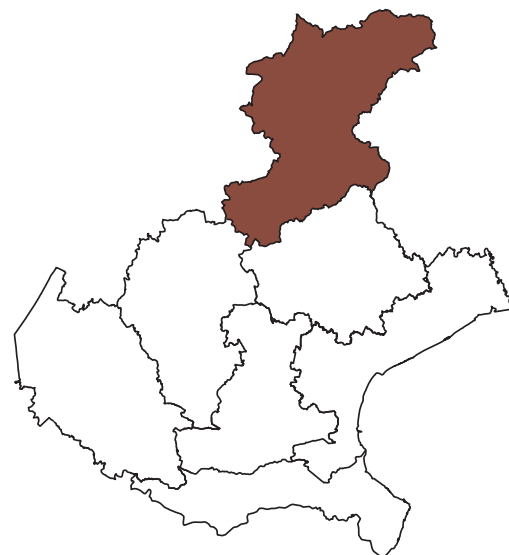
Ottimi da assaporare da soli come alternativa al prodotto dolciario.

## Reperibilità

I vari prodotti sono facilmente reperibili presso panetterie e panifici nelle zone di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Valbelluna, Alpago, Belluno, in provincia di Belluno.



# PAN DEL SANTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pan del Santo.



## La storia

Il “pan del Santo” deriva da un’antica tradizione dei frati della Basilica del Santo, che donavano ai poveri ed ai viandanti, fuori dal Sagrato della Basilica, il pane per alleviare la loro fame.

Col tempo, i mastri pasticceri della zona, memori di quella tradizione e per accontentare le richieste dei turisti sempre più numerosi, hanno elaborato la ricetta del pane, creando un prodotto dolciario apprezzato e rinomato anche grazie alla tradizione di comunione e altruismo che esso sottende.

## Descrizione del prodotto

Il “pan del Santo” è un dolce da forno prodotto con farina di grano tenero tipo “00”, uova, zucchero, mandorle, gocce di cioccolato, granella di amaretto. La forma tradizionale e caratteristica è a ciambella.

## Processo di produzione

Per la produzione si impastano uova intere, zucchero semolato, farina di grano tenero “00”, mandorle, gocce di cioccolato, granella di amaretto. Il lavoro viene eseguito essenzialmente a mano con procedure codificate e con particolare cura. Dopo la cottura in forno, il prodotto viene lasciato riposare, quindi confezionato e posto in vendita. Dati gli ingredienti di lunga conservazione, il dolce si presta a una durata di circa 9-12 mesi.

## Usi

Il “pan del Santo” si accompagna bene con un vino bianco dolce.

## Reperibilità

Tutto l’anno nelle pasticcerie e rivenditori alimentari della città di Padova e provincia.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# PANDOLI DI SCHIO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pandoli di Schio, pandoi, pandolo, pandoloni di Malo.



## La storia

Questo dolce tipico delle feste fa parte della cultura tradizionale contadina da molto tempo. Giovanni Capnist nel suo libro "I dolci del Veneto", edito da Franco Muzzio Editore, cita alcune ricette di nobili famiglie datate 1860, 1890 e li descrive come biscottini tipici della zona di Schio; la loro caratteristica è data dal fatto che, se ben riusciti, quando vengono immersi nel vino si inzuppano così celermente da piegarsi e cadere nel sollevarli alla bocca. Questa forma di inettitudine, di goffaggine, è il motivo per cui si definisce a Schio come "pandolo" chi non è proprio un "dritto". Una vecchia pasticceria di Schio conserva ancora una lettera di ringraziamento della Reale Casa, concessa dall'allora Re Vittorio Emanuele che, durante una visita alla città e al lanificio Rossi, ebbe modo di degustare questo tipico biscotto.

## Descrizione del prodotto

I "pandoli di Schio" sono biscottini dolci formati da farina di grano tenero, latte e uova.

## Processo di produzione

Si prepara per impasto diretto, con eventuale prelievitazione di una parte di farina. Si esegue la formatura, a forma di osso, poi la lievitazione e la cottura. La conservazione avviene in sacchetti di plastica per circa trenta giorni.

## Usi

Ottimi da assaporare da soli come alternativa al prodotto dolciario.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni di Schio e Malo.



# PANDORO DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pandoro di Verona.



## La storia

Le origini del pandoro si legano al "pan de oro" un dolce conico della Serenissima, riservato ai nobili, che veniva ricoperto da sottili foglie d'oro zecchino. Tuttavia la morbidezza dell'impasto fu importata da Vienna dove pasticceri italiani producevano brioche per la Casa Reale Asburgica. Questo dolce vede la nascita ufficiale alla fine dell'Ottocento; una pubblicità apparsa sulla rivista "Can della Scala", promossa dal pasticciere Giuseppe Cometti, in Verona, reclamizzava il suo "Pan d'Oro" il 20 marzo 1894. Viene ora da pensare che, lontano dal Natale, questo prodotto fosse pubblicizzato per le imminenti festività pasquali, o venisse comunemente consumato in importanti occasioni familiari (compleanni, ricorrenze, ecc.). La ricetta del Co-

metti venne ceduta nei primi anni del Novecento alla Pasticceria Paluani.

"Questa specialità veronese, dove burro uova e zucchero dominano l'impasto, trova le sue radici nella tradizione dei dolci lievitati e cotti al forno, da prepararsi per le festività.... Ma è negli ultimi decenni dell'Ottocento che questo dolce trova la sua affermazione tra la clientela di Verona, tanto da mettere in conflitto pasticcerie e panettieri del veronese spingendo Domenico Melegatti a chiedere in data 14 ottobre 1894, ed ottenere due mesi dopo dal Ministero di Agricoltura Industria e commercio, il brevetto di Privativa industriale per la produzione del Pandoro".

Da altre fonti scritte, ricettario di Giò Battista Perbellini, pasticciere di Legnago, si apprende che il pandoro ha in gran parte sostituito il tradizionale dolce veronese "nadalin", a forma di stella, dalle caratteristiche "troppo rustiche e superate". La produzione del "pandoro di Verona" segue il ciclo stagionale concentrando da settembre a dicembre il 50% della produzione, in relazione alle festività di Natale e Capodanno.

## Descrizione del prodotto

Il "pandoro di Verona" è composto da: lievito madre (succo di mela, farina, acqua), tuorlo d'uovo, zucchero, farina, burro di cacao, burro, bacche di vaniglia, sale.

## Processo di produzione

Ha una lavorazione lunga e laboriosa; si prepara il lievito madre, lo si rimpasta almeno 3 volte con aggiunta di acqua tiepida e farina; si aggiunge il tuorlo d'uovo, lo zucchero, il sale, la vaniglia e la farina. Con il burro, il burro di cacao e il tuorlo d'uovo si fa un'emulsione, la si aggiunge all'impasto e di lascia riposare per 30 minuti in cella; poi si esegue la pezzatura dell'impasto nei formati richiesti, il tutto ritorna in cella per riposare altre 12 ore al termine delle quali il prodotto viene infornato e quindi lasciato raffreddare negli stampi. Quando il prodotto è freddo si può levarlo dagli stampi per il confezionamento.

## Usi

Dolce simbolo delle festività di Natale e Capodanno il "pandoro di Verona" viene consumato molto spesso in abbinamento a vini dolci, spumanti secchi e dolci.

## Reperibilità

Durante il periodo natalizio il prodotto è reperibile presso pasticcerie, negozi alimentari e nella media e grande distribuzione regionale in tutta Italia.

## Territorio interessato alla produzione

Verona e provincia.



# PANE AL MAIS

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pane al mais.



## La storia

È un pane rustico e casereccio che fa parte della cultura tradizionale contadina da molto tempo. Nel Veneto, dove il consumo di polenta è stato più diffuso che in altre regioni, il pane di frumento non era sempre un alimento abituale. Quindi, soprattutto nei paesi di montagna e in quelli più isolati il pane "bianco" arrivava da grossi centri e, quando il pane era prodotto in loco era realizzato anche con farina di mais, chiaramente molto più facile da reperire.

## Descrizione del prodotto

Pane al mais ottenuto con farina di mais, frumento, lievito, sale e zucchero.

## Processo di produzione

Le farine di mais e di frumento unitamente al lievito stemperato in acqua e ad un pizzico di sale e zucchero vengono impastate a lungo. Si lascia lievitare per diverse ore. L'impasto viene ripreso e lavorato ancora sulla spianatoia infarinata, dividendolo poi in tante parti uguali, alle quali viene data sia la forma rotonda che quella allungata del filone. Dopo breve riposo vengono infarinate e cotte.

## Usi

Ottimo da assaporare da solo come alternativa al prodotto dolciario.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso panetterie e panifici nelle zone di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza e altre province del Veneto.



# PASTAFROLLA DELLA LESSINIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pastafrolla della Lessinia, pastafrolla, tortafrolla della Lessinia, pastafrolla di burro.



## La storia

Le origini di questa ricetta risalgono a metà dell'Ottocento. Fu creata a Roverè Veronese, località montana a 900 metri d'altitudine.

## Descrizione del prodotto

La "pastafrolla della Lessinia" è una torta molto friabile a base di farina, burro veronese, zucchero, tuorli d'uovo, strutto, sale, vaniglia, buccia di limone grattugiata, lievito in polvere.

## Processo di produzione

Si impasta zucchero, burro e strutto quindi si unisce la vaniglia e la buccia di limone grattugiata. Nella fase successiva si miscelano uova, sale e acqua a velocità elevata; poi si aggiungono, amalgamandoli a bassa velocità, la farina e il lievito in polvere. L'impasto così formato viene scaricato su di un nastro che lo porta allo sgranatore per essere sbriciolato. Attraverso altri nastri il prodotto arriva ad un rullo che stampa la forma. Le frolle formate passano sotto lo zuccheratore che le ricopre con un velo di zucchero semolato. Il prodotto passa attraverso il forno a tunnel ciclotermico suddiviso in cinque zone di cottura dove, nel complesso, il prodotto rimane per circa 15 minuti. Dopo il raffreddamento avviene il confezionamento.

## Usi

Ottima con vino da dessert.

## Reperibilità

Si trova in commercio presso pasticcerie e negozi alimentari della provincia di Verona.

## Territorio interessato alla produzione

Monti Lessini, in provincia di Verona.





# PASTINA DE BORTOLIN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pastina de Bortolin.



## La storia

Le origini di questa ricetta risalgono alla fine dell'Ottocento. Fu creata a Villafranca di Verona da Bortolo Dainese che, nella sua gelateria denominata "Bortolin", inventò una particolare pastina che prese il nome di "pastina de Bortolin"; questa ricetta fu poi copiata da altri pasticceri e la troviamo tuttora nelle pasticcerie con il nome di "pasta italiana" o "pasta diplomatica" che differiscono però dall'originale nell'altezza, negli ingredienti e nella crema. La produzione di questa pastina si è via via consolidata, tramandata di padre in figlio con gli stessi tradizionali e genuini sapori di un tempo.

## Descrizione del prodotto

La "pastina de Bortolin" è un caratteristico dolce da forno prodotto fin dalla fine dell'800 a Villafranca di Verona dal gelataio "Bortolo" e prodotta tuttora con la stessa ricetta.

## Processo di produzione

Per realizzare la "pastina de Bortolin" è necessario preparare settimanalmente pasta sfoglia e pan di Spagna e, giornalmente, una crema.

Il pan di Spagna viene realizzato dosando sapientemente farina di grano tenero tipo "0", zucchero, ammonio bicarbonato, lievito, bicarbonato, strutto, sale, latte fresco intero e panna liquida. Questi ingredienti vengono miscelati in un'impastatrice per circa 30 minuti, l'impasto viene poi lavorato con una sfogliatrice impostata l'altezza di 2 mm e subito cotto in forno alla temperatura di 230 °C per circa 7 minuti.

La preparazione della pasta sfoglia, avviene in due fasi: nella prima fase si miscela farina di grano tenero tipo "0" con l'acqua e il sale per circa 20 minuti, poi il composto viene suddiviso in due parti che vengono stese a foglio sul bancone con il matterello; nella seconda fase si aggiungono margarina vegetale e ancora farina di grano tenero tipo "0", impastandoli per circa 20 minuti. Al termine l'impasto viene diviso in due parti sagomate alla dimensione voluta, per poi inserire l'impasto prodotto nella prima fase e chiudere il tutto a libro; il prodotto realizzato viene posizionato sulla sfogliatrice per ottenere 15 pieghe. A questo punto l'impasto viene ridotto a sfoglia di 2 mm; segue cottura in forno a 280 °C per circa 6-7 minuti.

La preparazione della crema prevede di riscaldare il latte con panna e zucchero, fino alla temperatura di circa 45-50 °C, per stemperare i fiocchi di vaniglia con la farina. Al composto si aggiunge ancora del latte mescolato a mano tramite schiumarola fino alla bollitura. Tutti gli ingredienti vanno dosati opportunamente.

La "pastina de Bortolin" viene assemblata posizionando la sfoglia, uno strato di crema, il pan di Spagna, inzuppato con crema marsala all'uovo, un

altro strato di crema e infine la pasta sfoglia coperta di zucchero a velo. Il preparato viene poi tagliato, utilizzando uno strumento in acciaio che permette di dare l'idonea grandezza al prodotto e di operare il taglio, secondo la tradizionale misura completata con uno strato di crema per il perimetro della banda di pastine. Il prodotto deve essere consumato fresco.

## Usi

Ottima a fine pasto come prodotto dolciario; può essere accompagnata a caffè e cappuccino in una breve pausa trascorsa in pasticceria.

## Reperibilità

La "pastina de Bortolin" si degusta presso le pasticcerie di Villafranca e della provincia di Verona.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Villafranca, in provincia di Verona.



# PEVARIN

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pevarin, pevarini a Padova.



## La storia

I "pevarin" appartengono all'antica tradizione chioggiotta della produzione di dolci secchi che potessero durare a lungo. Prendono il loro nome dall'aggiunta del pepe nell'impasto, esso dona al prodotto un gusto leggermente piccante che contrasta con quello del cioccolato e delle mandorle. Nell'antica ricetta si aggiungeva all'impasto una fialetta d'anice. Testimonianze della sua tradizionalità sono reperibili nel testo "La cucina Chioggiotta. Tradizioni e Curiosità nell'800". Anche a Padova, nell'immediato dopo guerra, sopra il banco di mescita delle osterie, faceva bella mostra un grande vaso di vetro con dentro i "pevarini"; se ne trovano ancora nelle vecchie osterie e nei negozi di pasticceria nei dintorni di Piazza del Santo.

## Descrizione del prodotto

Tipici della cucina povera i "pevarin" sono biscotti secchi, non farciti, ad impasto unico, dalla forma leggermente allungata e appuntita, di colore marrone "cioccolato" e dal profumo intenso. Sono prodotti con farina "0" o "00", melassa di canna da zucchero, mandorle dolci, cioccolato, burro, uova, zucchero, sale, pepe nero, aromi.

## Processo di produzione

Dopo aver fatto sciogliere il burro vi si aggiungono il sale, il pepe e le altre spezie. Si aggiungono dunque la farina e il lievito e si impasta. Il tutto viene lasciato riposare per circa 30 minuti e poi si pone in una spianatoia e con l'aiuto di un mattarello se ne fa una sfoglia sottile. Con degli stampini si ritagliano i "pevarin" e si sistemano in una teglia oleata e infornati per 15 minuti a circa 180 °C. dopo la cottura si lasciano raffreddare e si confezionano in sacchetti di plastica per la vendita.

## Usi

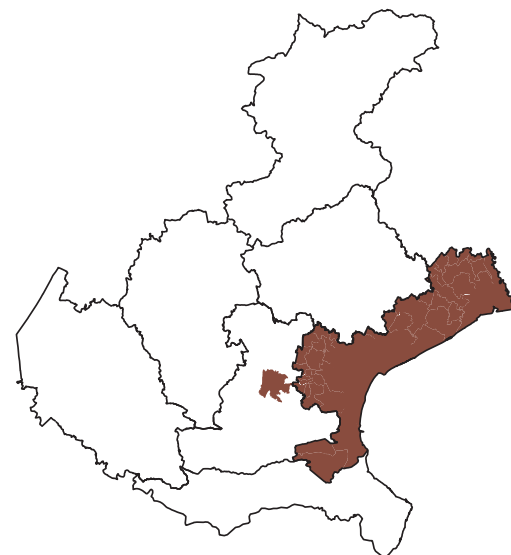
Essendo biscotti secchi e dal sapore deciso si accompagnano bene con vino rosso o vin brulé.

## Reperibilità

I "pevarin" si trovano in commercio presso alcuni rivenditori sia nel veneziano che nel padovano ma in alcune osterie si possono ancora trovare, come un tempo, in vasi di vetro.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia in particolare il comune di Chioggia; Padova.



# ROFIOI DI SANGUINETTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Rofioi di Sanguinetto.



## La storia

La storia dei "rofioidi" risale dalla seconda metà dell'800 ed è nata a sud del paese e precisamente al "Cao de Soto", una delle 4 contrade di Sanguinetto. Si dice che un tempo, in occasione del 12 settembre, ricorrenza del S. Nome di Maria, la contrada "Cao de Soto" di fronte alla chiesetta della Rotonda, si animasse a festa con banchetti di dolciumi e che nell'antistante locanda "alla Posta" i proprietari ospitassero momenti di allegria con balli. Le donne di Sanguinetto venivano chiamate alla locanda per tirare a mano la pasta, poi il gestore si

appartava per inserire un ripieno segretissimo, la cui antica ricetta era conservata gelosamente.

Si narra che, una volta preparati, venivano appesi alle "saraie", ovvero alle recinzioni, creando, al mattino della festa, una deliziosa sorpresa per i bambini della contrada.

Attualmente chi produce i "rofioidi", si rifà ad una ricetta del 1931. A Sanguinetto, ogni anno a settembre si svolge la manifestazione "Un Castello di Sapori", che dal 2009 ha preso il nome di "Antica Sagra dei Rofioi", con l'intento di valorizzare al meglio questa tradizione.

## Descrizione del prodotto

I "rofioidi di Sanguinetto", sono dei dolci con ripieno composto da amaretti, cedrini, mandorle, biscotti secchi, zucchero, cacao amaro, latte e liquori, la cui sfoglia viene piegata assumendo così la forma di un "raviolo" e questa è l'etimologia più naturale del nome.

## Processo di produzione

Inizialmente si prepara il ripieno tritando amaretti, cedrini (tritati rigorosamente a mano per conservarne tutto il sapore), mandorle, biscotti secchi, miscelando poi il tutto con zucchero, cacao amaro, latte e liquori. Risulta così un impasto compatto ed omogeneo che viene lasciato riposare. Nel frattempo si prepara la sfoglia, parte più delicata della preparazione di questo dolce, che deve risultare sottile e friabile al palato. La sfoglia viene stesa sul ripiano di lavoro, tagliata in quadrati al centro dei quali si pone il ripieno; le singole porzioni sono chiuse ai bordi rigorosamente a mano. In seguito i "rofioidi" vengono fritti in abbondante olio di palma e spolverizzati con zucchero a velo.

La conservazione avviene in un luogo fresco e per meglio apprezzarne la qualità, consumati entro sette giorni dal momento della preparazione.

## Usi

I "rofioidi di Sanguinetto" sono dei dolci particolari, che andrebbero degustati accompagnandoli con vino dolce.

## Reperibilità

Il prodotto si può gustare durante la manifestazione "Antica Sagra dei Rofioi", che si svolge a settembre, ma può essere apprezzato nella zona, presso forni e pasticcerie, durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Il comune di Sanguinetto, in provincia di Verona.



# RUFIOLO DI COSTEGGIOLA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Rufiolo di Costeggiola.



## La storia

Il “rufiolo di Costeggiola” è un prodotto nato nelle case contadine con ingredienti di recupero, in origine veniva cotto nel brodo e solo successivamente è stato realizzato esclusivamente come dolce.

Subito dopo la seconda guerra mondiale, il 17 gennaio, in occasione di Sant’Antonio abate protettore degli animali e patrono del paese di Costeggiola, gli abitanti iniziarono a festeggiare in piazza. Le osterie del paese che erano aperte in quella data portavano sui tavoli, piatti di “rufioli” di Costeggiola, accompagnati da un buon bicchiere di vino. Nel 1949 è iniziata la prima sagra paesana, chiamata appunto dei “rufioli”, che nel corso degli anni si è sviluppata sempre più.

## Descrizione del prodotto

Il “rufiolo di Costeggiola” è una sorta di raviolo dolce disegnato su una mezzaluna di pasta, ha dunque la forma del sole nascente (o come la cresta di un gallo) ed è composto da un ripieno avvolto dalla pasta liscia e sottile. Per il ripieno si utilizzano: amaretti, uva appassita, pane grattugiato, brodo di carne, cedrini, mandorle, zucchero, uova, pinoli, rhum, noce moscata, formaggio grana; gli ingredienti della pasta sono farina, uova, latte, sale.

## Processo di produzione

Il prodotto viene lavorato in tre fasi. Inizialmente si prepara il ripieno del “rufiolo”, che viene lavorato miscelando i vari ingredienti e lasciato riposare per 24 ore. La seconda fase consiste nel preparare la sfoglia di pasta e stenderla, poi si deposita la dose di ripieno richiudendolo sovrapponendo la pasta tagliandola con l’apposito stampo artigianale a forma di “rufiolo di Costeggiola”. A questo punto il dolce viene fritto in abbondante olio di semi.

La conservazione deve avvenire in un luogo fresco ed asciutto e al riparo da fonti luminose e deve essere consumato preferibilmente entro 30 giorni dalla data di produzione.

## Usi

Il “rufiolo di Costeggiola” è un dolce particolare, che andrebbe degustato accompagnandolo con vino dolce.

## Reperibilità

Il prodotto si può gustare durante la festa di S. Antonio del 17 gennaio. In alternativa è reperibile nella zona, presso i rivenditori e i produttori, durante tutto l’anno.

## Territorio interessato alla produzione

Il paese di Costeggiola, frazione del comune di Soave, in provincia di Verona.



# SAGAGIARDI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sagagiardi.



## La storia

Sono dolci antichi della costa veneziana e dell'entroterra Veneto; la tradizione dei "sagagiardi" viene testimoniata nel libro "La cucina Chioggia Tradizioni e Curiosità nell'800".

## Descrizione del prodotto

I "sagagiardi" sono una specialità dolciaria tipica della cucina povera; si tratta di un biscotto da forno secco di colore marroncino pallido, prodotto con farina tipo "0", uova, zucchero, aromi naturali.

## Processo di produzione

Gli ingredienti, nell'impasto, vengono mescolati con gradualità per ottenere un composto morbido e ben miscelato, da dosare con sacche, vista la consistenza molle a crudo. I biscotti vengono cotti in forno su tagliere; una volta raffreddati, possono essere confezionati e sono da consumarsi entro 12 mesi.

## Usi

Sono ottimi con vini dolci.

## Reperibilità

Si trovano nei normali laboratori di pasticceria artigianale della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.



# SAN MARTINO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

San Martino.



## La storia

Nei primi anni dell'Ottocento gli "scaletteri", gli attuali pasticceri, recuperando la consuetudine di festeggiare San Martino (11 novembre), giornata che storicamente decreta l'apertura del nuovo anno agrario, iniziarono a confezionare appetitose e fantasiose riproduzioni del Santo. Ancora oggi, grazie al lavoro degli artigiani pasticceri, vive la tradizione di San Martino.

## Descrizione del prodotto

Il "San Martino" è un dolce a pasta tipo "bossolà" che riproduce la figura di San Martino a cavallo con una lunga spada, contornato di stelle luccicanti; viene prodotto con farina, zucchero, uova, tuorli, burro.

## Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Dopo aver mescolato e ben amalgamato gli ingredienti, si stende l'impasto lasciandolo riposare per 30 minuti circa; si dispone poi su piastrelle da forno, si ritaglia la figura del cavaliere (San Martino) e del cavallo e si cuoce in forno a 180 °C per 20 minuti. Viene decorato con confetti, cioccolatini, palline argentate, canditi.

## Usi

Il dolce "San Martino" è ottimo per festeggiare tale ricorrenza, proposto a fine pasto accompagnato da un buon vino passito.

## Reperibilità

Si trova presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia.



# SAVOIARDI DI VERONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Savoardi di Verona, biscotti all'uovo.



## La storia

Varie aziende in provincia di Verona producono i "savoardi" secondo le loro ricette originarie, in alcuni casi come attività strettamente artigianale e familiare, in altri con produzione più ampia di livello industriale. Bisogna considerare che i savoardi erano già presenti a Verona sin dal 1894; in occasione di un incontro culturale dell'epoca vennero serviti "vino passito e dolcetti savoardi" (dal quotidiano veronese "L'Arena").

## Descrizione del prodotto

I "savoardi di Verona" sono un prodotto da forno a base di farina di grano tenero tipo "0", zucchero (minimo 40%), uova (minimo 23%), privo di additivi conservanti.

## Processo di produzione

La lavorazione prevede diverse fasi. La prima consiste nell'impasto delle materie prime: farina, zucchero, uovo pastorizzato. Nella seconda fase l'impasto, allo stato fluido, viene colato negli stampi delle teglie. Le teglie vengono successivamente zuccherate per poter procedere alla velatura dei savoardi; in questa fase inizia la lievitazione. Nella terza fase il prodotto viene posto nel forno, con tempi di permanenza e temperature di cottura prestabilite. Segue il raffreddamento e il confezionamento in film di polipropilene trasparente. I "savoardi di Verona" non richiedono alcun tipo di stagionatura e si conservano naturalmente, senza aggiunta di conservanti e/o altri additivi con simile funzione, purché siano tenuti in luogo fresco ed asciutto e non esposti ai raggi del sole.

## Usi

Ottimi se inzuppati o "tociai" nel vino, o usati per la preparazione di dolci.

## Reperibilità

I "savoardi di Verona" sono reperibili tutto l'anno presso la piccola e grande distribuzione alimentare in Italia e all'estero.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.



# SCHIZZOTTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Schizzotto.



## La storia

Il nome deriva dalla sua forma schiacciata dovuta alla mancata lievitazione dell'impasto. Lo "schizzotto" viene citato nella raccolta di ricette di cucina tipica padovana da Giovanni Bianco Mengotti quale piatto vincitore di un concorso gastronomico tenuosi a Montagnana nel 1880.

## Descrizione del prodotto

È un pane condito, non lievitato, prodotto con farina, grasso di oca o di maiale o burro o con l'insieme di detti grassi, zucchero, acqua, sale, grappa o brandy. L'aspetto è piuttosto rustico: colore nocciola, forma appiattita, superficie rugosa e irregolare.

## Processo di produzione

Gli ingredienti dello "schizzotto" vengono impastati, l'amalgama viene stesa su spianatoia, lavorata con mattarello fino ad uno spessore di circa 3 cm, viene poi incisa con coltello a piccoli rombi, messa su placca da forno e cotta al forno.

## Usi

È un pane molto saporito che viene generalmente utilizzato per accompagnare affettati e formaggi negli antipasti o spuntini. Per il suo ricco condimento non è, se non in casi particolari, utilizzato durante i pasti.

## Reperibilità

Generalmente si trova in alcuni forni tradizionali ma trova maggior diffusione nelle ristorazione tipica e negli agriturismi.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni di Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, Urbana, Megliadino San Fidenzio, Megliadino San Vitale, Casale di Scodosia, Merlara, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, S. Urbano, Vighizzolo d'Este, Santa Margherita d'Adige, Carceri, Ponso, Lozzo Atestino, Vò Euganeo, Teolo, Rovolon, Cervarese S. Croce, Cinto Euganeo, Arquà Petrarca, Baone, Este, Monselice, Pozzonovo, Anguillara Veneta, Boara Pisani, Stanghella, Solesino, Sant'Elena, Villa Estense, Granze, Vescovana, Barbona, tutti in provincia di Padova.





# SFOGLIATINE DI VILLAFRANCA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sfogliatine di Villafranca.



## La storia

Nella seconda metà dell'800 a Villafranca la pasticceria Fantoni (1870) inizia la produzione di un dolce particolarmente friabile e delicato che subito conquista il gusto degli abitanti del luogo e dei paesi vicini. Da Verona, le famiglie abbienti ordinavano, per le ricorrenze, i battesimi ed i matrimoni, le sfogliatine di Villafranca. A tutti i personaggi famosi che arrivavano in visita a Villafranca venivano offerte le sfogliatine di Fantoni.

## Descrizione del prodotto

Gli ingredienti principali delle "sfogliatine di Villafranca" sono: farina, uova e zucchero, oltre a burro e una mano sapiente per tirare la sfoglia.

## Processo di produzione

Dopo aver preparato l'impasto, amalgamando farina, uova e zucchero, eventualmente un po' d'acqua, la sfoglia viene lavorata secondo il seguente procedimento che viene ripetuto più volte: spianatura della pasta fino ad ottenere uno strato sottile; stesura sulla superficie di parte del burro; piegatura della sfoglia su se stessa più volte. Tale procedura viene ripetuta sulla pasta per più volte a seconda di quante sfoglie si vogliono ottenere sulla pasta.

## Usi

Ottime con vino da dessert.

## Reperibilità

Le "sfogliatine di Villafranca" si trovano presso le pasticcerie della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Villafranca, in provincia di Verona.



# SMEGIASSA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Smegiassa.



## La storia

La "smegiassa" è prodotta nella zona indicata da tempo indefinibile, codificato nella raccolta di ricette di cucina tipica padovana di Giuseppe Maffioli (1981) e ne "La Saccisica e le sue ricette" di Giovanni Bianco Mengotti (1976).

## Descrizione del prodotto

È un dolce di cucina contadina prodotto con farina di mais, farina di grano, acqua di cottura del musetto, zucchero, miele, uva passita, fichi secchi, buccia di arancia, grappa, zucca arrostita in forno. Nella pianura padovana sud-orientale in luogo dell'acqua di cottura del musetto vengono utilizzati i ciccioli di maiale; nella realizzazione attuale l'acqua di cottura del musetto o i ciccioli di maiale vengono sostituiti, in talune zone, con mele.

## Processo di produzione

L'impasto e la cottura vengono fatti artigianalmente. Si preparano gli ingredienti per essere impastati con gradualità per ottenere un impasto unico da suddividere a mano. La cottura avviene su teglia e, dopo il raffreddamento, viene confezionato.

## Usi

Ottimo per essere sbocconcellato a fine pasto accompagnato da un buon vino passito.

## Reperibilità

Si trova presso alcune pasticcerie o rivendite alimentari nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# SUBIOTI ALL'ORTICA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Subioti all'ortica, rigatoni all'ortica.



## La storia

Ideati nel dopo-guerra per la crescente richiesta di forme diverse di pasta che arricchissero le tavole venete.

## Descrizione del prodotto

I "subioti all'ortica", una pasta simile ai maccheroni, sono prodotti con farina, acqua, sale, uova e ortiche. Il loro diametro è di circa 1,2 cm e la lunghezza di circa 5 cm.

## Processo di produzione

L'impasto viene realizzato con gli ingredienti sopra descritti, poi viene inserito in una piccola pressa con trafilatrice (lavorazione per estrusione). L'impasto non deve essere troppo umido, altrimenti la pasta risulterà troppo liscia e non tratterrà bene il sugo. I "subioti all'ortica" sono generalmente venduti allo stato sfuso.

## Usi

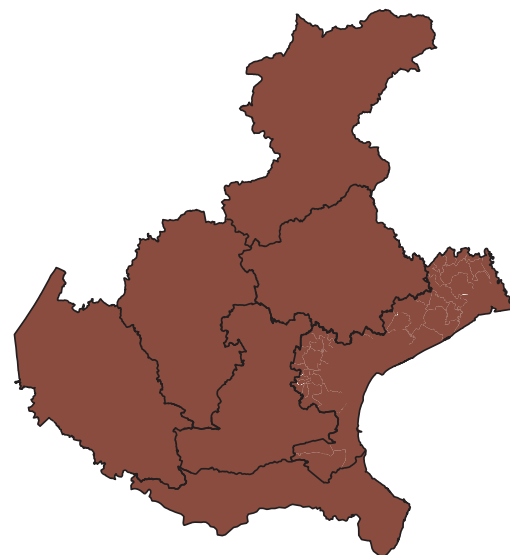
Ottimi se accompagnati con sughi di carne o verdure.

## Reperibilità

I "subioti all'ortica" sono reperibili in tutta la Regione, presso alcuni pastifici che li producono o in alcuni ristoranti e agriturismi che li propongono.

## Territorio interessato alla produzione

Tutta la Regione del Veneto, in particolare la provincia di Treviso.



# TAJADELE AL TARDIVO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tajadele al tardivo, Tajadee de Treviso al Tardivo.



## La storia

Le "tajadele al tardivo" vengono prodotte in tutto il territorio della provincia di Treviso ed in particolare nel comune di Mogliano Veneto, da oltre 30 anni.

## Descrizione del prodotto

Gli ingredienti delle "tajadele al tardivo" sono: farina di frumento, acqua, sale, uova e radicchio tardivo.

## Processo di produzione

Si tratta di un metodo antico di lavorazione della pasta fatta in casa. La sfoglia viene realizzata con farina (mezzo chilo per volta), due uova, un po' d'acqua e latte. Si amalgamano gli ingredienti sulla spianatoia, quindi con il mattarello si assottiglia la pasta che viene successivamente arrotolata e tagliata in strisce larghe 3-4 cm. Poi si lava il radicchio che verrà amalgamato assieme alla pasta.

## Usi

Le "tajadele al tardivo" sono apprezzate per la loro delicatezza ed il gusto piacevolmente dolce-amarognolo.

## Reperibilità

Si trovano nei pastifici artigianali della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso.



# TORRONE DI SAN MARTINO DI LUPARI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torrone di San Martino di Lupari.



## La storia

Prodotto da aziende della zona da oltre quarant'anni.

Prodotto da 90 anni, prima da famiglie del paese e poi da aziende.

## Descrizione del prodotto

Il "torrone di San Martino di Lupari" è un torrone composto di mandorle o nocciole o arachidi, miele, glucosio, albume o gelatina alimentare. Il torrone più caratteristico è quello friabile così come quello tenero con arachidi.

## Processo di produzione

La lavorazione è artigianale, gli ingredienti sono miscelati e contemporaneamente cotti; a ciclo ultimato l'amalgama viene stesa, tagliata e confezionata.

## Usi

Il "torrone di San Martino di Lupari" si consuma tagliato in pezzetti o accompagnato a vino secco.

## Reperibilità

Negozi e supermercati del Veneto e nelle pasticcerie artigianali dell'area di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

San Martino di Lupari, in provincia di Padova.



# TORTA CIOSOTA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta ciosota, la ciosota.



## La storia

Dolce di tradizione contadina, la prima produzione accertata della "torta ciosota" è avvenuta nel 1927 in una pasticceria di Chioggia; testimonianze sono presenti nel registro del gruppo Artigiani Pasticceri in Chioggia, nonché in una dichiarazione di dolce tipico locale rilasciata dalla Camera di Commercio di Venezia.

## Descrizione del prodotto

La "torta ciosota" è una specialità a base di radicchio di Chioggia e carote. Prodotto dolciario da forno, semi secco e non farcito, di impasto unico fatto su stampo di carta, è di colore prevalentemente marroncino. Gli ingredienti sono: radicchio, zucchero, farina tipo "00", uova, margarina vegetale, nocciole, carote, pan di Spagna, mandorle, lievito, sale, aromi naturali. Il prodotto è ricco di umidità e per questo deve essere commercializzato entro 40 giorni dalla produzione. Si consiglia la conservazione in frigo; è soggetto a calo di peso naturale.

## Processo di produzione

Dopo un accurato lavaggio del radicchio di Chioggia e delle carote selezionati si procede alla loro scolatura, taglio e assemblaggio. I componenti secchi (nocciole, mandorle, ecc.) vengono macinati, setacciati e assemblati alle farine secche. Segue la montatura delle materie grasse e liquide con l'assemblaggio di tutti gli ingredienti; l'impasto ottenuto viene inserito in stampi. La cottura si svolge in forno e, dopo raffreddamento, la "torta ciosota" viene confezionata in scatole.

## Usi

Ottima nel fine pasto, meglio se accompagnate con ottimo vino dolce o secco.

## Reperibilità

La "torta ciosota" si trova in commercio presso pasticcerie e forni nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in provincia di Venezia.



# TORTA FIGASSA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta figassa, torta di fichi.



## La storia

Si tratta di un dolce di tradizione contadina, elaborato con ingredienti poveri, e si presume risalga al periodo successivo alla prima guerra mondiale.

## Descrizione del prodotto

La "torta figassa" è un dolce da forno di forma rotonda, prodotto con farina gialla di mais, tuorli d'uovo, fichi secchi macerati in grappa, burro, zucchero, farina di grano tenero "00", sale.

## Processo di produzione

Si procede manualmente all'amalgama dei diversi ingredienti: i tuorli d'uovo vengono impastati con lo zucchero e il burro, mescolati con farina di grano tenero e farina di mais e con l'aggiunta finale di fichi secchi macerati nella grappa e tagliati a pezzetti. Il composto viene inserito in apposite forme, cotto, lasciato raffreddare e confezionato, senza bisogno di particolari metodi di conservazione.

## Usi

La "torta figassa" è un ottimo dolce a merenda o, meglio a fine pasto, accompagnata con vino dolce o secco.

## Reperibilità

Si trova in commercio presso pasticcerie e forni nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# TORTA FREGOLOTTA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta fregolotta.



## La storia

È un dolce di tradizione contadina, elaborati con ingredienti poveri; Sono disponibili documenti che riportano le prime notizie sulla produzione della “torta fregolotta” risalenti al 1926.

## Descrizione del prodotto

La “torta fregolotta” è un dolce semplice, di pasta-frolla, a base di farina, latte, uova, burro, aromi di bacche esotiche, privo di conservanti.

## Processo di produzione

La metodica di lavorazione è quella tipica della pasticceria artigianale e tradizionale di qualità. I vari ingredienti sono amalgamati a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria. L'impasto viene inserito in apposite forme e infornato; dopo il raffreddamento viene confezionato.

## Usi

Ottimo a colazione, merenda oppure a fine pasto; in quest'ultimo caso accompagnato da un buon vino dolce o secco.

## Reperibilità

La “torta fregolotta” si trova in commercio presso pasticcerie, forni nella zona di produzione e nella distribuzione organizzata.

## Territorio interessato alla produzione

Fanzolo di Vedelago, in provincia di Treviso.





# TORTA NICOLOTTA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta nicolotta.



## La storia

È un dolce della tradizione contadina, elaborato con ingredienti poveri, si presume risalgano al periodo successivo alla prima guerra mondiale. Testimonianze della produzione della “torta nicolotta” sono presenti nella pubblicazione “Il Veneto in Cucina” di Ranieri Da Mosto, del 1978.

## Descrizione del prodotto

La “torta nicolotta” è un dolce popolare veneziano, tipico delle panetterie, prodotto con mollica di pane, latte, farina di fiore, uvetta, finocchi, olio, sale.

## Processo di produzione

La lavorazione è tradizionale e manuale; si prende il pane avanzato, gli si leva la crosta e si mette a bagno con latte in un recipiente. Il pane così inumidito viene impastato insieme a farina ed abbondante uvetta; l'amalgama ottenuta viene modellata e trasformata in una stacciata (schiacciata) abbastanza soda posta in una teglia che occorre ungere bene. Sopra si distribuiscono molti semi di finocchio. Si inforna a fuoco caldo, finché l'impasto diventa consistente come un castagnaccio.

## Usi

Ottima a fine pasto, servita su un piatto tondo, accompagnata con vin santo o moscato passito.

## Reperibilità

La “torta nicolotta” si trova ancora in alcuni panifici di Venezia e dei comuni limitrofi.

## Territorio interessato alla produzione

Venezia e comuni limitrofi.



# TORTA ORTIGARA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta Ortigara.



## La storia

Il laboratorio dove si produce la "torta Ortigara" nasce nel 1909 ad Asiago come offelleria per iniziativa delle sorelle Carli; nel 1922 la pasticceria Carli fu insignita del diploma e della medaglia d'oro per le specialità di paste e dolci create. Sul finire degli anni '20 fu creata la "torta Ortigara" che acquisì notorietà ben oltre i confini della zona di produzione tanto da venire indicata come dolce tipico di Asiago.

## Descrizione del prodotto

La "torta Ortigara" è un dolce secco, preparato in tre pezzature da 500 g, 750 g e 1 kg. La forma è circolare con un'altezza di tre centimetri circa; il colore interno è giallo zabaione, mentre all'esterno si presenta con una morbida crosticina di colore nocciola chiaro. Nei primi 30-40 giorni dalla preparazione la sua consistenza è morbida e fragrante; col passare del tempo tende ad asciugarsi e quindi ideale per essere inzuppata nel vino amabile o passito. Prima di essere consumato questo dolce va cosparso di zucchero a velo.

## Processo di produzione

Il processo di produzione è simile a quello di altre torte di simile fattura; i vari ingredienti vengono amalgamati a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria, l'impasto viene inserito in apposite forme e infornato. La particolarità di questa torta sta nella qualità degli ingredienti, specialmente nell'uso di burro prodotto sull'Altopiano di Asiago. Essendo un dolce secco non richiede particolari metodiche di conservazione.

## Usi

Ottima a fine pranzo, morbida e fragrante, accompagnata da vino amabile o passito o "tuffata" in esso se di grana più consistente.

## Reperibilità

Si trovano in commercio presso pasticcerie e forni nelle varie zone di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Asiago, in provincia di Vicenza.



# TORTA PAZIENTINA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta pazientina.



## La storia

Si dice che questo dolce abbia origine addirittura nel 1600. Non è chiaro il perché di questo nome: c'è chi dice che sia dovuto alla pazienza che richiede la lavorazione piuttosto laboriosa di questa torta ma, dato che in Veneto esistono anche dei biscotti a base di mandorle e miele che si chiamano essi pure "pazientini", probabilmente il nome viene dagli antichi dolcetti conventuali che venivano chiamati, appunto, "pazienze". La "pazientino" sarebbe dunque un dolce proveniente dai monasteri.

## Descrizione del prodotto

La "pazientino" è un dolce originario di Padova: è una torta a strati, composta dalla pasta bresciana (una frolla composta da farina di mandorle e noccioline), uno strato di polentina di Cittadella (soffice pasta tipo pan di Spagna) farcita con crema di zabaione e sormontata da una decorazione di sottili nastri (oppure scaglie) di cioccolato fondente e granella di mandorle.

## Processo di produzione

Lavorare bene il burro con lo zucchero; aggiungere a pioggia la farina e le mandorle tritate e, per ultimo, legare gli albumi montati a neve. Stendere il composto all'interno di una tortiera, tenendo lo spessore di circa 2 centimetri e cuocere in forno a 180 °C per circa 20 minuti. Intanto preparare un altro impasto, chiamato "polentina di Cittadella", dandogli la forma uguale al composto di mandorle. Preparare anche una crema allo zabaione, che serve per farcire gli strati della torta.

Confezione: farcire il primo strato di pasta pazientina con la crema zabaione; mettere una fetta di polentina di Cittadella e aromatizzarla con un po' di bagna al liquore (rum, alchermes o curaçao); aggiungere un altro strato di crema allo zabaione e per ultimo mettere il secondo strato di pasta pazientina. Rifinire i bordi attaccando alla crema zabaione delle mandorle sfilettate o della polentina sbriciolata, mentre la superficie va completata, volendo, con una copertura di cioccolato fondente fuso a bagnomaria. Lasciar riposare la torta per alcune ore affinché gli ingredienti abbiano a fondersi insieme; quindi servire.

## Usi

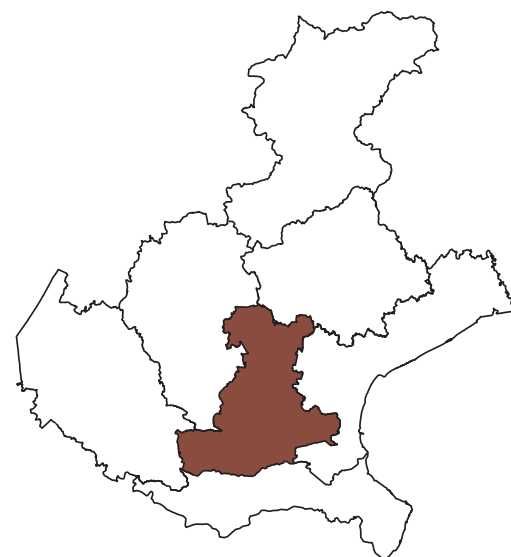
Ottima alla fine di un pranzo festivo o di una celebrazione particolare.

## Reperibilità

La "torta pazientina" si trova in commercio presso le pasticcerie della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# TORTA PINZA - PUTÀNA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta pinza - putana; pinza lievitata e non lievitata (a Treviso e Venezia); putàna (pinza, pinsòto); torta vilàna o torta de pàn (Arzignano, Chiampo); Casalina (Altissimo).



## La storia

La pinza è un dolce tipico della cultura contadina e veniva consumato soprattutto durante le festività di inizio anno, per l'Epifania in occasione del panevin (falò per bruciare la "vecchia"), o quando in Quaresima davanti ai falò propiziatori. La pinza può essere di due tipi: lievitata e non lievitata.

## Descrizione del prodotto

Dolce povero a forma rettangolare o quadrata, molto condito ed aromatizzato, servito a pezzi. Viene prodotto con farina di granoturco oppure farina di grano tenero "00", zucchero, uova, fichi secchi, uva passa, nocciole, noci o i più preziosi pinoli, semi di finocchio, sale, burro, lievito. Nella ricetta casalinga viene utilizzato anche pane vecchio, lasciato ammorbidire nel latte.

In provincia di Vicenza si prepara, ad Arzignano e a Chiampo, la "torta vilàna" o "torta de pàn" che,

similmente alla "casalina" di Altissimo, si rende ancor più saporita e nutriente della "torta putàna", aggiungendo ingredienti della cucina povera, come il pane raffermo, inzuppato nel latte o nel vino bianco. Le ricette di quest'area prevedono, inoltre, di mischiare ingredienti quali i ciccioli ed il miele o la melassa.

## Processo di produzione

In un paiolo si fa scaldare il latte, eventualmente con una quota di acqua, con qualche foglia di alloro o altri aromi (cannella, anice, ecc.). Si mescolano farina bianca con metà quantità di gialla; quando il liquido bolle si versano le farine a pioggia continuando a rimestare perché non si formino grumi, come per fare la polenta. La cottura delle farine non deve essere completata: i conoscitori della ricetta originaria parlano di scottare la farina al massimo per mezz'ora. Quando la polentina ha comunque assunto una certa consistenza, si aggiungono burro, strutto, zucchero, poco sale, la frutta secca e candita: nocciole, noci, mandorle o pinoli, uvetta (fatta rinvenire per tempo nella grappa), fichi secchi in parte sostituibili con prugne. Si possono inserire anche mele tagliate a fette sottili ammorbidite e poi spadellate in poco burro. Si mescola per bene e, quando intiepidito, si possono aggiungere uova e, volendo, grappa o vino bianco forte. Altre versioni della "torta putàna" prevedono l'aggiunta di un paio di panini ammolati nel latte, di mezzo bicchiere di vino bianco e la sostituzione dello zucchero con 200 g circa di melata, l'aggiunta di una manciata di ciccioli ("zizoli") di maiale per conferirle maggior sapore e condimento. Alla fine, deve risultare un impasto abbastanza sodo, in grado di restare in forma. La cottura avviene in forno a 180 °C per circa un'ora, entro uno stampo a sponde alte, imburato e cosperso di pane grattato. La parte superiore della torta può essere cosparsa di fiocchi di burro, per non asciugarsi troppo e fare una bella crosticina dorata. La "putàna" va servita tiepida. Potendosi conservare in frigorifero a 4 °C per alcuni giorni, conviene ripassarla in forno prima di servirla.

## Usi

Ottima accompagnata con un vino dolce spumante e frizzante.

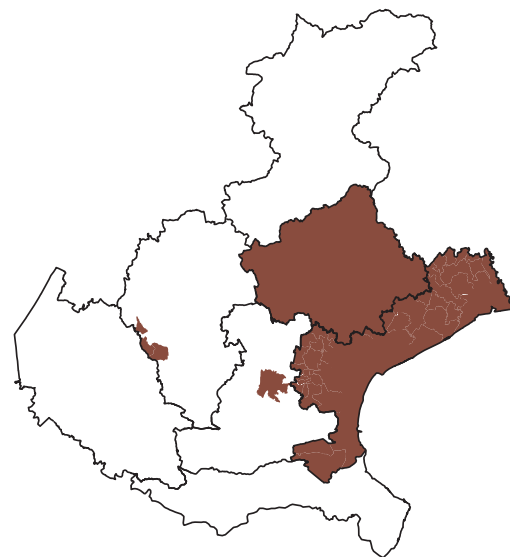
## Reperibilità

Si trova presso pasticcerie e panifici della zona di produzione o nei menù di alcuni ristoranti.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, Sinistra Piave, in particolare i comuni di Conegliano e Vittorio Veneto per la tradizione della pinza lievitata.

Provincia di Treviso, Destra Piave, in particolare Treviso e i comuni limitrofi; Venezia e i comuni della provincia; in provincia di Vicenza i comuni di Arzignano, Chiampo, Altissimo e la città di Padova per la tradizione della pinza non lievitata.



# TORTA SGRIESOLONA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta sgriesolona, rosegota, sbrisolona.



## La storia

Si tratta di un dolce tradizionale veneto, che viene spezzato con le mani e mangiato senza l'uso di posate.

## Descrizione del prodotto

La "torta sgriesolona" è un dolce da forno di forma rotonda, alto circa 1 cm, particolarmente duro e nel contempo friabile, prodotto con farina gries, mandorle sgusciate e tritate, burro, tuorlo d'uovo, zucchero, ricoperto con un foglio di pasta di mandorle scottata alla fiamma.

## Processo di produzione

Gli ingredienti sopra elencati, in dosi codificate, vengono amalgamati a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria; l'impasto è posto in contenitori di forma rotonda e cotto al forno. Il dolce viene lasciato a riposo per un giorno e successivamente confezionato; ha durata molto lunga.

## Usi

La "torta sgriesolona" è eccellente a fine pasto accompagnata da vini dolci e passiti.

## Reperibilità

Si trova in commercio presso pasticcerie e negozi alimentari della piccola e grande distribuzione.

## Territorio interessato alla produzione

Padova e provincia.



# TORTA ZONCLADA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Torta zonclada, zoccolada o soccolada.



## La storia

La "torta zonclada" è un dolce di tradizione contadina; si trova traccia di questo tipo di torta nel "Capitolato del Domo" di Treviso (1300-1400).

## Descrizione del prodotto

È una torta a base di frutta secca e candita, alta circa 4 cm, con crostata superiore, prodotta con latte, farina, mandorle, semolino, fichi secchi, albicocche candite, uova, burro, zucchero, uva passita, arance candite, pinoli, gherigli di noci, sale, limone, cannella.

## Processo di produzione

La lavorazione può essere fatta a mano o con l'aiuto di normali strumenti di pasticceria; la "torta zonclada" viene prodotta con l'impasto del semolino al quale vengono uniti poi tutti gli altri ingredienti. La cottura viene attuata in normali forni da pasticceria. Il dolce necessita poi di un'asciugatura naturale "all'aperto" senza uso di essiccatoi. Non contiene conservanti per cui deve essere consumata entro due settimane circa.

## Usi

Ottima alla fine di un pranzo festivo o per una celebrazione particolare.

## Reperibilità

Si trova in commercio presso pasticcerie e negozi di dolci e dolciumi della Città di Treviso.

## Territorio interessato alla produzione

Treviso città.



# TORTELLINI DI VALEGGIO SUL MINCIO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Tortellini di Valeggio sul Mincio.



## La storia

Prodotto tipico tradizionale della zona di Valeggio sul Mincio. La ricetta si tramanda di madre in figlia da molte generazioni. Il tortellino nasce come piatto per le feste di Natale, Pasqua, battesimi, comunioni o compleanni. Nel tempo il prodotto si è sempre più apprezzato sino a divenire vero e proprio motivo di richiamo commerciale per tutto il Comune; qui la nascita del tortellino si rifà ad un'antica leggenda del Trecento chiamata "Il nodo d'Amore".

"Alle fine del Trecento, nel corso di numerose guerre che segnarono l'Italia settentrionale, il signore di Milano Giangaleazzo Visconti, detto Conte di Virtù, raggiunge le sponde del Mincio e vi stabilisce una testa di ponte per lo sviluppo d'un piano militare contro i suoi nemici. Nell'accampamento delle truppe viscontee, il buffone Gonnella, intrattiene i

soldati alla luce dei falò raccontando un'antica leggenda: questa vuole che le acque del Mincio siano popolate da bellissime ninfe, che talvolta escono dal fiume per danzare in prossimità delle rive...". Fra il capitano delle guardie del Conte, Malco, ed una delle ninfe delle acque, Silvia, nasce l'amore. Malco, per seguire Silvia abbandona il proprio mondo per quello di Silvia, lasciando sulle rive del Mincio un "fazzoletto di seta dorata, simbolicamente annodato dai due amanti per ricordare il loro eterno amore. Ancora oggi si racconta che le donne e le ragazze di quel tempo, nei giorni di festa, avessero voluto ricordare la storia dei due innamorati tirando una pasta sottile come la seta, tagliata ed annodata come il fazzoletto d'oro, e arricchita d'un delicato ripieno: il tortellino di Valeggio".

Ogni anno, il secondo martedì di giugno, a Valeggio si tiene la "Festa del Tortellino" e nella vicina località di Borghetto, sull'antico ponte visconteo si tiene una lunghissima tavolata, cui partecipano migliaia di persone, dove il menù è rigorosamente "tortellino di Valeggio".

## Descrizione del prodotto

Gli ingredienti per la preparazione della sfoglia sono farina e uova; per il ripieno: carne di manzo, maiale, pollo, aromi naturali (cipolla, carote, sedano e rosmarino), pane grattugiato e vino.

## Processo di produzione

Per la preparazione della sfoglia si mescolano le uova con la farina sino ad ottenere un impasto morbido ed elastico. La sfoglia viene stesa e tirata molto sottile, tagliata poi a piccoli quadratini.

Per la realizzazione del ripieno si fanno rosolare, in poco olio, le verdure tagliate a pezzi (cipolla, carote, sedano e rosmarino). Si aggiungono i pezzi di carne, si spruzza del vino e il preparato viene cotto come un brasato; a fine cottura si macina il tutto, amalgamandolo con un po' pane grattugiato fino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo.

Ora si posiziona, al centro dei quadratini di sfoglia, il ripieno di carne e, a mano, vengono chiusi i tortellini.

## Usi

Ottimi se accompagnati con vini bianchi di buona struttura e freschezza.

## Reperibilità

In tutti i pastifici o nei menù dei ristoranti della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Valeggio sul Mincio, in provincia di Verona.



# TRECCIA D'ORO DI THIENE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Treccia d'oro di Thiene.



## La storia

La "treccia d'oro di Thiene" è stata realizzata per la prima volta da Ezio e Romano Signorini nel 1919 e da allora continua ad essere prodotta dalle pasticcerie di Thiene, in particolare nella Pasticceria Signorini, che ancora possiede dei manifesti pubblicitari di tale prodotto, realizzati nel 1938.

## Descrizione del prodotto

La "treccia d'oro di Thiene", dolce lievitato a forma di treccia, è realizzato con farina, burro, zucchero, uova, tuorlo d'uovo, aromi, lievito naturale, uvetta, cedro e arancia candita.

## Processo di produzione

La lavorazione è artigianale e fatta a mano; devono essere realizzati 4 impasti, la pasta si tira con la mescola, si fa lievitare ad una temperatura ideale di 25 °C, poi si aggiunge il burro, i canditi e l'uvetta. La lievitazione dura in tutto 10 ore. Poi il prodotto va messo in forno per 45 minuti.

## Usi

Ottima da assaporare da sola, la "treccia d'oro di Thiene" rappresenta un'alternativa al classico prodotto dolciario.

## Reperibilità

È facilmente reperibile presso le pasticcerie di Thiene e dei Comuni limitrofi.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Thiene e Comuni limitrofi, in provincia di Vicenza.





# ZALETO DI GIUGGIOLE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Zaleto di giuggiole, zaeto.



## La storia

Il nome deriva dal caratteristico colore giallo-dorato che questi biscotti assumono dopo la cottura e grazie alla farina di granoturco presente nell'impasto. Il "zaleto di giuggiole" viene prodotto nella zona sopra indicata da più di cinquant'anni secondo la tradizione orale, sostituendo alla classica uvetta presente nei classici "zaleti" la giuggiola, particolarmente disponibile nella zona dei colli Euganei.

## Descrizione del prodotto

Il "zaleto" è un biscotto prodotto con giuggiole tritate, da farina gialla da polenta (mais), farina di grano "00", burro, zucchero, tuorlo d'uova, polpa di giuggiole, lievito in polvere e aromi naturali. Una volta cotti, raffreddati e confezionati possono venire conservati per qualche settimana in luoghi asciutti.

## Processo di produzione

Una volta amalgamati gli ingredienti, all'impasto ottenuto viene data forma di piccoli biscotti di forma circolare schiacciata che sono poi cotti al forno per 20 minuti. Essendo un dolce da forno non necessita di particolari sistemi di conservazione o stagionatura.

## Usi

Il "zaleto di giuggiole" accompagnato con vini dolci o liquorosi o con caffè, è un ottimo biscotto da dessert.

## Reperibilità

Presso pasticcerie e panetterie nella zona di produzione sono reperibili abbastanza facilmente durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Torreglia, Galzignano Terme, Arquà Petrarca, in provincia di Padova.



# ZALETTI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Zaletti, a Venezia zaeto o xaeto o zaletto, a Treviso xaeti o zaeti.



## La storia

I “zaletti” vengono già citati nella commedia di Carlo Goldoni “La buona moglie” del 1749, abbinati in questo caso al vino Zibibbo, come ricorda Giampietro Rorato ne “La cucina di Carlo Goldoni - a tavola nella Venezia del Settecento”. Si sono poi diffusi nella provincia di Treviso e in quella di Padova dove, già agli inizi del Novecento, erano presenti nella tradizione culinaria.

Il nome deriva dal caratteristico colore giallo-dorato che questi biscotti assumono dopo la cottura grazie altresì alla farina di granoturco presente nell’impasto.

## Descrizione del prodotto

Piccoli biscotti prodotti con farina di granoturco gialla da polenta, farina “00”, zucchero, uova, uva passa, burro, pinoli, sale, limone, lievito. A seconda delle usanze vengono prodotti con forme diverse: a forma di losanga a punta, di 3-4 cm, è la più classica; a forma di bastoncini lunghi 10 cm e larghi 3 cm.

## Processo di produzione

Una volta amalgamati gli ingredienti, all’impasto ottenuto viene data forma di biscotti che dopo lievitazione sono infornati per 20 minuti a temperatura moderata. Alla cottura segue il raffreddamento poi vengono spolverati con zucchero a velo; si possono conservare per qualche settimana in luoghi asciutti.

## Usi

Accompagnati con vini dolci o liquorosi o con caffè, i “zaletti” sono ottimi biscotti da dessert.

## Reperibilità

Presso pasticcerie e panetterie nelle diverse zone di produzione sono reperibili abbastanza facilmente durante tutto l’anno.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Venezia e provincia; provincia di Treviso, specialmente nei Comuni di Castelfranco Veneto, Asolo, Treviso; Padova e provincia.



# PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI



## PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI

Anguilla del Delta del Po	365
Anguilla del Livenza	366
Anguilla marinata del Delta del Po	367
Anguilla delle valli da pesca venete	368
Branzino delle valli da pesca venete	369
Cefali delle valli da pesca venete	370
Cefalo del Polesine	371
Gambero di fiume della Venezia orientale	372
Latterini marinati del Delta del Po	373
Moeche e masanete	374
Moscardino di Caorle	375
Pesce azzurro del Delta del Po	376
Sardine e alici marinate del Delta del Po	377
Schia della laguna di Venezia	378
Seppia di Chioggia	379
Trota Fario delle valli vicentine	380
Trota iridea del Sile	381
Trota iridea della Valle del Chiampo	382
Vongola verace del Polesine	383

# ANGUILLA DEL DELTA DEL PO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla del Delta del Po.



## La storia

Il paesaggio del territorio del Delta del Po, vede una diffusa presenza di valli da pesca di acqua salmastra, poco profonde, in parte di origine naturale in parte dovute all'intervento dell'uomo, che ha arginato le zone più basse del delta invase dall'acqua, trasformando queste aree in zone ideali per la pesca dell'anguilla.

A partire dalla seconda metà dell'Ottocento gli interventi di bonifica determinarono una notevole contrazione delle superfici acquee investite a valle, che furono in parte convertite all'agricoltura. Tuttavia il Veneto resta la prima regione italiana per estensioni vallive.

## Descrizione del prodotto

L'anguilla ha corpo sub-cilindrico allungato a forma di serpente, testa lunga con bocca provvista di piccoli denti, occhio rotondo, pinna dorsale fusa con la pinna caudale, le pinne pettorali sono corte e tondeggianti, la pelle è viscida per la presenza di abbondante muco. Durante le migrazioni riproduttive l'anguilla assume una livrea bruno-verdastra quasi nera con ventre argenteo. I soggetti immaturi sono pigmentati di giallo-verdastro. Le femmine possono raggiungere la lunghezza di 1,5 m e pesare fino a 6 kg ("capitoni"); i maschi rimangono spesso sotto i 50 cm di lunghezza (150-200 g).

La maturità sessuale è raggiunta quando i maschi misurano 20-50 cm ed hanno 6-12 anni d'età, mentre per le femmine si ha quando misurano almeno 40 cm ed hanno 9-20 anni.

L'anguilla si riproduce in mare ma vive per molto tempo (7 anni o più, nel caso dei capitoni) nelle acque salmastre lagunari, nei laghi, nei fiumi. È un predatore prevalentemente notturno che si nutre di larve di insetti, anellidi, molluschi, crostacei, pesci e piccoli anfibi.

## Processo di produzione

L'anguilla vive liberamente, nelle valli naturali o artificiali, nella zona del delta dove penetra naturalmente o viene immessa artificialmente dopo essere stata pescata allo stato di cieca, da pescatori specializzati, nelle zone di foce di vari fiumi lungo le coste italiane. Il ciclo produttivo in una vallicoltura di tipo tradizionale inizia con la semina degli stadi giovanili delle specie ittiche.

La pesca avviene esclusivamente con attrezzi da posta; in particolare l'anguilla viene pescata con "bertovelli" durante il periodo autunnale e con "tressi", ovvero attrezzi da posta fissa, durante i periodi primaverile, estivo ed autunnale. Le anguille vengono pescate e immediatamente avviate al commercio ancora vive.

## Usi

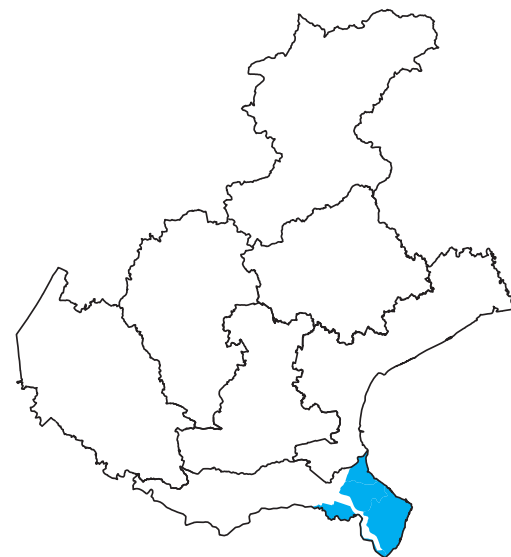
L'anguilla è un pesce dalla carne gustosa ma molto grassa e poco digeribile, che contiene molte vitamine e fosforo. Può essere consumata in diversi modi: arrosto, lessa, frita, affumicata ovvero in "saor" ricoperta da abbondante soffritto di cipolla.

## Reperibilità

L'anguilla viene pescata quasi tutto l'anno ed è reperibile presso i mercati della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Fiumi, lagune e valli del Delta del Po nei comuni di Rosolina, Porto Viro, Porto Tolle, Ariano nel Polesine, in provincia di Rovigo.



# ANGUILLA DEL LIVENZA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla del Livenza, anguilla della Livenza; a Venezia "anguilla", "bisato", "burateo"; a Chioggia: "bisato" o "buràtelo"; a Caorle: "bisato", a S. Stino di Livenza: "bisàt".



## La storia

L'anguilla (*Anguilla anguilla*) è un pesce del tutto particolare, sia per la sua forma allungata e serpentina, sia soprattutto per il suo particolare ciclo vitale. Essa infatti si accresce nelle acque dolci o salmastre, dove si trattiene fino al raggiungimento della maturità sessuale (da 9 a 12 anni), per ridiscendere poi al mare e compiere un lungo viaggio verso le zone di riproduzione, localizzate nel Mar dei Sargassi, nell'Oceano Atlantico. Dopo la schiusa le larve vengono trasportate dalle correnti verso le coste d'Europa, dove arrivano dopo un viaggio di circa tre anni. Fra dicembre e maggio le giovani anguille, le cosiddette "ceche", penetrano nei fiumi dove rimangono fino alla maturità sessuale. Il Livenza è un fiume tra i più importanti della pianura veneto-friulana; esso è quasi del tutto navigabile e ha sponde ricoperte di abbondante vegetazione e acque limpide e fredde alimentate da risorgive. I fondali sono privi di ghiaia e molto puliti, ciò lo rende un habitat ideale per l'anguilla che qui assume caratteristiche uniche.

## Descrizione del prodotto

L'anguilla "del Livenza" ha testa piccola, pelle chiara e sottile, giusta quantità di grasso che ne fa un prodotto superbo. Le acque temperate di risorgiva consentono una crescita lenta dell'anguilla che permette di conferire alle sue carni un inconfondibile sapore. In funzione del periodo, delle modalità di pesca e delle dimensioni, vengono descritti due tipi di anguilla "del Livenza": tipo "fiumano" o di "fraima" è pescato alla fine dell'estate e in autunno, quando le anguille mature scendono lungo il fiume per dirigersi verso il mare. Possono pesare da pochi etti a oltre il chilo e sono caratterizzate da pelle grossa, chiara e grassa per affrontare le profondità marine; tipo "marino" o "primaverile" è stanziale, pescato in primavera ed inizio estate, di dimensioni crescenti da mare a monte, ma comunque di dimensioni ridotte rispetto all'anguilla del tipo "fiumano".

## Processo di produzione

L'anguilla vive e cresce liberamente nell'acqua del Livenza, senza interventi di acquacoltura. È un predatore prevalentemente notturno che si ciba di invertebrati, crostacei, molluschi, anfibi e pesci. L'intervento dell'uomo è limitato alla pesca che avviene solitamente con i "bertovelli", piccole reti a forma di sacco posizionate con l'apertura rivolta a valle. Dopo la cattura i pesci vengono mantenuti e commercializzati vivi e vitali. Nelle acque del Livenza l'anguilla si presta al mantenimento in vivo entro apposite reti immerse nel fiume stesso. Tali reti solitamente contengono da 25 a 30 kg (reti piccole) fino a 100 kg (reti grandi) di anguille.

## Usi

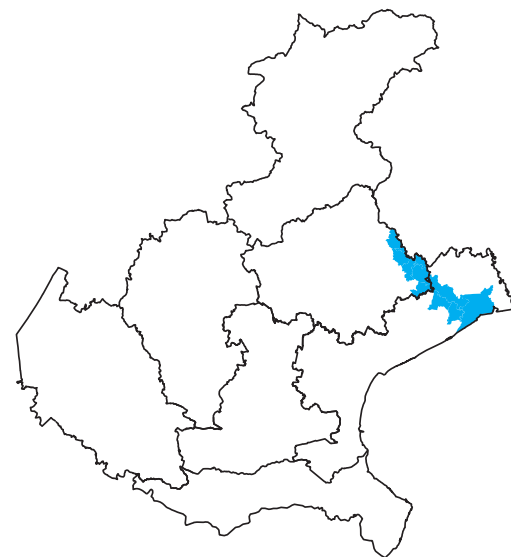
Il piatto caratteristico si ottiene con l'anguilla pescata a maggio per la preparazione conosciuta in tutto il bacino del Livenza, il "bisato coi amoi", in cui il pesce viene cotto in umido con successiva aggiunta dei frutti acerbi del prugno selvatico. Il tipo "fiumano", di dimensioni maggiori del "marino", viene preferibilmente cotto "allo speo" (allo spiedo) soprattutto a Caorle, ma anche ai ferri, e nelle trattorie anche in "umido con amoi".

## Reperibilità nel mercato

Reperibile nell'area di produzione nel periodo biologicamente compatibile con la cattura dell'animale.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Caorle, S. Stino di Livenza e Torre di Mosto in provincia di Venezia; Cessalto, Motta di Livenza, Gorgo al Monticano, Meduna di Livenza, Mansuè, Portobuffolè e Gaiarine in provincia di Treviso; Pasiano di Pordenone, Prata di Pordenone, Brugnera, Sacile, Caneva, Fontanafredda e Polcenigo in provincia di Pordenone, per un totale di 17 Comuni nei quali l'anguilla "del Livenza" viene pescata.



# ANGUILLA MARINATA DEL DELTA DEL PO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla marinata del Delta del Po.



## La storia

L'anguilla è un pesce che si trova abbondante in tutta la zona del delta del Po, viene pescato durante tutto l'anno e lavorato da alcune aziende specializzate.

La tecnologia di conservazione dei prodotti ittici con l'uso di salamoie all'aceto di vino risale agli antichi greci, ed è stata poi ripresa a partire dal Medioevo. In tutta la zona lagunare veneta, la tradizione culinaria è strettamente connessa con la fauna ittica, da sempre colonna portante dell'economia e del sistema alimentare dell'area. A prescindere dalle testimonianze degli estimatori locali, si evidenzia che la prima struttura "industriale" per la preparazione di prodotti ittici marinati del delta veneto fu la ditta Regnoli, fondata nel 1861 ed ancor oggi in attività.

## Descrizione del prodotto

Il prodotto "anguilla marinata del Delta del Po" è una semiconserva di anguille (*Anguilla anguilla*) cotte tramite arrostitura, marinate e commercializzate in lattina.

L'anguilla ha un corpo allungato a forma di serpente, con la bocca provvista di minuscoli denti. La pinna dorsale è continua con la caudale e l'anale, mentre le pinne pettorali sono molto corte e tonde. La pelle, viscosa, produce abbondante sostanza

mucosa. Il colore è bruno, verdastro, talora grigio scuro; il ventre è bianco o giallastro. Le femmine possono raggiungere la lunghezza di 1,5 m e pesare fino a 6 kg ("capitoni"); i maschi rimangono spesso sotto i 50 cm di lunghezza (150-200 g).

L'anguilla si riproduce in mare ma vive per molto tempo (7 anni o più, nel caso dei capitoni) nelle acque salmastre lagunari, nei laghi, nei fiumi. È un predatore prevalentemente notturno che si nutre di larve di insetti, anellidi, molluschi, crostacei, pesci e piccoli anfibi. La migrazione al mare per la riproduzione, detta catadroma, avviene in inverno, tra ottobre e gennaio; gli individui maturi sono detti anguille argentine. Per l'anguilla delle valli venete è presunto il centro di riproduzione nel Mar dei Sargassi, al largo delle Bermuda; le larve, chiamate "leptocefali", sono trasportate dalla corrente del Golfo fino alle coste europee, dove completano la metamorfosi e risalgono le foci dei fiumi. A questo stadio, i soggetti sono trasparenti e noti col nome di "ceche". Non si esclude che nel Mediterraneo vi siano altri centri di riproduzione.

La maturità sessuale è raggiunta quando i maschi misurano 20-50 cm ed hanno 6-12 anni d'età e le femmine misurano almeno 40 cm ed hanno 9-20 anni.

Il differenziamento sessuale ha inizio quando le anguille raggiungono una lunghezza di circa 14-18 cm.

## Processo di produzione

Le anguille vengono dapprima decapitate e, se di grandi dimensioni, tagliate per venir infilate negli appositi spiedi, così da assumere la caratteristica forma a "S" in funzione della pezzatura e del taglio. Segue l'arrostitura in forni a piastre. Successivamente il prodotto, tolto dagli spiedi, viene depositato in cassettoni di plastica per il raffreddamento. Le anguille così preparate e distinte per pezzatura sono poi confezionate in lattine di varia capienza, riempite e rabboccate con salamoia costituita da una specifica soluzione acquosa di aceto e sale. Dopo alcuni giorni di maturazione il prodotto viene commercializzato.

## Usi

L'uso di questo prodotto marinato è quello classico dell'antipasto di pesce, del piatto freddo per insalate e dell'aperitivo.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i rivenditori nella zona del delta. L'anguilla "marinata del Delta del Po" è un prodotto tipico delle ricorrenze natalizie, si trova dunque facilmente in commercio nel periodo autunno-invernale con punte massime nel periodo che va dalla festa dell'Immacolata al Capodanno.

## Territorio interessato alla produzione

Delta veneto del fiume Po, con particolare riferimento ai comuni di Ariano Polesine, Loreo, Porto Viro, in provincia di Rovigo.



# ANGUILLA DELLE VALLI DA PESCA VENETE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Anguilla delle valli da pesca venete, bisato delle valli da pesca venete.



## La storia

La vallicoltura costituisce una delle forme più antiche di allevamento ittico. In Italia le origini si possono far risalire ai primi rudimentali sistemi di stabulazione ed ingrasso del pesce messi in atto lungo le coste tirreniche dagli antichi romani e, prima ancora, da etruschi e fenici.

Il paesaggio del territorio del delta del Po e della laguna veneziana, vede una diffusa presenza di valli da pesca di acqua salmastra, poco profonde, in parte di origine naturali in parte dovute all'intervento dell'uomo, che ha arginato le zone più basse del delta invase dall'acqua, trasformando queste aree in zona per la pesca. A partire dalla seconda metà dell'Ottocento gli interventi di bonifica determinarono una notevole contrazione delle superfici acquatiche investite a valle, che furono in parte convertite all'agricoltura. Tuttavia il Veneto resta la prima regione italiana per estensioni vallive. La pesca viene esercitata con sistemi tradizionali, e riconducibili ad una metodologia che affonda le sue radici in secoli di tradizione peschereccia.

## Descrizione del prodotto

L'anguilla (*Anguilla anguilla*) ha corpo sub-cilindrico allungato a forma di serpente, testa lunga con bocca provvista di piccoli denti, occhio rotondo, pinna dorsale fusa con la pinna caudale e l'anale, le pinne pettorali sono corte e tondeggianti, la pelle è viscosa per la presenza di abbondante muco. Durante le migrazioni riproduttive l'anguilla assume una livrea bruno-verdastra, quasi nera, con ventre argenteo. I soggetti immaturi sono pigmentati di giallo-verdastro. Le femmine possono raggiungere la lunghezza di 1,5 m e pesare fino a 6 kg ("capitoni"); i maschi rimangono spesso sotto i 50 cm di lunghezza (150-200 g).

La maturità sessuale è raggiunta quando i maschi misurano 20-50 cm ed hanno 6-12 anni d'età, mentre per le femmine si ha quando misurano almeno 40 cm ed hanno tra i 9 e i 20 anni.

L'anguilla si riproduce in mare ma vive per molto tempo (7 anni o più, nel caso dei capitoni) nelle acque salmastre lagunari, nei laghi, nei fiumi. È un predatore prevalentemente notturno che si nutre di larve di insetti, anellidi, molluschi, crostacei, pesci e piccoli anfibi.

## Processo di produzione

L'anguilla vive liberamente, nelle valli naturali o artificiali, nella zona del delta dove penetra naturalmente o viene immessa artificialmente dopo essere stata pescata allo stato di cieca, da pescatori specializzati, nelle zone di foce di vari fiumi lungo le coste italiane. Il ciclo produttivo in una vallicoltura di tipo tradizionale inizia con la semina degli stadi giovanili delle specie ittiche. Il "novellame" seminato un tempo proveniva totalmente dalla "montata" naturale, attualmente si sopperisce alle maggiori esigenze dell'"impescimento" con avannotti appositamente pescati dai "pescanovellanti", o riprodotti in avannotterrie.

La pesca dell'anguilla avviene esclusivamente con attrezzi da posta. In particolare essa viene pescata con "bertovelli" durante il periodo autunnale e "tressi", ovvero attrezzi da posta fissa durante i periodi primaverile, estivo ed autunnale.

Le anguille vengono pescate e immediatamente avviate al commercio ancora vive.

## Usi

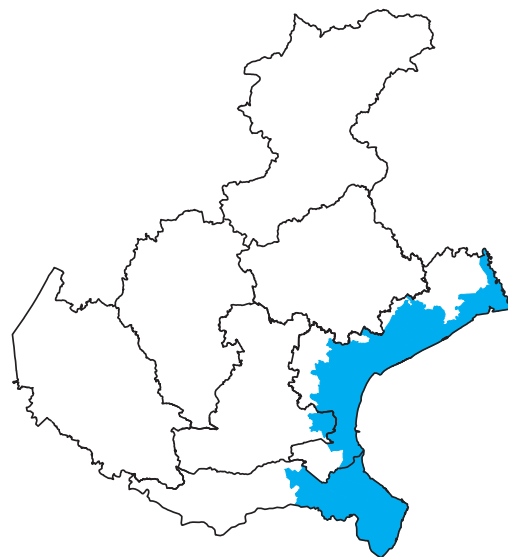
L'anguilla è un pesce dalla carne gustosa ma molto grassa e poco digeribile, che contiene molte vitamine e fosforo. Può essere consumata in diversi modi: arrosto, lessa, fritta, affumicata ovvero in "saor" ricoperta da abbondante soffritto di cipolla.

## Reperibilità

L'anguilla viene pescata quasi durante tutto l'anno, ed è reperibile presso i mercati della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Lagune venete dal Po al Tagliamento.





# BRANZINO DELLE VALLI DA PESCA VENETE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Branzino delle valli da pesca venete, spigola delle valli da pesca venete, branzin, bransin.



## La storia

La pratica di prelevare il pesce novello negli ambienti lagunari aperti, al momento della sua monta dal mare, per poi trasferirlo all'interno delle valli chiuse da pesca, ha una tradizione secolare ed è strettamente connessa allo sviluppo stesso della vallicoltura.

Il branzino o spigola tradizionalmente presente nella laguna veneta, è tra i pesci più ricercati per la qualità delle carni. Attualmente il suo allevamento in forma intensiva si sta specializzando sempre più, incoraggiato da un mercato in costante sviluppo.

## Descrizione del prodotto

Il corpo del branzino o spigola (*Dicentrarchus labrax*) è slanciato, il muso appuntito e la bocca larga, con la mandibola leggermente prominente. I denti anteriori della mascella sono riuniti a formare una mezzaluna. Ha due pinne dorsali, la prima delle quali è formata da raggi spinosi e la seconda, eccetto il primo, da raggi molli. La colorazione è grigio-argentea sui fianchi, scura sul dorso e bianca sul ventre. Una macchia scura, in parte evidente, è presente sull'opercolo. Nei giovani sono evidenti numerose macchiette sui fianchi. Può raggiungere un peso di 10-12 kg e una lunghezza di circa 1 m. Vive su fondali di vario tipo, penetra spesso nelle lagune venete ed è in grado di risalire i fiumi ma frequenta le acque costiere dalla superficie sino a 100 m di profondità. È una specie gregaria durante il periodo giovanile e solitaria da adulta; vorace predatore e si ciba preferibilmente di piccoli pesci e crostacei.

I maschi raggiungono la maturità sessuale a due anni, quando misurano 23-30 cm di lunghezza; le femmine a tre anni, quando sono lunghe 30-40 cm. Tra gennaio e marzo, nel Mediterraneo gli adulti si radunano in gruppi numerosi per riprodursi.

## Processo di produzione

Tra le varie specie allevate nelle valli venete, il branzino riveste una notevole importanza economica. Le modalità di pesca del "novellame", cioè dei piccoli pesci che poi vengono inseriti nelle valli, è ancora quella tradizionale, trainando le reti a mano su bassi fondali e raccogliendo gli avannotti delicatamente, spesso a mano. Successivamente i giovani branzini, detti "baicoli", vengono inseriti nelle valli da pesca. Raggiunta una lunghezza compresa tra i 30 e i 50 cm viene pescato, con reti o con particolari lenze chiamate "togne". Trattandosi di un prodotto fresco, è avviato subito alla commercializzazione in cassette di plastica coperto da scaglie di ghiaccio, non subisce ulteriori trasformazioni o condizionamenti.

## Usi

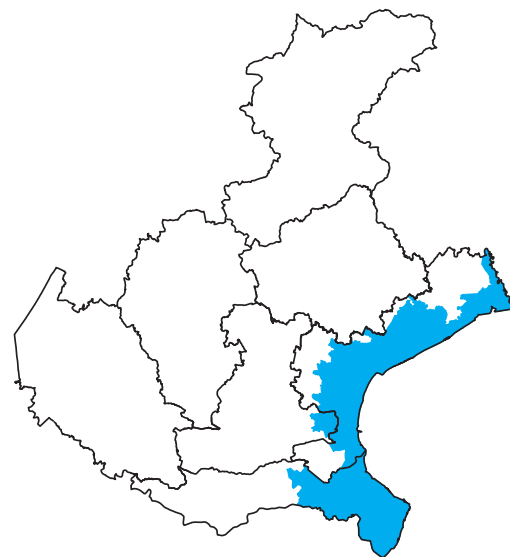
Molto apprezzato per le carni gustose e sode, magre e ricche di vitamina A e di fosforo, il branzino può venire cotto in graticola, arrosto o lesso.

## Reperibilità

Questo pesce si può facilmente trovare presso i mercati ittici di tutto il Veneto, durante tutto l'anno perché allevato e pescato in quantità considerevoli.

## Territorio interessato alla produzione

Lagune venete dal Po al Tagliamento.



# CEFALI DELLE VALLI DA PESCA VENETE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cefali delle valli da pesca venete.



## La storia

I cefali vivono su fondi rocciosi, sabbiosi e melmosi. Sono molto comuni sotto costa, nei porti, nelle lagune, alla foce dei fiumi ed anche in mare aperto (fino a 350 m di profondità). Nella gronda lagunare veneta sono molto comuni e fanno parte della tradizione culinaria locale. Vivono liberamente nelle zone costiere o lagunari dell'alto Adriatico o vengono allevati nelle valli da pesca, dove risalgono naturalmente o vengono immessi artificialmente, crescono in ambienti naturali e vengono pescati ancora oggi con tecniche tradizionali, con l'amo, con la "fossina" (fiocina) ma soprattutto con la "trata", una grande rete lunga anche 40 metri, che si immerge nei canali delle valli tirandola verso terra per raccogliere i pesci.

## Descrizione del prodotto

Il cefalo è un pesce dal corpo cilindrico, più compresso in direzione della coda, con il capo allargato e appiattito. Gli occhi sono ricoperti da una membrana trasparente, detta palpebra adiposa, ben evidente negli individui adulti. Sul dorso sono presenti due pinne, la prima delle quali ha quattro raggi

spinosi, di colorazione giallastra. Il colore del dorso è grigio, con riflessi azzurri e verdastri, mentre i fianchi hanno un colore più argentato. Nelle valli venete sono presenti cinque specie di cefali, che si differenziano per alcune caratteristiche anatomiche, gli habitat che prediligono e gli aspetti organolettici delle carni.

La bosega (*Chelon labrosus*), è lunga dai 30 ai 60 cm, ama vivere nei luoghi fangosi e melmosi, ha carni molto apprezzate e si pesca soprattutto in autunno.

Il caostelo o caustelo (*Liza ramada*), è lungo circa 30 cm e si pesca soprattutto nella stagione estiva. Il lotregan (*Liza aurata*), entra nella laguna dall'inverno fino ad aprile, raggiunge la lunghezza di 20 cm ed è apprezzato soprattutto se arrostito.

La verzelata (*Liza saliens*), raggiunge la lunghezza di 40 cm ed ha un sapore inferiore a quello degli altri cefali. Poiché resiste al freddo più delle altre specie viene anche chiamata "magnagiazzo" (mangia ghiaccio).

La volpina (*Mugil cephalus*), raggiunge anche i 60 cm di lunghezza, è pescata durante tutto l'anno ed è estremamente apprezzata per il gusto delle sue carni.

## Processo di produzione

Il cefalo è un pesce tipico delle aree costiere, anche se alcune specie tollerano bene anche l'acqua dolce e risalgono i fiumi anche per parecchi chilometri; molto adattabile, riesce a vivere anche in acque moderatamente inquinate. Predilige fondali molli, sabbiosi o detritici, ricchi di vegetazione.

Nelle valli, che sono strutture complesse, dotate di arginature, bacini diversificati per le varie fasi di crescita del pesce e canali di raccordo tra varie valli, laguna e mare, i cefali entrano autonomamente o sono immessi artificialmente, dopo essere stati pescati dai "pescanovellanti". Qui crescono in libertà, adattandosi molto bene alle caratteristiche dell'ecosistema lagunare e crescono nutrendosi di plancton vegetale, particellato organico e piccoli organismi (crostacei, molluschi e larve di insetti). Vengono pescati con lenze, nasse o reti da posta

con metodi tradizionali e talvolta diversificati a seconda della varietà. Trattandosi di un prodotto fresco, sono avviati subito alla commercializzazione in cassette di polistirolo o di plastica, immersi in scaglie di ghiaccio.

## Usi

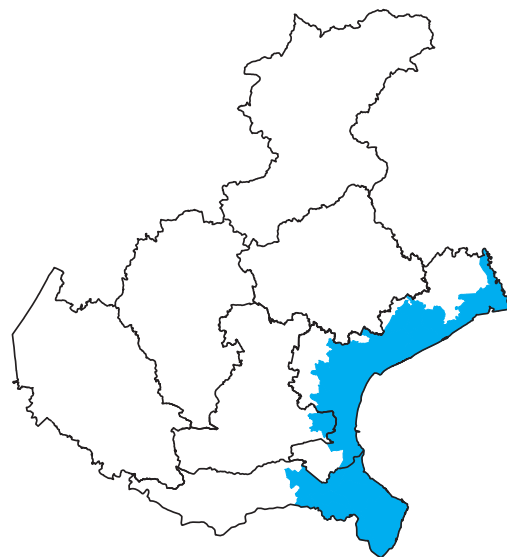
Le carni del cefalo sono semigrasse e forniscono un buon apporto di proteine nobili, fosforo e vitamine. Sono adatte a tutte le età e per tutte le diete. Vengono usate, soprattutto differenziandosi a seconda della varietà di pesce, cotte bollite, al forno o ai ferri.

## Reperibilità

Date la notevole abbondanza di questo pesce nella zona lagunare, il prodotto è reperibile presso qualsiasi rivendita ittica al dettaglio, delle zone di pesca e nelle aree limitrofe.

## Territorio interessato alla produzione

Lagune venete dal Po al Tagliamento.



# CEFALO DEL POLESINE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cefalo del Polesine, sievalo o meccia, bosega, caustelo.



## La storia

I cefali vivono liberamente nelle acque salmastre e marine, su fondi sabbiosi e melmosi e costituiscono un tradizionale prodotto delle valli e delle lagune costiere. Sono molto comuni sotto costa, nelle lagune, alla foce dei fiumi ed anche in mare aperto. Possono essere anche allevati nelle valli da pesca, dove risalgono naturalmente o vengono immessi artificialmente, crescono in ambienti naturali e vengono pescati ancora oggi con tecniche tradizionali, con l'amo, con la fiocina ma soprattutto con una grande rete da posta lunga anche 40 metri, che si immerge nei canali delle valli tirandola verso terra per raccogliere i pesci.

## Descrizione del prodotto

Il cefalo è un pesce dal corpo fusiforme, robusto, cilindrico al centro e più compresso in direzione della coda, con il capo allargato e appiattito. Gli occhi sono ricoperti da una membrana trasparente, detta palpebra adiposa, ben evidente negli individui adulti. Presenta due pinne dorsali ben distanziate. La colorazione del dorso è grigio-cinereo, con riflessi azzurri o verdastri, mentre il ventre è argenteo e contiene il lungo intestino che, quando pulito, è una prelibatezza per i buongustai.

In realtà col nome generico di cefalo o muggine si indicano i pesci appartenenti alla famiglia dei Mugilidi, di specie diverse, non facilmente distinguibili; quelle più presenti nei fiumi, valli e lagune del delta del Po sono:

- la meccia o "sievalo" o volpina (*Mugil cephalus*), raggiunge anche i 60 cm di lunghezza, è pescata durante tutto l'anno ed è estremamente apprezzata per il gusto delle sue carni;
- la bosega (*Chelon labrosus*), è lunga dai 30 ai 60 cm, ama vivere nei luoghi fangosi e melmosi, ha carni molto apprezzate e si pesca soprattutto in autunno;
- il caustelo (*Liza ramada*), è lungo circa 30 cm e si pesca soprattutto nella stagione estiva.

Tutte specie dalle carni delicate, molto apprezzate, ma purtroppo non molto conosciute. Da un punto di vista organolettico, Meccia e Bosega spiccano sul Caustelo.

## Processo di produzione

Nelle valli, che sono strutture complesse, dotate di arginature, bacini diversificati per le varie fasi di crescita del pesce e canali di raccordo tra varie valli, laguna e mare, i cefali entrano autonomamente o sono immessi artificialmente. Qui crescono in libertà, adattandosi molto bene alle caratteristiche dell'ecosistema lagunare e crescono nutrendosi di plancton vegetale, particolato organico e piccoli organismi (crostacei, molluschi e larve di insetti). Vengono pescati con lenze, nasse o reti da posta con metodi tradizionali e talvolta diversificati a seconda della varietà. Trattandosi di un prodotto fresco, sono

avviati subito alla commercializzazione in cassette di polistirolo o di plastica, immersi in scaglie di ghiaccio.

## Usi

Le carni del cefalo sono semigrasse e forniscono un buon apporto di proteine nobili, fosforo e vitamine. Sono adatte a tutte le età e per tutte le diete. Vengono usate cotte: bollite, al forno o ai ferri.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso qualsiasi rivendita ittica al dettaglio, nella zone di pesca e nelle aree limitrofe.

## Territorio interessato alla produzione

Fiumi, valli e lagune del Delta del Po ricompresi nei comuni di Rosolina, Porto Viro, Porto Tolle e Ariano nel Polesine, in provincia di Rovigo.



# GAMBERO DI FIUME DELLA VENEZIA ORIENTALE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Gambero di fiume della Venezia Orientale, gambero di fiume, gambero d'acqua dolce, gambero.



## La storia

Il gambero d'acqua dolce rappresenta senz'altro uno dei componenti di quella cultura popolare oggi in via di progressivo dissolvimento. Il gambero di fiume è noto da tempo immemorabile, tanto da divenire oggetto di una ricca iconografia che trova conferma nella letteratura e nel folklore nazionale dalla seconda metà dell'Ottocento. Le pubblicazioni maggiormente significative sono quelle del Brehm, "Animali", volume X (1907) e del Ninni (1885) che trattò, già in quell'epoca dell'allevamento artificiale, illustrandone pure le tecniche operative. L'allevamento del crostaceo ed il relativo consumo alimentare rappresenta, nel Veneto, un metodo di organizzazione produttiva dell'ecosistema fluviale di antica tradizione.

Una delle opere più pregevoli sull'argomento, a testimonianza della tradizione del gambero di fiume nell'area considerata, è quella dell'Ultima Cena affrescata nel 1466 nella Chiesa di S. Giorgio di San Polo di Piave, opera attribuita al pittore feltrino Giovanni di Francia ed interpretata dai critici come presagio del congedo di Cristo e della prossima Resurrezione.

## Descrizione del prodotto

Il "gambero di fiume della Venezia orientale" (*Austropotamobius pallipes italicus* Faxon), è un crostaceo con esoscheletro robusto, di colorazione bruno-verdastra, provvisto di chele lunghe, potenti e finemente dentellate. La carne ha un sapore delicato e molto apprezzato. È più simile nell'aspetto e nelle abitudini, all'aragosta e allo scampo, che al gambero di mare; si tratta infatti di un animale di fondo, lungo una decina di centimetri. Trascorre la giornata rintanato sotto le pietre o in una buca ed è attivo solamente durante le ore notturne. Si nutre di molluschi, lombrichi, larve di insetti acquatici e piccoli pesci, utilizza anche animaletti morti. È diffuso dove l'acqua è limpida e ben ossigenata e il fondo è ciottoloso. Poiché si trova nei corsi d'acqua poco inquinati è considerato un buon indicatore ecologico dello stato di salute delle acque.

## Processo di produzione

I gamberi di fiume della Venezia orientale sono autoctoni ed un tempo erano diffusi e pescati con particolari nasse costruite in vimini intrecciato innescate con pesce; oggi in via d'estinzione e perciò tutelati da specifica normativa regionale. Il gambero di fiume autoctono viene artigianalmente allevato a partire da esemplari locali catturati con apposita autorizzazione, e viene quindi utilizzato vivo per il ripopolamento.

L'allevamento è realizzato con tipologie totalmente naturali, utilizzando vasche con argini e fondale in terra, costruite quasi sempre in aree limitrofe ai luoghi di pesca sui circostanti fiumi. Viene commercializzato per il consumo diretto dentro apposite cassette, refrigerato con scaglie di ghiaccio.

## Usi

Il "gambero di fiume della Venezia orientale" ha una carne magra e ricca di proteine, fosforo e vitamine. Viene consumato cotto ai ferri, lessato o fritto.

## Reperibilità

Il crostaceo è reperibile presso i produttori, i rivenditori e alcuni ristoranti specializzati nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni della Venezia Orientale, in particolare Annone Veneto, Caorle, Ceggia, Cinto Caomaggiore, Concordia Sagittaria, Eraclea, Fossalta di Portogruaro, Gruaro, Noventa di Piave, Portogruaro, Pramaggiore, S. Donà di Piave, S. Michele al Tagliamento, San Stino di Livenza, Teglio Veneto e Torre di Mosto, in provincia di Venezia; Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Fontanelle, Gorgo al Monticano, Mansuè, Maserada, Meduna di Livenza, Motta di Livenza, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Portobuffolè, S. Polo di Piave e Salgarada, in provincia di Treviso.



# LATTERINI MARINATI DEL DELTA DEL PO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Latterini marinati del Delta del Po, acquadelle marine del delta veneto, frittura marinata del delta veneto.



## La storia

I latterini sono pesci di dimensioni contenute, molto diffusi nella zona del delta del Po e della laguna veneta in generale, mentre durante l'inverno si spostano verso il mare per evitare le basse temperature delle acque lagunari. Si pescano con particolari reti da posta chiamate "rè da anguele" o con la "volega", tipica rete a borsa sostenuta da una pertica, che si usa dalla barca. Sono da sempre pescati in quantità notevoli e apprezzati per il loro sapore e per la facilità di impiego, vengono spesso

fritti. Nella zona del Delta polesano è antica tradizione la preparazione in marinatura di questi pesci. La ditta Regnoli è la prima struttura "industriale" per la preparazione di questo, come di altri prodotti marinati nella zona, creata addirittura nel 1861 ed è ancora oggi in attività.

## Descrizione del prodotto

I "latterini marinati del Delta del Po" sono una semiconserva di pesciolini della specie latterino (*Atherina boyeri*) provenienti dalla pesca locale, fritti, marinati e commercializzati in lattina.

Il latterino presenta corpo slanciato, con testa piccola e muso appuntito, bocca media, terminale, obliqua; occhio grande. Il colore è grigio-verdastro con puntini neri sul dorso, ventre biancastro, fianchi attraversati da una linea argentata longitudinale. La lunghezza è mediamente di 5-10 cm, fino ad un massimo di 13 cm.

## Processo di produzione

Il prodotto perviene fresco in casse direttamente dai porti pescherecci locali. Le casse vengono disposte in posizione leggermente inclinata per un breve periodo allo scopo di completare lo sgrondo dell'acqua in eccesso, poi vengono avviate al reparto frittura. La fase di frittura viene svolta nel modo classico che prevede, dopo l'infarinatura e la sbattitura, la friggitura vera e propria con immersione del prodotto in bagno d'olio bollente. Successivamente il prodotto fritto viene raccolto in apposite cassette per il raffreddamento.

Segue la fase di confezionamento in lattina, dove viene aggiunta la salamoia (soluzione acquosa di aceto e sale). Prima della chiusura definitiva il prodotto deve completare l'assorbimento che si conclude con il rabbocco delle lattine; viene poi stoccato in apposita cella e dopo alcuni giorni è pronto per la vendita.

## Usi

L'uso dei "latterini marinati del Delta del Po" è quello classico che va dall'antipasto di pesce, al piatto freddo per insalate e all'aperitivo.

## Reperibilità

Presso i rivenditori nella zona del delta, venduti soprattutto nel periodo autunno-invernale con punte massime nel periodo che va dalla festa dell'Immacolata al Capodanno.

## Territorio interessato alla produzione

Delta veneto del fiume Po, con particolare riferimento ai comuni di Ariano Polesine, Loreo, Porto Viro, in provincia di Rovigo.



# MOECHE E MASANETE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Moeche e masanete, moleche e mazanete, moeca e masaneta, moleca e mazaneta, masenete o mazenete.



## La storia

Il granchio è un crostaceo che vive nei fondali sabbiosi delle lagune, nelle acque salmastre dei fiumi e nelle acque dei porti. È dunque molto diffuso anche nella laguna veneta, dove ha trovato un habitat adatto alle sue esigenze e l'apprezzamento da parte delle popolazioni della zona. Quella della coltura e della lavorazione dei granchi è una tradizione antica che si tramanda di generazione in generazione.

## Descrizione del prodotto

Il granchio è un crostaceo caratterizzato da 5 paia di zampe, di cui 2 chelate, corpo con addome breve e allargato, ricoperto da un tegumento di colore grigio-verdastro, di diametro di circa 6-7 cm. Come tutti i crostacei prima di diventare adulto e assumere le dimensioni definitive compie una serie di "mute": abbandona ciclicamente la vecchia corazza per dotarsene di una nuova e più voluminosa. La vita del granchio è quindi caratterizzata da uno stadio protetto da "guscio" ("granoso duro") e da uno stadio, che si protrae ciclicamente solo per poche ore, in cui le parti molli sono sprovviste di protezione ("moleca").

La "moeca o moleca" (maschi e femmine privi di guscio) è il granchio che, nello spazio di poche ore, abbandonato il vecchio rivestimento, non ha ancora consolidato la nuova corazza. Si distingue per l'addome ripiegato a forma triangolare stretta.

La "masaneta o mazaneta" (femmine provviste di guscio) si distingue per l'addome ripiegato a forma di cuore, ed è consumata quando, alla fine dell'estate, ha le ovaie mature e gonfie (viene detta "col coral") che costituiscono la parte più apprezzata del crostaceo.

## Processo di produzione

La componente tradizionale della coltura si manifesta nella fase della lavorazione. L'attività è fortemente stagionale, concentrandosi in due periodi all'anno per le "moeche" (primavera e autunno), e nel solo periodo fine estivo per le "masanete". In primavera le "moleche" vengono prodotte in acque a fondali bassi ("barene"), d'inverno in laguna aperta per sfruttare l'azione termica dell'acqua. La temperatura infatti influenza la velocità del ciclo biologico del granchio. I granchi vengono pescati con delle reti particolari ("trezze") terminanti con trappole cilindriche ("nasse"). Successivamente vengono riversati in sacchi di juta e trasportati agli impianti di lavorazione dove si effettua la delicata operazione della cernita che rappresenta il punto critico del processo produttivo; questa abilità nell'eseguire la cernita, appresa dopo decenni di esperienza in buona parte mediata dall'osservazione diretta del "molecante" più esperto, è la caratteristica più spiccata della specifica tradizione, per questo viene effettuata da personale esperto.

I sacchi vengono svuotati su dei tavoli particolari ("gorne") da cui vengono selezionate le diverse tipologie di granchio in funzione dello stadio biologico. Si individuano così i granchi "spiantani" (che a giorni diventeranno "moeche") e quelli "boni" (che a giorni diventeranno "spiantani"). Entrambi, ma separatamente, vengono allevati in particolari casse di legno fessurate denominate "vieri", appese a dei pergolati di pali infissi sul fondo della laguna ("vivai"). I "vieri" degli "spiantani" devono

essere giornalmente aperti (anche più volte al giorno) per individuare l'esatto momento di prelievo delle "moleche".

La conservazione e la stagionatura non hanno luogo trattandosi di un prodotto commercializzato e consumato vivo e vitale.

## Usi

Le "moeche" vengono molto apprezzate fritte, mentre le "masanete" sono preparate lesse e condite con aglio, olio e prezzemolo.

## Reperibilità

Durante i periodi di produzione, "moeche e masanete" sono facilmente reperibili dai rivenditori di pesce presso tutti i mercati della gronda lagunare.

## Territorio interessato alla produzione

La produzione è localizzata prevalentemente nella laguna di Venezia, concentrandosi nelle zone di Burano, Giudecca e Chioggia.



# MOSCARDINO DI CAORLE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Moscardino di Caorle, gambero grigio, moscardin a Venezia, moscardin a Chioggia, moscardino a Caorle.



## La storia

Il moscardino (*Eledona moschata*) è un mollusco molto comune in tutto il Mediterraneo, in cui vive come specie stanziale ed endemica; preferisce i fondali sabbiosi e fangosi tra 15 e 90 m di profondità, privilegiando l'Alto Adriatico. Proprio per questo, a largo del litorale di Caorle la pesca di questo mollusco ha una antica tradizione ed è praticata da secoli. Una testimonianza bibliografica molto significativa risale al 1893, nel libro di G. Manzier "Alcuni cenni sulla pesca sul nostro litorale".

## Descrizione del prodotto

Il moscardino è un mollusco cefalopode della famiglia Octopodidae di dimensioni più ridotte rispetto a quelle del classico polpo (*Octopus vulgaris*). Possiede otto braccia o tentacoli muniti di ventose. A differenza del polpo, il moscardino possiede un'unica fila di ventose per ogni tentacolo, il colore è marroncino con riflessi grigio-brunastri con alcune macchie nere sul dorso; appena pescato emana un caratteristico odore di muschio, da cui deriva il nome di moscardino. Il corpo è a forma di sacco, ventralmente si dipartono i tentacoli che contornano la bocca, gli occhi sono in posizione laterale. Raggiunge una lunghezza massima di 35 cm compresi i tentacoli, il peso massimo si aggira attorno ai 700 g, le dimensioni ed il peso più comuni sono però 15-20 cm e 100-300 g, ha carne molto tenera e saporita.

## Processo di produzione

Il moscardino viene pescato con reti a strascico in tutto l'arco dell'anno, ma specialmente in primavera-inverno. A Caorle tale pesca è esercitata con attrezzi di dimensioni ridotte e "tirate" più brevi, in questo modo si ha un minor impatto sul prodotto e soprattutto sull'ecosistema marino. Una volta pescato il prodotto viene commercializzato fresco, spesso direttamente sui luoghi di pesca, in apposite cassette di polistirolo o materiale plastico, refrigerato con scaglie di ghiaccio. In alternativa viene avviato alle aziende di lavorazione che lo surgelano.

## Usi

Il moscardino ha una carne magrissima che contiene una discreta quantità di proteine e offre un buon apporto di potassio e fosforo. Viene consumato dopo essere stato bollito o cotto in umido.

## Reperibilità

Il prodotto viene pescato durante tutto l'anno ed è reperibile direttamente presso i pescatori o presso i rivenditori di tutta la zona costiera del Veneto orientale.

## Territorio interessato alla produzione

Mare antistante il comune di Caorle, in provincia di Venezia.



# PESCE AZZURRO DEL DELTA DEL PO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pesce azzurro, alice e sarda, sardela, sardon, sardèa.



## La storia

Il pesce azzurro comprende essenzialmente due specie ittiche: le alicie e le sarde. Entrambe queste razze vivono lungo la costa, nelle zone delle bocche di porto, nella laguna veneta ma sono presenti abbondantemente in mare aperto. Fin dai tempi dei primi insediamenti umani questi pesci sono stati pescati abbondantemente nella zona a largo del Delta del Po e vengono pescati oggi seguendo rigide disposizioni normative che definiscono quantità di pescato e metodologie da attuare. Costituiscono infatti uno dei componenti principali di reddito delle marinerie e sono parte fondamentale della tradizione culinaria locale.

## Descrizione del prodotto

Le alicie (*Engraulis encrasicolus*) e le sarde (*Sardina pilchardus*), sono pesci di dimensioni ridotte che presentano corpo allungato e snello, ma si differenziano per alcune caratteristiche fisiche.

Le alicie, chiamate anche acciughe, dal corpo affusolato, il ventre liscio e arrotondato, presentano un'unica pinna dorsale situata a metà circa del corpo il quale è di colore azzurro-verdastro nel dorso e argenteo sui fianchi e sul ventre. La lunghezza media è di 11-12 cm e negli individui mediterranei arriva ad un massimo di 18-20 cm. Si ciba di plancton animale, piccoli crostacei e larve di molluschi. La riproduzione avviene da aprile a novembre, in prossimità della costa e le uova emesse sono numerosissime e galleggianti.

Le sardine sono l'unica specie appartenente al genere *Sardina* presente nel Mediterraneo. È un pesce di piccole dimensioni, dal corpo affusolato e leggermente compresso lateralmente, coperto di grosse squame. Il muso presenta mascelle di dimensioni diseguali con quella inferiore leggermente prominente. L'unica pinna dorsale è situata circa a metà del corpo, molto avanzata rispetto alla pinna anale. La colorazione è azzurro-verdastro sul dorso, argentea sui fianchi e sul ventre. Possono essere presenti alcune macchiette nerastre lungo ogni fianco. La lunghezza massima degli individui mediterranei è di 18-20 cm, quella media di 15 cm. La durata della vita è di circa otto anni. La sardina vive in autunno e inverno a profondità maggiori, mentre è più vicina alla costa nel restante periodo dell'anno.

## Processo di produzione

La pesca del "pesce azzurro del Delta del Po" è sottoposta a rigidi limiti quantitativi del pescato. La campagna di pesca è giornaliera ed è effettuata durante tutto l'anno. Le imbarcazioni impiegate hanno modeste dimensioni, e conseguentemente anche la rete impiegata per la pesca a strascico è di dimensioni contenute, per questo motivo il pesce rimane integro e viene sbarcato ancora con le squame.

Appena pescato, il prodotto viene posto all'interno di cassette in polistirolo e subito ghiacciato. È commercializzato fresco o viene avviato alle industrie di trasformazione.

## Usi

Il pesce azzurro contiene considerevoli quantità di fosforo e vitamine e, essendo un pesce magro, è adatto per quasi tutte le diete. Viene consumato fritto, arrosto o nella tipica ricetta veneta in "saor" con marinatura in abbondante cipolla. È molto apprezzato per il suo gusto delicato ma saporito.

## Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile fresco presso tutti i mercati ittici della zona durante tutto l'anno, anche se in quantità superiori in primavera e in estate.

## Territorio interessato alla produzione

Tratto di mare antistante il Delta del Po in comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.





# SARDINE E ALICI MARINATE DEL DELTA DEL PO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sardine e alici marinate del Delta del Po, sardine e alici marinate del delta veneto.



trasformati alimentari. Del resto la tecnologia di conservazione di prodotti ittici con l'uso di salamoie all'aceto di vino ha origini molto antiche e in tutta la zona costiera veneziana e rodigina ha una tradizione secolare. Nella zona di Ariano Polesine è ancora oggi attiva la ditta Regnoli che è stata la prima struttura "industriale" attiva, risale al 1861, nella preparazione di prodotti ittici marinati.

## Descrizione del prodotto

Le alici o acciughe (*Engraulis encrasicolus*) e le sardine (*Sardina pilchardus*) sono pesci di piccole dimensioni (massimo 15-20 cm) dal corpo affusolato e colorito azzurrognolo, verdastro o grigiastro. Si differenziano tra loro per alcuni aspetti morfologici, per habitat e stili di vita leggermente differenti e per diverse proprietà gustative.

"Sardine e alici marinate del Delta del Po" è una semiconserva di sardine e di alici provenienti dalla pesca locale, marinate e commercializzate immerse in salamoia o sott'olio in diversi formati e contenitori (vasi di vetro, vaschette di plastica, fusti vari).

## Processo di produzione

I pesci vengono pescati con reti a strascico sia sottocosta che al largo, una volta catturati vengono subito posti in casse di polistirolo e ricoperti con scaglie di ghiaccio.

Il prodotto perviene perciò fresco in casse direttamente dai porti pescherecci alle aziende di trasformazione. Il pesce viene dapprima ammollato in acqua fredda; le sardine vengono decapitate e filettate a macchina mentre le alici, più delicate, vengono sottoposte manualmente e a tali operazioni. Si provvede quindi al lavaggio, che precede la fase della marinatura. Questa è eseguita tramite immersione in salamoia, costituita da una specifica soluzione acquosa di aceto e sale, per un periodo di 24-48 ore, durante il quale il prodotto viene di tanto in tanto mescolato. Al termine della marinatura i filetti assumono la caratteristica colorazione bianca, vengono dunque confezionati, prevalentemente sott'olio, e quindi commercializzati.

## Usi

Ricco di fosforo e vitamine questo pesce si adatta a quasi tutti i tipi di dieta. La versione marinata, più calorica e grassa, trova impiego soprattutto nella preparazione di salse e sughi.

## Reperibilità

Il prodotto è facilmente reperibile nella zona del delta durante tutto l'anno presso rivenditori e dettaglianti.

## Territorio interessato alla produzione

Delta veneto del fiume Po, con particolare riferimento ai comuni di Ariano Polesine, Loreo, Porto Viro, in provincia di Rovigo.



## La storia

Le alici e le sardine sono due specie ittiche molto abbondanti nell'alto Adriatico e fanno, da sempre, parte dell'alimentazione delle popolazioni stanziate lungo le coste venete. Apprezzate per il gusto particolare e per la facilità di preparazione sono consumate sia fresche che per la preparazione di

# SCHIA DELLA LAGUNA DI VENEZIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Schia della laguna di Venezia, schia a Venezia, gambarèto a Chioggia e Caorle, gambero grigio.



## La storia

La schia è un crostaceo di dimensioni ridotte che vive sul fondo della laguna veneta e alle foci dei fiumi che in questa sfociano. Rappresenta una delle specie ittiche un tempo considerate poco pregiate e snobbate dalle tavole più raffinate, ma ora rivalutate a livello gastronomico e conseguentemente a livello economico. La pesca di questo crostaceo, come di tutta la fauna ittica lagunare, affonda le sue radici ai tempi remoti risalenti all'epoca della fondazione dei primi insediamenti in laguna, quando gli abitanti "considerarono il territorio che li circondava come elemento indispensabile sia per la loro sopravvivenza e autonomia politica che per lo sviluppo dei traffici commerciali. Fu nella Laguna

che nacquero e si svilupparono la tradizione dei pescatori, la loro duplice attività lagunare e marinara, l'arte del progettare e costruire strumenti e sistemi per lo sfruttamento del ricchissimo patrimonio ittico, le reti per ogni tipo di pesca e le tecniche di coltivazione di pesci, molluschi e crostacei nelle valli da pesca" (G. Favaretto).

## Descrizione del prodotto

La schia è un gambero della famiglia Crangonidae, presenta tipica colorazione grigio-bruna, con fitta e sottile maculatura a puntini neri, talvolta confluyente in areole più scure. I bordi del ventaglio codale (chiamato telson) sono neri. Può raggiungere la lunghezza di 9 cm anche se la taglia media si aggira sui 3-5 cm. Ha ciclo annuale con produzione massima nel periodo autunno-inverno.

## Processo di produzione

La schia è una specie marina costiera tipica dei fondali sabbiosi che penetra in tutto il bacino lagunare, sia sui fondali aperti, sia sulle praterie delle alghe fanerogame, spingendosi fino alle acque salmastre delle valli, dove assume spesso colorazioni più scure. La pesca viene effettuata in vari modi. In area costiera si effettua con un'apposita rete a strascico chiamata "schiler". In laguna questi crostacei vengono catturati invece con reti da posta chiamate "traturi" e "bertovelli". Infine in laguna la pesca sportiva di questa specie viene praticata anche con un particolare retino a mano (guadino), dalla forma triangolare, dotato di un ampio sacchetto a maglia stretta, che viene spinto camminando sul basso fondale, chiamato "paravanti".

Il prodotto viene commercializzato ancora vivo e vitale dentro apposite cassette di polistirolo o materiale plastico, refrigerato con scaglie di ghiaccio.

## Usi

La "schia della laguna di Venezia" può venire fritta oppure può essere consumata lessa, dopo essere stata sgusciata, con olio, limone, prezzemolo sale e pepe. Viene anche utilizzata come esca viva nei mesi invernali, per la pesca al branzino.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile direttamente presso i pescatori o presso i rivenditori al dettaglio in tutti i mercati ittici della provincia di Venezia, in quantità maggiori da ottobre a marzo.

## Territorio interessato alla produzione

Laguna di Venezia.



# SEPPIA DI CHIOGGIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Seppia bianca di Chioggia, Sepe de Ciosa, Seppioline di Chioggia.



## La storia

Vari documenti attestano la rinomanza della Seppia di Chioggia, fin dal tempo di Plinio il Vecchio (I secolo d.C.), periodo nel quale già venivano utilizzati attrezzi come la "nassa", il "trimaglio" e il "cogollo", usati ancora oggi. Testimonianze risalenti agli anni '30 del secolo scorso, riportano che della seppia non si buttava niente poiché i sacchetti che contengono il nero, si vendevano a Trieste per la produzione dell'inchiostro e l'osso, dopo la sua essiccazione, veniva venduto agli orafi e usato come calco per la fabbricazione di gioielli.

## Descrizione del prodotto

La Seppia bianca di Chioggia, *Sepia officinalis* (Linneo), è un mollusco della classe Cefalopodi dalla caratteristica conformazione della testa, alquanto voluminosa, guarnita anteriormente da 10 braccia tentacolari poste attorno alla bocca; il corpo, a forma di sacco, è orlato da pinne laminari. All'interno del mantello è presente una conchiglia interamente calcificata, il famoso osso di seppia, detto "sepiòn", che ha la funzione di dare sostegno e forma al mollusco.

## Processo di produzione

L'approvvigionamento del prodotto di pesca locale viene effettuato dalle cooperative che svolgono una pesca stagionale con attrezzi da posta. I pescherecci utilizzati sono di dimensioni ridotte con salpa-reti laterale; gli attrezzi includono "cogolli" e simili (nasse, nassini, bertovelli).

La lavorazione della seppia prevede, subito dopo il ricevimento, un primo lavaggio seguito dall'eviscerazione (asportazione dei visceri e dell'osso) manuale dei molluschi; tale lavaggio avviene in tini in acciaio riempiti in continuo con acqua salmastra depurata, dai quali le seppie vengono trasferite, mediante ceste in plastica forate per consentire la scolatura dell'acqua, sul tavolo per le lavorazioni successive. I molluschi subiscono altri lavaggi della durata di circa 30-40 minuti, intervallati dalla spellatura sempre manuale, alla quale può far seguito il confezionamento e la distribuzione del prodotto fresco, il congelamento e la glassatura, oppure il suo ulteriore sezionamento e preparazione in "fettuccine" utilizzate con packaging diversi, principalmente come componenti, insieme ad altri molluschi e pesci di preparati "misto mare".

Il congelamento si effettua in impianti frigoriferi nei quali il prodotto, in poche ore, raggiunge la temperatura di -25 °C. Con la glassatura finale si ricopre la seppia con uno o più strati di ghiaccio di protezione, per impedire che, cedendo parte della propria umidità all'aria fredda circostante, si disidrati.

Va evidenziato che il trattamento esclusivo con acqua salmastra depurata, la cui salinità e composizione in microelementi coincide con quella propria dell'ambiente naturale in cui il mollusco vive, consente di ottenere un prodotto finito di particolare pregio.

## Usi

La seppia bianca di Chioggia presenta carni sode, tenere e gustose, particolarmente ricche in proteine e povere in grassi, è facilmente digeribile e indicata nelle diete ipocaloriche; ha un caratteristico aroma salso percepibile sia nel mollusco intero fresco, sia in quello variamente lavorato, che si

mantiene anche grazie al processo di produzione utilizzato. La preparazione della seppia richiede l'asporto dell'osso interno, spingendo la sacca con i pollici; vanno poi asportati gli occhi, il becco e le due sacche, la gialla (se femmina) e la nera. Proprio perché dotata di una sacca, la seppia è particolarmente adatta ad essere cucinata ripiena: sono molte le ricette che vedono la seppia ripiena di cibi piuttosto semplici, come pangrattato, pomodori, formaggio grattato, prezzemolo, ma può anche essere preparata in umido, al forno o fritta.

## Reperibilità

La seppia, in primavera e in autunno, risale le coste per deporre le uova, dopo aver trascorso l'inverno nascosta in fondali profondi; aprile e maggio sono i mesi migliori per la pesca della seppia, che avviene attraverso cestini, nasse o reti da posta. La Seppia di Chioggia è reperibile presso i mercati ittici del Veneto.

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia.



# TROTA FARIO DELLE VALLI VICENTINE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Trota Fario delle valli vicentine, trota Fario della valle dell'Astico.



teristiche delle acque presenti nelle valli, nonché quelle dell'acqua montana limpida e fredda, a dare un habitat ideale allo sviluppo dell'allevamento di questi pesci.

Per quanto riguarda la produzione di Cison, l'allevamento è sorto nel canale inutilizzato dopo la costruzione della diga del Corlo, nei primi anni sessanta.

## Descrizione del prodotto

La trota Fario (*Salmo trutta*) è un pesce di acqua dolce della famiglia dei Salmonidi, a carne bianca e sapore molto delicato. È la specie più pregiata di trota ed allevata in acque fredde, presenta colore e striature variabili (a seconda dell'ambiente in cui vengono allevate) e la classica puntinatura arancione lungo i fianchi. È lunga 25-70 cm e il suo peso può raggiungere anche i 6-7 kg.

## Processo di produzione

Le caratteristiche delle acque presenti nella valle e quelle dell'acqua di montagna, limpide e fredde, hanno fornito un habitat ideale allo sviluppo dell'allevamento della trota Fario. Infatti, data la rusticità di questo salmonide, l'allevamento è impostato con caratteristiche corrispondenti al suo habitat naturale. La spremitura, l'incubazione delle uova e tutte le altre fasi produttive sono attuate secondo tecniche di moderna concezione ma si prevedono dei tempi molto lunghi di permanenza del pesce nelle vasche con una presenza di biomassa molto bassa, favorendo così l'ottenimento di un prodotto di alta qualità; generalmente viene venduto per il ripopolamento dei fiumi con pezzature che spaziano dall'uovo fino a taglie di pronta cattura. L'alimentazione è fornita da mangimi a base di farina di pesce, a basso tenore di grassi ed alto contenuto in proteine, e con cereali.

Essendo un prodotto che viene quasi esclusivamente venduto vivo, viene selezionato e trasportato con automezzi con cisterne (vasche) adibite esclusivamente a tale specifico trasporto.

Nell'allevamento di Cison il pesce viene lavorato e insacchettato.

## Usi

La "trota Fario delle valli vicentine" ha una carne magra, che contiene proteine, fosforo, ferro e vitamine. Si impiega cotta al cartoccio, alla griglia o lessa.

## Reperibilità

Il prodotto è commercializzato presso i normali canali di vendita al dettaglio in gran parte del territorio regionale.

## Territorio interessato alla produzione

Comunità Montana dell'Astico-Posina nei comuni di Valdastico, Posina, Laghi e Velo d'Astico; è allevata anche nelle acque sorgive del comune di Cison, provincia di Vicenza.

## La storia

L'Italia è uno dei Paesi maggiori produttori al mondo di trote e nel Veneto gli allevamenti si concentrano nella provincia di Vicenza. Pesce caratteristico di torrenti e ruscelli, la trota può vivere anche in laghi e corsi di fondovalle purché con acque fresche e molto ossigenate.

Sin dal 1956 nelle acque che scorrono nei comuni di Valdastico, Posina, Laghi, Cison e Velo d'Astico vengono allevate le trote Fario. Sono le carat-



# TROTA IRIDEA DEL SILE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Trota iridea del Sile, trota iridea del fiume Sile, trota iridea, trota del Sil.



## La storia

In Veneto, in particolare lungo il corso del fiume Sile (il più grande fiume italiano da risorgive), favorita dalle numerose acque fresche di risorgiva presenti nella zona, sono stati avviati, sin dalla fine degli anni '50, i primi esempi di "troticoltura" in Italia, che ne hanno reso caratteristico il prodotto e sono stati presi da esempio per lo sviluppo dell'acquacoltura in altre zone del Veneto. Le particolari caratteristiche dell'acqua di questo fiume, infatti, ben rispondono alle esigenze di riproduzione e allevamento delle trote: una temperatura media attorno ai 13° C e una quantità sufficiente di ossigeno per i processi digestivi sono le condizioni che hanno consentito lo sviluppo dell'industria trevigiana che, nata spontaneamente per iniziativa di alcuni imprenditori, oggi riesce ad immettere nel mercato tra i 10 e i 15 mila quintali di pesce all'anno. Per far meglio conoscere ai consumatori le caratteristiche di questi prodotti e le tecniche di allevamento si svolge nel mese di settembre la manifestazione "Peschiere aperte nel Parco del fiume Sile".

## Descrizione del prodotto

La trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) è un pesce d'acqua dolce della famiglia dei Salmonidi; presenta un corpo slanciato punteggiato di nero (comprese le pinne e la caudale) e squame piccole. Ricca di riflessi multicolori, con sfumature di color verde, viola e azzurro, possiede lungo i fianchi una fascia iridescente di color arancia o rosea, banda particolarmente evidente durante il periodo riproduttivo. Viene commercializzata al raggiungimento di 45-50 cm di lunghezza. Possiede carni molto buone di colore rosato (salmonato) e dal sapore delicato.

## Processo di produzione

Grazie alle buone caratteristiche ambientali si è sviluppata nella zona non solo l'attività di allevamento della trota ma anche tutta la filiera agroalimentare del prodotto. I riproduttori vengono selezionati e quindi spremuti per ottenere le uova che vengono irrorate con seme del maschio per la fecondazione. Immesse in speciali embrionatori vengono poi fatte schiudere nelle avannotterie dove rimangono fino alla taglia di circa 100 g. Vengono dunque selezionate ed immesse in canali più capienti, con maggior disponibilità d'acqua per l'ingrasso fino al raggiungimento delle taglie commerciali, operazioni che richiedono una durata di circa 12-24 mesi. Per trote a carne bianca la taglia commerciale arriva fino ai 350 g; per quelle a carne salmonata dai 350 g in su.

Il prodotto ottenuto viene lavorato a seconda delle richieste del mercato e può essere quindi venduto: vivo per i laghetti di pesca sportiva, fresco tal quale in cassette di polistirolo oppure destinato alla trasformazione (trote eviscerate, filetti, tranci, ecc.). Il pesce destinato alla lavorazione viene catturato vivo nelle vasche di purga, quindi lavorato immediatamente, confezionato e spedito a destinazione nell'arco di poche ore seguendo rigorosamente la catena del freddo; parte della produzione viene inoltre destinata alla linea di surgelazione che prevede anche la preparazione di piatti surgelati pronti per essere cucinati.

## Usi

La "trota iridea del Sile" è un alimento estremamente valido dal punto di vista nutrizionale, dotato di elevata digeribilità e adatto anche per un'alimentazione ipocalorica. Ha numerosi impieghi culinari; può essere cotta al cartoccio, alla griglia, lessa o in altre fantasiose preparazioni.

## Reperibilità

È reperibile tutto l'anno presso qualsiasi mercato ittico al dettaglio.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni di Istrana, Morgano, Quinto di Treviso, Treviso e Casale sul Sile che sono attraversati dal fiume Sile, in provincia di Treviso.



# TROTA IRIDEA DELLA VALLE DEL CHIAMPO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Trota iridea della valle del Chiampo, trota iridea.



## La storia

Il comparto dell'acquacoltura è uno dei settori probabilmente più vitali del Veneto, la cui rapida crescita ha avuto un'altrettanta rapida evoluzione delle sue tecniche produttive, sperimentando ed applicando soluzioni nuove, sia nella fase della riproduzione artificiale, sia della lavorazione e commercializzazione del prodotto.

Lo sviluppo di questo comparto è legato alla maturazione della cultura alimentare, e della consapevolezza dei vantaggi e delle proprietà nutrizionali del pesce.

Nella valle del Chiampo, in provincia di Vicenza, vengono allevate le trote della specie iridea, che rispetto alle altre razze è di più facile allevamento

e minor costo di produzione. Questo allevamento viene attuato sin dagli anni '60 del secolo scorso, dopo che nella vicina valle dell'Astico si era avviato con successo l'allevamento delle trote Fario.

## Descrizione del prodotto

La trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) è un pesce d'acqua dolce, caratterizzata da un corpo slanciato punteggiato di nero (comprese le pinne e la caudale) e da squame piccole. Ricca di riflessi multicolori, con sfumature di color verde, viola e azzurro, possiede lungo i fianchi una fascia iridescente di color arancia o rosea che diventa particolarmente evidente durante il periodo riproduttivo. Possiede carni molto buone di colore rosato e dal sapore delicato.

## Processo di produzione

Un buon allevamento di trote richiede una buona quantità e qualità dell'acqua disponibile. Il problema della quantità è avvertito maggiormente nella valle del Chiampo, dove il carattere torrentizio dei corsi d'acqua che scendono dai monti Lessini comporta una grande variabilità della loro portata. Nel caso di siccità estiva prolungata, la diminuzione dell'acqua che alimenta le vasche dell'allevamento rallenta il ricambio di ossigeno; per non compromettere la vitalità della trota, si ricorre all'ossigenazione artificiale dell'acqua per mezzo di appositi ossigenatori gassosi. Nei casi più gravi di scarsità d'acqua, può essere addirittura necessario intervenire anche con l'ossigeno liquido in bombole.

L'allevamento avviene in vasche appositamente create, dove i pesci vengono divisi a seconda delle fasi di crescita e sono allevati in maniera naturale. Gli allevatori della zona si sono specializzati nel fornire al mercato trote iridee di grossa taglia, con pezzatura da 800 g a 1 kg e lunghezza di 30-40 cm, che sono il prodotto tipico della valle del Chiampo. Il pesce destinato alla lavorazione viene catturato vivo nelle vasche di purga, quindi lavorato immediatamente, confezionato e spedito a destinazione nell'arco di poche ore seguendo rigorosamente la catena del freddo.

## Usi

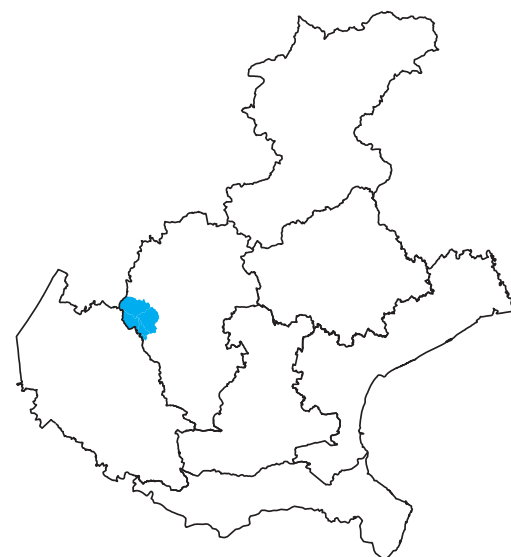
La "trota iridea della valle del Chiampo" è un alimento dotato di elevata digeribilità e adatto anche per un'alimentazione ipocalorica. Contiene proteine, vitamine e ferro e ha numerosi impieghi culinari potendo essere cotta al cartoccio, alla griglia o lessa.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile tutto l'anno presso qualsiasi mercato ittico al dettaglio.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Altissimo, San Pietro Mussolino, Crespadoro, Recoaro e Valdagno, appartenenti alla Comunità Montana Agno-Chiampo in provincia di Vicenza.



# VONGOLA VERACE DEL POLESINE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Vongola verace del Polesine, caparosolo, verace.



## La storia

La vongola verace è una particolare specie di vongola che ha origine nei mari tropicali ed è stata introdotta nella laguna veneta negli anni '70. Qui è andata ad affiancarsi alle specie autoctone che, vivendo nei fondali sabbiosi e fangosi, sono presenti naturalmente nella zona. La pesca di questo mollusco veniva praticata con attrezzi tradizionali come "rasche" e rastrelli che avevano un bassissimo impatto ambientale. Era una pesca limitata e considerata una pesca povera. Con l'introduzione della nuova specie si è assistito ad un vero e proprio boom del prodotto. Adattatosi magnificamente alle condizioni ambien-

tali locali, la vongola verace ha colonizzato ampie aree lagunari e la pesca di questo mollusco ha subito trasformazioni radicali in quasi tutta la zona costiera veneta, con l'impiego di attrezzi selettivi, efficienti ad alta meccanizzazione.

Nella laguna polesana, interessata fin da subito all'introduzione della nuova varietà, il processo di raccolta è rimasto semplice e tradizionale, slegato da meccanizzazioni ed eccessi di produzione. Il Polesine è forse l'unica realtà italiana dove la raccolta risulta essere esclusivamente manuale (come previsto dal regolamento interno) ed il risultato ottenuto è una vongola integra, non stressata e che rimane vitale molto più a lungo di quella raccolta meccanicamente. Questo fa sì che essa permanga incontaminata fino al consumatore e che sia sempre più apprezzata per le sue caratteristiche e l'elevata qualità.

## Descrizione del prodotto

La vongola verace (*Tapes philippinarum*) è un mollusco, caratterizzato da conchiglia di forma ovale, leggermente troncata nella parte posteriore, con valve solcate da striature radiali che si incrociano con solchi concentrici di accrescimento ben evidenti. Ha una larghezza variabile di 4-6 cm. La colorazione esterna della conchiglia è generalmente biancastra o bruno chiara, talvolta giallastra, con presenza di macchie e striature più scure. La polpa appare turgida, abbondante per quasi tutto il periodo dell'anno. Il mollusco è apprezzato per le irripetibili caratteristiche organolettiche.

## Processo di produzione

La pesca viene effettuata rigorosamente mediante rastrelli azionati a mano senza l'ausilio di organi meccanici. Il prodotto è interamente conferito nell'impianto di depurazione molluschi di Scardovari dove viene depurato, confezionato ed inviato al consumo. Il prodotto viene confezionato nel massimo rispetto delle normative igienico-sanitarie, riducendo al minimo le manipolazioni in modo da limitarne lo stress e da non alterarne le caratteristiche organolettiche.

## Usi

La vongola ha carni molto magre, contiene una discreta quantità di proteine e garantisce un elevato apporto di fosforo ferro e vitamina A. Viene consumata sia cruda che cotta, come base per sughi o come ingrediente per insalate di pesce.

## Reperibilità

La "vongola verace del Polesine" è reperibile presso i mercati ittici della zona polesana durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

Tutte le sacche e lagune polesane comprese tra il Po di Maistra ed il Po di Goro, comune di Porto Tolle, in provincia di Rovigo.



# CACIOCAPRA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Caciocapra, caciotta stagionata di capra, cacio di pura capra.



## La storia

Il formaggio di capra è uno dei tanti prodotti caseari che offre la provincia di Vicenza. La produzione appartiene dunque alla tradizione locale di allevamento delle capre, tipica soprattutto della zona dell'Altopiano di Asiago. Ancora oggi, presso gli allevatori caprini, si tramanda la produzione di "caciocapra" con regole tramandate oralmente tra i casari, che consentono di ottenere un formaggio particolare e molto apprezzato dagli estimatori.

## Descrizione del prodotto

Il "caciocapra" è un formaggio prodotto con latte di capra intero termizzato (cioè trattato termicamente), proveniente da due mungiture, a pasta semicotta, dura. La coagulazione avviene per acidità naturale con l'aggiunta di caglio vegetale in polvere. È un formaggio di breve-media stagionatura (da due a quattro mesi). Si presenta con forme cilindriche del peso variabile da 0,5 a 2 kg; non presenta necessariamente pasta bianco-candida in quanto a mano a mano che invecchia, tende ad assumere colorazione più scura.

## Processo di produzione

Il latte viene filtrato accuratamente con colli di plastica e filtri di carta per ottenere latte sano, esente da microrganismi che si possono sviluppare durante le fasi di stagionatura.

Il latte della sera viene lasciato riposare tutta la notte e successivamente messo nella caldaia di rame assieme al latte della mungitura della mattina per il trattamento termico a 65-67 °C. Quindi si spegne il fuoco e lo si lascia riposare per 10-17 minuti a seconda delle condizioni climatiche, successivamente si immerge nel latte una serpentina all'interno della quale passa dell'acqua fredda che abbassa in breve tempo la temperatura del latte a 37 °C. Si aggiunge caglio secco diluito in un po' d'acqua, si miscela con il latte e si lascia riposare per 15-20 minuti.

Avvenuta la coagulazione si rompe dolcemente la cagliata ottenendo frammenti delle dimensioni di una nocciola e si lascia riposare per 1 minuto per ottenere lo spurgo del siero. Si lascia riposare altri 2 minuti, si riaccende il fuoco e si raggiungono i 45 °C; poi, spento il fuoco, si lascia deporre la cagliata sul fondo e, con la "tela del casaro", si estrae il formaggio dalla caldaia. Viene quindi messo nelle formelle di plastica per favorire lo scolo degli ultimi residui di siero. Le forme e si lasciano riposare tutta la notte e il giorno successivo si salano le facce e si mettono in una salamoia per un tempo variabile a seconda delle dimensioni, quindi si mettono nel locale maturazione e conservazione dove rimangono dai 2 ai 6 mesi.

## Usi

Il "caciocapra" è un formaggio da pasto, dal gusto particolare, saporito, gustoso e leggermente piccante se stagionato. Può venire utilizzato come ingrediente per salse o ripieni e se stagionato, viene grattugiato.

## Reperibilità

È reperibile presso alcune malghe o le aziende agricole in cui vengono allevate le capre e lavorato il latte prodotto dagli animali. Alcuni rivenditori della zona e della città di Vicenza propongono il prodotto direttamente ai consumatori.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni dell'Altopiano di Asiago, in particolare Luiana, in provincia di Vicenza.





# FORMAGGIO A LATTE CRUDO DI POSINA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio a latte crudo di Posina, formaggio a latte crudo intero di Posina.



## La storia

Il "formaggio a latte crudo di Posina" è il tipico formaggio che si ottiene in tutte le zone prealpine del vicentino. Si produce da decenni nella zona, con metodi tramandati di generazione in generazione. È detto "di allevo" perché la stagionatura ne costituisce un vero e proprio "allevamento" condotto con particolare cura in appositi locali.

## Descrizione del prodotto

Il formaggio di Posina è prodotto con latte intero crudo vaccino (cioè non trattato termicamente), salato a secco, con una stagionatura che varia da 1 a 6 mesi. Le forme sono alte circa 9-12 cm, con diametro di 30-36 cm e peso di circa 8 kg. La forma è cilindrica a scalzo diritto o quasi; crosta di appena

3-4 mm, liscia, regolare e di colore paglierino; la pasta è compatta, con una occhiatura sparsa di piccola media grandezza, colore leggermente paglierino. Ha un gusto amarognolo (la pastorizzazione del latte tende ad addolcire il formaggio).

## Processo di produzione

Il latte crudo vaccino viene portato ad una temperatura di 27-28 °C all'interno della "calièra" (una caldaia a doppio fondo riscaldata a vapore per avere più omogeneità nella diffusione del calore), poi viene tolto dalla fonte di calore e si aggiunge caglio liquido previa addizione, se necessario, di innesto-fermento. Coagula in circa 20 minuti. Dopo la rottura della cagliata, prima con il "triso" e poi smiuzzando con la "lira", si cuoce in due fasi: dopo aver mescolato per una quindicina di minuti dopo la rottura della cagliata mantenendo la temperatura a 27-28°C, si ridà vapore fino a raggiungere 32°C, dopo di che si lascia per 5 minuti, per poi dare vapore una seconda volta per portare il tutto a 37°C, questa volta molto lentamente, circa in 15-20 minuti (in modo da permettere che il formaggio si asciughi e butti fuori tutto il siero) continuando a mescolare affinché i grumi cuociano saldandosi insieme. Dopo queste operazioni, la massa viene lasciata riposare nel siero (circa 10 minuti), lasciata depositare sul fondo in un unico blocco spugnoso e quindi estratta previa rottura in pezzi di circa 10 kg. Tolta con le mani, viene riposta nelle fascere di legno ("fassère"). Per 6-7 ore le forme vengono lasciate in una vasca d'acciaio leggermente inclinata di modo che scolino e, alla sera, riposte sui ripiani di legno. Poi, direttamente a contatto con il legno, vengono rivoltate e salate sulla superficie per tre volte in tre giorni. Rimangono nelle fascere ancora per 3-4 giorni in modo che assorbano tutto il sale. Dopo una settimana, formata la crosta, si può lavare la forma, anche più volte, per pulirla dallo scolo residuo. Rimangono a stagionare per minimo di 60 giorni in un ambiente condizionato ad una temperatura di circa 17 °C e con un 80% di umidità. Dura fino ad un massimo di 6 mesi, dopo di che comincia a diventare troppo piccante.

## Usi

È un ottimo formaggio da pasto, ma può essere utilizzato anche come ingrediente per sughi o ripieni.

## Reperibilità

Nella zona di produzione si può trovare presso il caseificio o le rivendite alimentari. Saltuariamente è reperibile nella provincia e nella città di Vicenza.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Posina, Arsiero, Laghi, in provincia di Vicenza.



# FORMAGGIO STRACON

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Formaggio stracon.



## La storia

L'origine del nome "stracon" è da ricercare nella parlata dialettale veronese che significa "tanto stanco", e veramente stanco doveva essere il latte che un tempo veniva utilizzato per la produzione di questo formaggio, perché proveniente da animali in transumanza. In una "Convenzione perpetua" datata due luglio 1793, relativa ad un pascolo in Campofontana, si trova scritto "Vivendo ab immemorabile in comune d'una pezza di terra pascoliva, boschiva sassosa... della quantità di campi ottocento circa... fu necessità di dover tal beneficio affittarlo per supplire a tante spese incontrate, riservandosi solo ad uso di pascolare comune alle nostre montagne ... sia caricata di vacche ...", dove per "caricata da vacche" s'intende, in termini popolari, la pratica secolare della transumanza attuata nella provincia di Verona. Tra l'ultima decade di maggio, per le malghe più basse, e la prima decade di giugno, per quelle ad altitudine più elevata, si portava a compimento l'operazione di "carico" dei pascoli estivi. La monticazione, per consuetudine altrettanto secolare aveva termine il giorno di San Michele, il 30 settembre. Originariamente il latte che se ne traeva durante il percorso dalla pianura verso i pascoli montani, e viceversa, veniva caseificato lungo il percorso e posto in sacchi o ceste

di vimini, lasciandolo a scolare il siero sul dorso di animali da soma. A questo formaggio veniva dato il nome di "stracon". Successivamente, con tale termine, si è venuto ad indicare anche il formaggio prodotto nelle malghe con latte di vacche pascolanti negli alti pascoli, dove la scarsa presenza di cotica erbosa imponeva al bestiame di effettuare lunghi tragitti giornalieri.

Nell'Archivio di Stato di Verona si trovano documenti contabili dei monasteri che testimoniano come questa antica tipologia di formaggio venisse dato in pagamento per gli affitti "livelli" dei pascoli.

## Descrizione del prodotto

Il "formaggio stracon" è prodotto nel periodo dell'alpeggio, a pasta semicotta, ottenuto da latte intero di vacca non pastorizzato. La pasta ha un'occhiatura fitta, di colore giallo paglierino, dal sapore dolce e sapido che diventa intenso quando invecchiato, con una vena amarognola, leggermente aromatica e dal profumo gradevole. Ha forma cilindrica, diametro di 20-25 cm, scalzo 7-9 cm, facce quasi piane con crosta asciutta e pulita, di colore giallo del peso di circa 6 kg.

## Processo di produzione

La lavorazione è a latte intero e crudo, proveniente da una mungitura, con acidità naturale o indotta. La cagliatura avviene con caglio in polvere, in un tempo variabile a seconda della quantità di latte e di caglio impiegati, ad una temperatura di circa 37 °C. La cottura della pasta è a 45- 48 °C. La salatura è a secco o in salamoia. La conservazione e la stagionatura avvengono in locali idonei con temperatura fresca ed elevato tasso d'umidità; le forme vengono periodicamente rivoltate per evitare che si producano rigonfiamenti sulla faccia esterna. La maturazione è raggiunta dopo circa 50-60 giorni.

## Usi

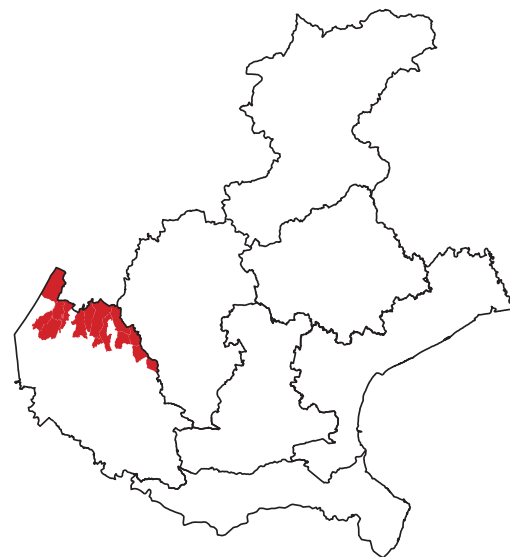
Date le sue caratteristiche fisiche e organolettiche, il "formaggio stracon" si presta a svariati usi culinari. Può essere consumato crudo ma è ideale per la preparazione di fondute e risotti.

## Reperibilità

È prodotto da giugno a settembre nella zona alta della Lessinia. Durante quel periodo è reperibile presso le malghe, le latterie e i rivenditori della zona.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di: Malcesine, San Zeno di Montagna, Caprino, Ferrara di Monte Baldo, Brentino Belluno, Sant'Anna d'Alfaedo, Erbezzo, Bosco Chiesa-nuova, Cerro Veronese, Selva di Progno, Roverè Veronese, Badia Calavena, Vestenanova, San Giovanni Ilarione, Roncà. L'area è quella della montagna veronese e collina veronese, appartenenti alle Prealpi venete, comunemente indicate come area del Baldo e della Lessinia (dove esistono due Comunità montane, rispettivamente del Baldo e della Lessinia), in provincia di Verona.



# MIELE DEI COLLI EUGANEI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele dei Colli Euganei, miele del parco dei Colli Euganei.



## La storia

Conosciuto fin da epoche remote, il miele è stato sempre considerato un prezioso alimento, oggetto di commerci e addirittura di venerazione. I Babilonesi lo ritenevano un prodotto prodigioso per la cura di alcune malattie, mentre gli Arabi lo hanno cantato con versi e canzoni, come simbolo di salute fisica e spirituale. Nella Grecia antica il miele era considerato il cibo degli dei. Nella Roma imperiale non c'era casa che non avesse miele. Lo si adoperava come dolcificante, conservante per la frutta che vi veniva immersa, come dessert aromatizzato coi semi di papavero, oppure come correttivo (insieme col pepe) dei vini meno riusciti.

Il "miele dei Colli Euganei" (miele di acacia, di castagno, millefiori, melata) viene prodotto con metodi tradizionali in un'area che costituisce da sempre un'oasi di primario interesse naturalistico, con particolare riguardo alla situazione floristico-vegetazionale.

## Descrizione del prodotto

Il miele è il prodotto del nettare dei fiori che le api bottinano, trasformano, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare; si tratta di una sostanza zuccherina dall'odore gradevole e dal gusto più o meno dolce. È composto da acqua, zuccheri semplici, enzimi, vitamine, sali minerali e sostanze ormonali. Si presenta semi-liquido, vischioso, trasparente, dalla consistenza d'un denso sciroppo. Il miele viene classificato in base alle principali fonti nettarifere utilizzate dalle api e anche nell'area del parco di Colli Euganei, caratterizzata da una notevole varietà vegetale, si possono avere diverse tipologie di mieli. Il miele di acacia è limpido, di colore chiaro, profumo tenue, sapore dolce e delicato. Il miele di castagno è di colore ambrato con tonalità rossastre, ha un profumo caratteristico, sapore leggermente amarognolo. Il miele millefiori ha colore e gusto diverso a seconda della zona di produzione ed è prodotto da nettare di numerose e differenti tipologie floreali. Altri tipi di mieli tra cui quelli di tarassaco, di tiglio, di girasole e di frutteto.

Il miele da melata invece non prende origine direttamente dai nettari (fiorali o extra-fiorali), ma proviene da secrezioni vegetali (manna) o dalle escrezioni di certi insetti (afidi, cicadellidi, coccidi) che si alimentano con la linfa delle piante, espellendo dal loro condotto alimentare un liquido dolce che viene raccolto dalle api; ha colore scuro, profumo forte e sapore poco dolce.

## Processo di produzione

Il miele è un prodotto naturale che viene dalla trasformazione del nettare dei fiori o della melata ad opera delle api. Dopo l'estrazione dei favi dall'alveare si procede alla disopercolatura e centrifugazione degli stessi per estrarre il miele, cui seguono la decantazione e filtrazione con filtri a setaccio, la maturazione in appositi contenitori in acciaio inox, la schiumatura e l'invasettamento in recipienti in vetro.

È consigliato conservare il miele ad una temperatura inferiore ai 20 °C.

## Usi

Il miele è particolarmente indicato nella dieta per l'infanzia, infatti a differenza dello zucchero, favorisce la fissazione dei sali minerali. Usato esternamente favorisce la cicatrizzazione di bruciature e ferite e attenua le irritazioni della gola. È molto impiegato in pasticceria per la preparazione di dolci e dolciumi.

## Reperibilità

Il "miele dei Colli Euganei" è facilmente reperibile, durante tutto l'anno, presso i produttori e i rivenditori al dettaglio della zona di produzione e durante le manifestazioni che si svolgono nel territorio del Parco dei Colli per promuovere i prodotti locali.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni di: Baone, Cinto Euganeo, Este, Lozzo Atestino, Vo' Euganeo, Teolo, Cervarese S. Croce, Montegrotto, Abano Terme, Rovolon, Torreglia, Battaglia Terme, Arquà Petrarca, Galzignano Terme e Monselice, dell'area parco dei Colli Euganei in provincia di Padova.



# MIELE DEL DELTA DEL PO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele del Delta del Po, miele polesano.



## La storia

Il "miele del delta del Po" è stato prodotto nella zona sin dai tempi dell'antica Roma. Esistono fonti storiche che ne attestano la produzione nel territorio fin dall'epoca di Plinio il Vecchio. Questi infatti scrive: "gli apicoltori si muovevano per mesi lungo il corso del Po per sfruttare gli ambienti delle sponde del fiume lussureggianti di piante, fiori e radure." Sembra che il toponimo Melara, comune dell'alto Polesine, derivi da "*Mellaria a melle colendo*", una frase di Plinio il Giovane che significa: luogo dove si raccoglie il miele.

## Descrizione del prodotto

Il miele è un prodotto naturale che deriva dal nettare raccolto dalle api su diversi fiori che esse bottinano. Il nettare viene poi elaborato dalle api stesse, concentrato ed arricchito con particolari enzimi e fermenti che contribuiscono a dare al prodotto le sue caratteristiche organolettiche e salutari. Il miele si matura nei favi dell'alveare protetti dalle api con un sottile velo di cera (opercolo). Si presenta con consistenza semiliquida e vischiosa e colorazioni diverse a seconda dei fiori da cui proviene. Le tipologie di miele prodotto in Polesine sono prevalentemente di acacia e millefiori ma nel delta del Po si raccoglie anche una buona quantità di miele di erba medica, tiglio e melone.

## Processo di produzione

Dopo aver prelevato i favi dall'alveare, questi vengono portati nella sala di smielatura e disopercolati (viene cioè tolto l'opercolo di cera prodotto dalle api a protezione del favo stesso); vengono quindi inseriti nello smielatore che girando, grazie all'effetto della forza centrifuga, favorisce la fuoriuscita del miele liquido. Il prodotto estratto viene filtrato per liberarlo dai corpi estranei (es.: pezzi di cera) ed immagazzinato, per circa 15 giorni, in appositi contenitori d'acciaio detti maturatori. Trascorso questo periodo il miele è pronto per essere confezionato in vasetti di vetro, secondo quanto previsto dalle norme igienico-sanitarie.

La conservazione del miele, fino al massimo di due anni, per evitare il processo di invecchiamento e la conseguente perdita delle proprietà e caratteristiche, avviene in locali asciutti e al riparo dalla luce.

## Usi

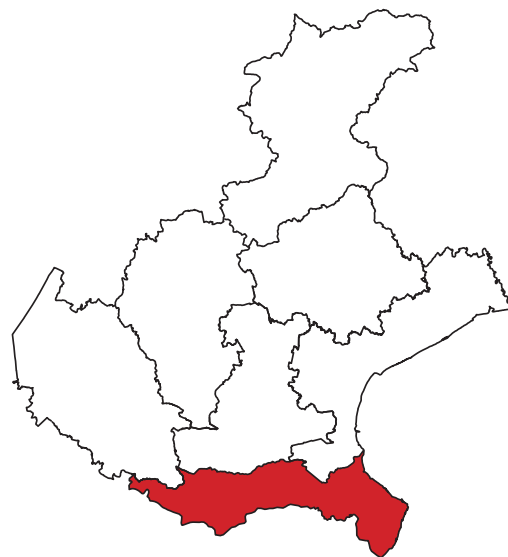
Il miele è un prodotto facilmente assimilabile dall'organismo, poiché predigerito dalle api che lo integrano di enzimi vivi, è composto in gran parte da zuccheri semplici e da altre sostanze utili come le vitamine e i sali minerali. È ampiamente utilizzato nell'alimentazione e in cucina per la preparazione di dolci e dolciumi.

## Reperibilità

Il "miele del Delta del Po" è facilmente reperibile presso i numerosi produttori e rivenditori in tutto il territorio provinciale.

## Territorio interessato alla produzione

La zona di produzione comprende tutto il territorio polesano, in provincia di Rovigo.



# MIELE DEL GRAPPA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele del Grappa.



## La storia

Nella zona del Grappa, ricca di specie floreali, la produzione di miele ha avuto un notevole sviluppo e, soprattutto nell'ultimo secolo, ha assunto dimensioni notevoli e produzioni di qualità elevate, apprezzate per le particolari caratteristiche organolettiche che il prodotto riesce a manifestare. Storicamente, questo è un territorio ideale per l'apicoltura, soprattutto perché è possibile valorizzare il così detto "nomadismo interno", intendendo con ciò la possibilità di spostare gli alveari da 200 metri sul livello del mare, fino ai 1780 m del Monte Grappa. Tutto questo favorisce maggiore forza e sviluppo delle colonie d'api ed una qualità e quantità indiscussa di produzione.

## Descrizione del prodotto

Il miele è un prodotto naturale che proviene dalla trasformazione del nettare dei fiori o della melata, raccolto ed elaborato dalle api che, poi, lo immagazzinano nei favi dell'alveare protetti con un sottile velo di cera.

Il "miele del Grappa" proviene da una grande varietà di specie botaniche che presentano una fioritura scalare tipica della zona che va da un'altitudine di 100 m fino ai 1700 m dell'alta montagna. Grazie alla possibilità di trasferire gli alveari ad altitudini diverse, i mieli che ne risultano presentano delle caratteristiche di tipicità nel colore, nell'aroma e nel gusto.

Le produzioni tipiche della zona sono il miele di "acacia" quello di "castagno", il miele "multiflora di collina" (prodotto da nettare di fioriture di altitudine media dai 200 ai 800 m) e il miele "alta montagna" (prodotto da nettare di fioriture di altitudine superiore ai 1000 m).

## Processo di produzione

Il miele viene prodotto naturalmente dalle api e necessita di pochi trattamenti da parte dell'uomo. Il "miele del Grappa" deve provenire da api il cui allevamento avviene esclusivamente all'interno del territorio, per mantenere la tipicità della produzione e nello stesso tempo facilitare il piano dei controlli. Dopo la raccolta dei favi dagli alveari, si procede alla disopercolatura degli stessi, viene cioè tolto lo strato di cera (opercolo) che le api mettono a protezione dei favi; sono sottoposti a centrifugazione per mezzo di un apposito macchinario che, facendoli roteare, favorisce la fuoriuscita del prodotto. Terminata questa operazione il miele viene filtrato, per togliere eventuali impurità, e quindi posto in confezioni di vetro.

## Usi

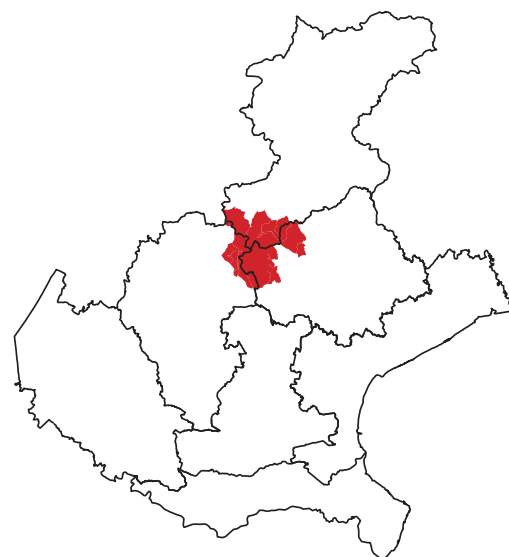
Apprezzato per la facilità di assimilazione e per il gusto molto gradevole, il miele contiene sostanze molto utili all'organismo, come zuccheri, vitamine e sali minerali. Viene ampiamente usato in cucina e nell'industria dolciaria.

## Reperibilità

Il "miele del Grappa" viene prodotto in tutto il territorio del Grappa; è facilmente reperibile durante tutto l'anno in tutta la zona, presso produttori e rivenditori e durante le numerose manifestazioni specializzate nei prodotti di nicchia e biologici.

## Territorio interessato alla produzione

La Comunità Montana del Grappa che si identifica nei comuni di: Asolo, Borso, Castelcucco, Cavaso, Possano, Segusino, S. Zenone, Valdobbiadene, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa e Vidor, in provincia di Treviso; Cismon, Mussolente, Pove, S. Nazario, Romano e Solagna, in provincia di Vicenza; Alano, Arsìè, Quero, Seren del Grappa e Vas, in provincia di Belluno.



# MIELE DEL MONTELLO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele del Montello.



## La storia

L'uomo ha iniziato ad adoperare il miele già dalla preistoria, intuendone l'alto valore alimentare e le sue proprietà. In Italia l'apicoltura è ben radicata e si stimano in novantacinquemila gli apicoltori attivi. Nel Veneto essi sono circa cinquemila, collocando la regione nelle prime posizioni nazionali.

Durante l'Ottocento la produzione di miele era, principalmente, una componente dell'attività familiare, anche se esistevano limitate produzioni per l'artigianato dolciario. Solo dopo la Seconda guerra mondiale l'apicoltura sul Montello s'avvia a diventare una vera e propria attività produttiva e

commerciale, indirizzata inizialmente per l'impollinazione dei fruttiferi e successivamente per la produzione di miele di varie qualità, tra cui quelle di castagno, robinia e di millefiori nel periodo primaverile ed estivo, oltre che da melata.

## Descrizione del prodotto

Il miele è un prodotto alimentare composto da acqua, zuccheri semplici, enzimi, vitamine, sali minerali e sostanze ormonali e si presenta semi-liquido, vischioso, trasparente, dalla consistenza d'un denso sciroppo.

Il miele da melata invece non prende origine direttamente dai nettari (fiorali o extra-fiorali), ma proviene da secrezioni vegetali o dalla escrezione di certi insetti (afidi, cicadellidi, coccidi) che si alimentano con la linfa delle piante, espellendo dal condotto alimentare un liquido dolce che viene raccolto dalle api.

A seconda della provenienza del nettare e della stagionalità delle sostanze zuccherine succhiate il miele si presenta con tonalità di colore diverse: giallognolo, semi trasparente, vischioso, che col tempo tende a diventare opaco e granuloso, se proveniente da più specie di piante (legnose od erbacee); marrone chiaro se assunto dai fiori dei castagni; biondo trasparente perché proveniente dalle fioriture dei ciliegi.

Per il miele di prato il colore è biondo intenso. L'odore è comunemente gradevole con sapore e aroma speciale. Il miele di castagno presenta un gusto marcato con retrogusto piacevolmente amaro.

## Processo di produzione

Il miele è un prodotto che le api producono naturalmente trasformando il nettare dei fiori o della melata, formata dai succhi zuccherini presenti in certe foglie o in determinati alberi. La sua produzione richiede pochi passaggi: dopo l'estrazione dei favi dall'alveare si procede alla disopercolatura e centrifugazione degli stessi per estrarre il miele; segue la filtrazione con filtri a setaccio, la maturazione in appositi contenitori in acciaio inox, la schiumatura e l'invasettamento in recipienti in vetro.

## Usi

Il miele è composto soprattutto da glucosio e fruttosio, che sono zuccheri semplici facilmente assimilabili dall'organismo. È particolarmente indicato nella dieta per l'infanzia in quanto, a differenza dello zucchero, favorisce la fissazione dei sali minerali. Ha proprietà curative e terapeutiche e viene spesso utilizzato, facendolo sciogliere in latte caldo, per alleviare le irritazioni alla gola. La sua destinazione d'uso principale è in pasticceria per la preparazione di dolci e dolciumi.

## Reperibilità

Il "miele del Montello" è reperibile durante tutto l'anno presso i produttori e i rivenditori della zona.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni del Montello: Nervesa della Battaglia, Givera del Montello, Volpago, Crocetta del Montello e Montebelluna, in provincia di Treviso.



# MIELE DELLA COLLINA E PIANURA VERONESE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele della collina e pianura veronese.



## La storia

L'apicoltura nel veronese ha origini relativamente recenti, ma ha avuto un notevole sviluppo nell'ultimo secolo, tanto da porre Verona ai primi posti nelle graduatorie nazionali per quantità annua di miele prodotto.

Nel 1930 si tenne a Verona una conferenza su "Apicoltura e Agricoltura", durante la quale il relatore prof. E. Perucci riportava questi dati: "Misi in evidenza che nel veronese, così ricco di frutteti, richiedeva una maggiore diffusione degli alveari apistici, limitati in quell'epoca (1930) a circa 5000 alveari..."

A dimostrazione dell'interesse che andava via via assumendo l'apicoltura, nel 1947 il prof. Ghigi scri-

veva: "gli apicoltori non si stanchino di proclamare che il prodotto del miele e della cera, che le api forniscono loro, è poca cosa di fronte al dono della frutta e delle sementi da prato che le api forniscono agli agricoltori".

Nel 1988 Severino Fraccaroli e Mario Bettini scrivevano: "L'apicoltura interagisce come fattore economico sulle produzioni animali e vegetali veronesi... L'apicoltura è esercitata da agricoltori, spesso frutticoltori, da amatori... dotati di parecchie centinaia di arnie".

## Descrizione del prodotto

Il "miele della collina e pianura veronese" si presenta semi liquido, vischioso, trasparente, dalla consistenza d'un denso sciroppo ed è caratterizzato da un colore biondo intenso, da un sapore dolce, gradevole e dal profumo delicato e persistente. La provenienza è costituita dal polline di diverse piante erbacee, arbustive ed arboree.

## Processo di produzione

Il miele si ottiene dalla trasformazione del nettare dei fiori o della melata (i succhi zuccherini presenti in certe foglie o in determinati alberi) ad opera delle api. L'estrazione del miele viene effettuata con gli "smielatori", centrifughe che lo fanno colare dai favi dopo che questi vengono prelevati dall'alveare e disopercolati. La raccolta avviene in appositi contenitori e, successivamente, a mano o mediante l'ausilio di dosatori meccanici, il miele viene posto in confezioni di vetro chiuse, avvitando un coperchio metallico.

## Usi

Composto in gran parte da zuccheri semplici prontamente assimilabili, il miele contiene tantissime sostanze utilissime per la salute. È molto indicato nella dieta dei bambini perché favorisce la fissazione dei sali minerali. Usato esternamente favorisce la cicatrizzazione di bruciatore e ferite e attenua le irritazioni della gola. Molto utilizzato in cucina e in particolar modo nella pasticceria, per la preparazione di dolci e dolciumi.

## Reperibilità

In tutto il territorio della provincia di Verona è reperibile durante tutto l'anno presso produttori e dettaglianti.

## Territorio interessato alla produzione

Aree delle colline e della pianura di Verona soprattutto quelle interessate da coltivazioni frutticole.



# MIELE DELLA MONTAGNA VERONESE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele della montagna veronese.



## La storia

Il miele è stato il primo dolcificante naturale per l'uomo, presente in tutte le civiltà. Durante l'ottocento nell'area montana veronese la produzione di miele trovava collocazione nell'autoconsumo familiare.

L'apicoltura veronese è strettamente connessa con la vocazione frutticola dell'area, con il certissimo lavoro di impollinazione da parte delle api e all'incremento produttivo della cerasicoltura. Nel 1964 il dr. G. Bargioni affermava durante il 1° Convegno Nazionale del Ciliegio "L'apicoltura sta diventando più utile al frutticoltore che non al produttore di miele.... A nulla varrebbe l'adozione di adatti impollinatori se venisse a mancare, o fosse

comunque scarsa, la presenza d'insetti pronubi...". A considerare con maggior incisività la produzione del miele anche in vista d'un miglioramento qualitativo fu E. Perucci in "Le api fanno anche il miele" in Atti dell'Accademia di Scienze e Lettere di Verona 1960-1961. Nel 1976 sorgeva a Verona l'Associazione Provinciale apicoltori che ha sviluppato un validissimo supporto per il miglioramento della professionalità dell'apicoltore di montagna. Da più di vent'anni a Boscochiesanuova, nel cuore della Lessinia, è stata istituita un'importante manifestazione per qualificare il "miele della montagna veronese", che unitamente a quella di Lazise (1984) imprime un notevole impulso al settore.

## Descrizione del prodotto

Miele è ottenuto esclusivamente dalla elaborazione, da parte delle api, del nettare dei fiori. A seconda della provenienza del nettare, stagionalità delle sostanze zuccherine succhiate, il miele si presenta con tonalità di colore diverse: giallognolo, semi trasparente, vischioso, che col tempo tende a diventare opaco e granuloso, se proveniente da più specie di piante (legnose od erbacee); marrone chiaro se assunto dai fiori dei castagni; biondo trasparente perché proveniente dalle fioriture dei ciliegi. Per il miele di prato il colore è biondo intenso. L'odore è comunemente gradevole con sapore ed aroma speciale. Il miele di castagno presenta un marcato retrogusto piacevolmente amaro.

Per il "miele della montagna veronese" concorre il particolare ambiente montano che fornisce gli aromi di prato, di bosco, d'acacia, di castagna, di conifere, di quercia, di faggio.

## Processo di produzione

Il miele viene prodotto dalle api e s'ottiene per colamento naturale dai favi o per estrazione mediante "smielatori", una sorta di centrifughe. La raccolta avviene in appositi contenitori e, successivamente, a mano o mediante l'ausilio di dosatori meccanici, posto in confezioni di vetro chiuse, avvitando un coperchio metallico, in cui viene conservato e avviato alla vendita.

## Usi

Il miele è una sostanza facilmente assimilabile dall'organismo umano; molto usato in pasticceria per la preparazione di dolci e dolciumi.

## Reperibilità

Il "miele della montagna veronese" è reperibile durante tutto l'anno presso i produttori e i rivenditori nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Intero territorio di pertinenza delle comunità Montane della Lessinia e del monte Baldo, provincia di Verona.





# MIELE DI BARENA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Miele di barena.



## La storia

La produzione del “miele di barena”, nella gronda lagunare veneziana, risale già alla fine dell’800 ed i primi documentati che attestano tale produzione si hanno agli inizi del ’900; una foto presente sulla rivista “L’apicoltore moderno” del 1938, spedita da un apicoltore del luogo, mostra lo spostamento delle arnie a causa dell’allagamento delle barene.

## Descrizione del prodotto

Il “miele di barena” deriva dal nettare della pianta *Limonium vulgare*, famiglia Plumbaginaceae, caratteristica nelle barene lagunari; si presenta di consistenza media e colore giallognolo, opaco. Viene commercializzato in vasetti di vetro, normalmente da 1 kg, chiusi con tappi ermetici che soddisfano i requisiti di legge.

## Processo di produzione

Il “miele di barena” è tipico dei Comuni della gronda lagunare dove sono presenti le barene, cioè le terre emerse a ridosso e all’interno della laguna, che confinano con l’acqua salmastra. Il genere di fiore da cui deriva il miele è *Limonium* specie *vulgare*, chiamato in gergo “fiorella di barena”, che fiorisce tra fine giugno-primi di luglio e la metà di settembre. Il continuo degrado delle barene, dovuto sia al moto ondoso che agli scarsi interventi di salvaguardia e manutenzione, rende sempre più rare le zone in cui le caratteristiche piante di *Limonium* si sviluppano, limitando dunque la possibilità di produrre questo particolare miele. Il processo di produzione prevede che gli alveari siano stanziali nelle zone di barena o, più spesso, siano portati sul luogo dagli apicoltori verso la metà di luglio. In quei terreni non crescono piante diverse dal *Limonium*, pertanto le api visitano solamente quelle, nel periodo di massima fioritura. Una volta raccolto il nettare, le api lo elaborano mediante enzimi particolari e producono il miele che raccolgono nei favi. Quando il miele è maturo e le cellette piene, queste vengono chiuse, dalle api stesse, con uno strato di cera chiamato opercolo. Compito degli apicoltori a questo punto è estrarre i telaini dall’alveare e procedere alla smielatura in sede aziendale. Tolto l’opercolo da tutte le celle, il telaio viene messo nello smielatore e per forza centrifuga si estrae il miele. Successivamente il prodotto viene filtrato, lasciato a riposo per 30-40 giorni, infine posto in vasi di vetro senza subire alcun trattamento.

## Usi

Il “miele di barena” ha proprietà energetiche ed è ricco di sostanze minerali oltre che di altre sostanze attive ed enzimi; balsamico, ottimo per le vie respiratorie, viene impiegato anche come dolcificante.

## Reperibilità

È prevalente la vendita diretta in sede aziendale. Le produzioni annue sono aleatorie in quanto risentono fortemente delle condizioni climatiche prima e durante la fioritura della “fiorella di barena”.

## Territorio interessato alla produzione

I comuni di Campagna Lupia, Mira, Chioggia, Venezia, Cavallino-Treporti, Jesolo, in provincia di Venezia.



# MIELI DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Mieli dell'Altopiano di Asiago.



## La storia

L'apicoltura è un'attività ancora molto diffusa nel Veneto, una tra le regioni italiane maggiori produttrici di miele. Nell'Altopiano di Asiago, dove sono presenti numerosissime specie floreali, questa attività è presente da secoli nel sistema economico locale. Uno dei primi documenti ufficiali è un riconoscimento rilasciato all'apicoltura Guoli Giacomo in seguito alla partecipazione ad una mostra di prodotti locali svoltasi ad Asiago, recante la data 14 agosto 1927.

## Descrizione del prodotto

Sull'altopiano di Asiago si producono principalmente tre tipi di mieli, differenti per caratteristiche organolettiche poiché derivanti da nettari di diverse varietà di fiori.

Il "miele di tarassaco" è la prima dominante fioritura che si presta alla raccolta di nettare da parte delle api. Ha profumo intenso e colore giallo-oro come il fiore da cui proviene; cristallizza facilmente e si caratterizza per il particolare gusto dolce-amarognolo. Successivamente si produce il "miele di millefiori", ricavato dagli innumerevoli fiorellini di specie diverse presenti nei prati; è un miele delicato, dal gusto rotondo e dal colore ambrato. È molto pregiato perché contraddistinto da un particolare sapore, dipendente dal tipo di fioritura dell'Altopiano di Asiago, e da una produzione limitata.

Il "miele di alta montagna" è più scuro, contenendo anche una percentuale di melata di abete, più intenso di sapore ed è l'ultima produzione stagionale sull'altopiano. Anche questo è un miele molto pregiato.

## Processo di produzione

Gli alveari vengono portati, secondo l'apicoltura cosiddetta nomade, in zone abbastanza periferiche (di modo che non vi possano essere contaminazioni, l'ape è molto sensibile all'inquinamento) per il miele di tarassaco intorno al 10 maggio e per il millefiori durante i primi di giugno. Terminato il periodo di fioritura del tarassaco e dopo il taglio del fieno per il millefiori, si procede alla smielatura. Essendo un prodotto naturale, non servono molti passaggi per arrivare al prodotto finito. Tagliati gli opercoli che chiudono i favi, con una particolare lama adeguatamente riscaldata tramite immersione in acqua calda, questi vengono introdotti nello smielatore, una centrifuga in acciaio che ruotando consente al prodotto di uscire. Il miele viene quindi filtrato (anche più volte) per togliere i residui di cera con un filtro a rete. Poi, all'interno di contenitori di acciaio, si lascia decantare e, trascorsi 4-5 giorni, viene tolta la schiuma che si forma in superficie. Quindi viene invasettato manualmente in vasetti di vetro trasparente. È consigliato il consumo entro 2-3 anni.

## Usi

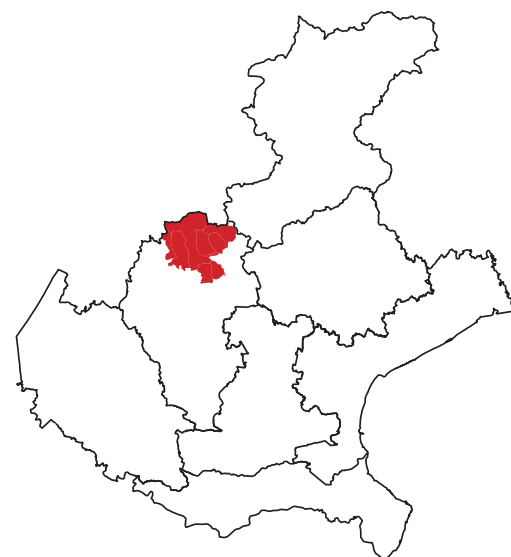
Ottimo come dolcificante viene ampiamente utilizzato per la produzione di dolci. Molto apprezzato per il suo gusto e l'aroma piacevole, il miele è un alimento facilmente digeribile.

## Reperibilità

Il "miele dell'Altopiano di Asiago" è facilmente reperibile durante tutto l'anno, presso i produttori e i rivenditori in tutto il territorio dei Sette Comuni.

## Territorio interessato alla produzione

Altopiano di Asiago, provincia di Vicenza.



# RICOTTA AFFUMICATA DELLA VAL LEOGRA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta affumicata della Val Leogra, ricotta "infumentà" delle malghe della Val Leogra.



## La storia

Nelle malghe delle montagne venete esiste da sempre l'usanza di appendere sul camino la ricotta in modo da farla affumicare lentamente e permetterle di assumere i profumi delle specie legnose bruciate di faggio, rovere e conifere. Dall'Agordino all'Altopiano del Cansiglio, al Grappa, le diverse tecniche di affumicatura, con essenze di ginepro o con fieno ed erbe aromatiche e l'odore penetrante di fumo misto a quello del latte, riportano al profumo intenso dei boschi e dei pascoli. La tecnica di affumicatura inoltre era utilizzata per permettere una maggiore conservabilità del prodotto, che in tal modo poteva essere consumato anche a distanza di alcuni mesi dal momento della produzione.

Nella zona della Val Leogra la ricotta viene tradizionalmente affumicata usando bacche di ginepro, che conferiscono al prodotto un sapore inconfondibile.

## Descrizione del prodotto

La "ricotta affumicata della Val Leogra", consistente e compatta, solitamente prodotta in forme tronco coniche di piccole dimensioni, assume grazie all'affumicatura un colore esterno marrone-brunito, mentre internamente diventa giallo paglierino. Il sapore è intenso, aromatico e leggermente salato, il profumo è caratteristico e gradevole.

## Processo di produzione

La ricotta è l'ultimo prodotto che si può ottenere dal latte dopo la produzione del formaggio. Si porta il siero rimasto dalla lavorazione del formaggio, a 60 °C. Si aggiunge il solfato di magnesio e si porta a 80 °C; sale così in superficie la ricotta che viene raccolta con la schiumarola e posta in sacchetti di canapa. Il siero viene scolato nei sacchetti appesi al tavolo apposito ("cavra") e le piccole forme vengono collocate per alcuni giorni su un graticcio sopra il camino (cappa del camino) per asciugarsi e per affumicarsi con fumo liberato da legna di ginepro, che conferisce alla ricotta un aroma particolare. Viene conservata in locali freschi e asciutti.

## Usi

La "ricotta affumicata della Val Leogra" è utilizzata come ingrediente per la preparazione di paste o insalate miste, grattugiata o tagliata a pezzetti.

## Reperibilità

Il prodotto viene solitamente preparato per l'autoconsumo familiare. Tuttavia si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.



# RICOTTA AFFUMICATA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta affumicata, puina sfumegada, poina fumada.



## La storia

Nelle malghe delle montagne venete esiste da sempre l'usanza di appendere sul camino la ricotta in modo da farla affumicare lentamente e permetterle di assumere i profumi delle specie legnose bruciate di faggio, rovere e conifere. La tecnica di affumicatura era utilizzata per permettere una maggiore conservabilità del prodotto, che in tal modo poteva essere consumato anche a distanza di alcuni mesi dal momento della produzione. Testimonianze della sua "tradizionalità" sono reperibili in alcuni testi fra i quali: "Civiltà agricola agordina" di Rossi Giovanni Battista, Appunti etnografico - linguistici, Nuovi sentieri Editore, Belluno 1982 e il Dizionario dei dialetti ladini e ladino-veneti dell'Agordino, Istituto Bellunese di ricerche sociali e culturali - serie dizionari n. 5 - G. B. Rossi, 1992.

## Descrizione del prodotto

La ricotta, solitamente prodotta in forme tronco coniche di piccole dimensioni, viene disposta su rastrelliere in legno sulla cappa dei focolari. Assume grazie all'affumicatura, con fumo ottenuto da legna di resinose, un colore esterno marrone-brunito, mentre internamente diventa giallo paglierino. Il sapore è intenso e aromatico, il profumo è caratteristico e gradevole.

## Processo di produzione

La ricotta è l'ultimo prodotto che si può ottenere dal latte dopo la produzione del formaggio. Si ottiene dopo aver messo a sgocciolare nelle fasce la cagliata; il siero rimasto viene ulteriormente riscaldato ad una temperatura di circa 80 °C fino al raggiungimento di questo particolare formaggio. Per ottenere il prodotto affumicato, la ricotta fresca viene disposta su rastrelliere in legno sulla cappa dei focolari per alcuni giorni e successivamente conservata in locali freschi e asciutti. I materiali utilizzati sono quelli comuni per l'ottenimento di un normale formaggio. In più è utilizzata della legna di resinose per l'affumicatura.

## Usi

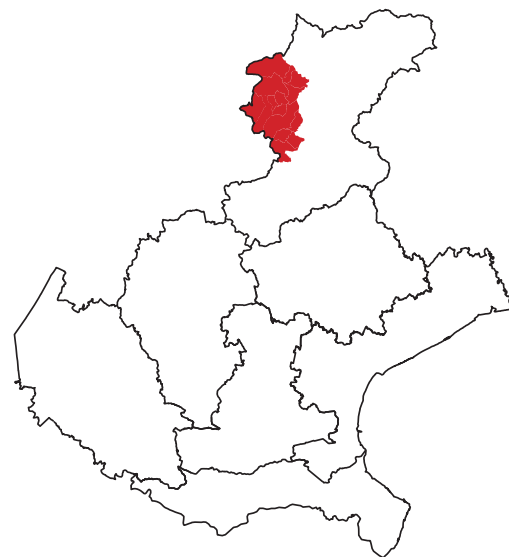
La "ricotta affumicata" è utilizzata come ingrediente per la preparazione di paste o insalate miste, grattugiata o tagliata a pezzetti.

## Reperibilità

Il prodotto viene solitamente preparato per l'autoconsumo familiare. Tuttavia si può trovare in commercio presso alcuni caseifici e rivenditori nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

L'Agordino in particolare i comuni di Livinallongo del Col di Lana, Colle S. Lucia, Rocca Pietore, Sella di Cadore, Alleghe, S. Tomaso Agordino, Falcade, Canale d'Agordo, Vallada Agordina, Cencenighe Agordino, Agordo, Taibon Agordino, La Valle Agordina, Rivamonte Agordino, Voltago Agordino, Gosaldo e nell'intero territorio della provincia di Belluno.



# RICOTTA DA SACHETO DELLA VAL LEOGRA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta da sacheto della Val Leogra, puina, ricotta, ricotta da sacheto.



## La storia

La ricotta è uno dei prodotti tipici legato alla produzione casearia. Nella zona della Val Leogra, la particolarità di questo alimento, è legata all'utilizzo, per produrla, di sacchetti di canapa per far scolare il liquido di risulta. Un tempo l'acidificazione del siero avveniva mettendo nel siero della farina gialla e a volte un po' di aceto e delle erbe aromatiche, il sacchetto veniva appeso alla "cavra par la puina", cioè un tavolo provvisto di un reticolo.

## Descrizione del prodotto

La "ricotta da sacheto della Val Leogra" è una ricotta molto compatta, con grana sottile, dal sapore salato, profumo delicato, colore bianco tendente al grigio.

## Processo di produzione

La ricotta è il prodotto che si ottiene dal riscaldamento e l'acidificazione, con siero acido ("agra") o con altri acidi, del siero di risulta dopo l'estrazione della cagliata per la produzione del formaggio. Per produrre la "ricotta da sacheto della Val Leogra", infatti, si riscalda il siero restante nella "caliera" (caldaia) dalla lavorazione del formaggio, fino a più di 60 °C e si versa il "sale canale" (solfato di magnesio). A circa 80 °C, prima della bollitura, in superficie affiora una specie di panna leggermente granulosa e bianca che viene scremata con la "spanarola" (grossa mestola piatta). Questa viene versata in sacchetti di canapa dopo averla salata, e qui essa si rassoda poiché perde tutto il liquido. Può essere consumata fresca dopo due giorni, va conservata in luogo fresco.

## Usi

La "ricotta da sacheto della Val Leogra" può essere utilizzata consumata direttamente o come ingrediente di salse o ripieni e, se unita allo zucchero, anche per la preparazione di dolci e dessert.

## Reperibilità

Nella zona di produzione questo prodotto è reperibile presso alcuni produttori, anche se l'uso di sacchetti di canapa per la produzione si sta perdendo.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.



# RICOTTA FIORETA DELLE VALLATE VICENTINE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta fioreta delle vallate vicentine, fioreta.



## La storia

La ricotta è uno dei prodotti tradizionali legati alla lavorazione del latte. Nella zona della val Leogra si produce una particolare ricotta chiamata "fioreta", liquida e da consumare subito. È chiamata così perché prodotta con i primi "fiori" che si addensano col riscaldamento del siero dopo la produzione di formaggio. Da alcuni anni a settembre si tiene a Recoaro Terme (VI), la "Festa dei gnocchi con fioreta".

## Descrizione del prodotto

La "ricotta fioreta delle vallate vicentine" è un particolare tipo di ricotta, semiliquida e fresca, che può essere bevuta e ha un sapore neutro ma gradevole.

## Processo di produzione

"Ottenuto il formaggio, si scaldano nuovamente a più di 60 °C gli scòri (il siero) mettendo del "sale canàle" (solfato di magnesio) o della "agra" (siero molto acido perché invecchiato). Prima della bollitura si condensa in superficie la "puina" (ricotta), una panna leggermente granulosa e bianca che viene scremata con la spanaròla." (cfr. Civiltà rurale di una valle veneta: la Val Leogra, Accademia Olimpica di Vicenza).

La prima ricotta che viene prodotta produce la "fioreta", che è liquida e viene consumata fresca, senza venire sgocciolata.

## Usi

La "ricotta fioreta delle vallate vicentine" può risultare lassativa, si consuma fresca o come elemento principale del piatto tipico "gnocchi con la fioreta".

## Reperibilità

Prodotta soprattutto per l'autoconsumo, è comunque reperibile nella zona direttamente presso i caseifici, i rivenditori e alcuni ristoranti che propongono piatti di tradizione locale.

## Territorio interessato alla produzione

Val Leogra, in provincia di Vicenza.



# RICOTTA PECORINA DEI BERICI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta pecorina dei Berici, ricotta, puina.



## La storia

L'allevamento ovino era un tempo molto diffuso e dove vi era produzione di formaggio pecorino, si faceva anche la relativa ricotta. Nel basso vicentino un sistema per conservare per qualche tempo le ricotte era quello di metterle nel siero ottenuto dalla cottura del formaggio aggiungendovi sale, aceto e latte fresco. Ancora oggi la tradizione di confezionare questo prodotto viene portata avanti da alcuni allevatori e produttori.

## Descrizione del prodotto

La ricotta pecorina viene prodotta col siero del latte di pecora che resta dopo la produzione di formaggio. Si presenta con una pasta di colore bianchissimo, con struttura fondente quasi lattiginosa che tuttavia non dà latte. Risulta dolce e particolarmente leggera e può durare 5-6 giorni se conservata correttamente.

## Processo di produzione

Il siero (detto anche scolo) viene corretto inizialmente con una quantità di sale variabile e successivamente, viene riscaldato nella caliera (caldaia) ad una temperatura variabile tra gli 80 e i 90 °C (elevata se si vogliono impedire contaminazioni); un tempo nelle famiglie si cercava di mantenere il siero "a fior di battitura" bagnando i bordi con dell'acqua fredda. Quindi avviene l'affioramento in superficie di grani molto fini e bianchi, la "puina". Per favorire il processo, ed in particolare la coagulazione in fiocchi, si può aggiungere il sale amaro. Si raccoglie la ricotta con un particolare colabrodo, molto lentamente e delicatamente per non romperla. La resa del siero di pecora è pari al 7-9%, rispetto al siero vaccino che raggiunge solo il 2-3%. Terminato lo scolo, si mette in stampini di piccole dimensioni (generalmente di 300 g) oppure in sacchetti di tela sottile, affinché la ricotta possa ancora scolare, rivoltandoli; il prodotto è pronto nel giro di poche ore.

## Usi

La "ricotta pecorina dei Berici", povera di grassi e ricca di proteine è apprezzata per l'elevata digeribilità e lo scarso apporto calorico. Si accompagna tradizionalmente ad un contorno di erbe di campo cotte.

## Reperibilità

Nella zona di produzione si può reperire presso i caseifici e alcune rivendite alimentari.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.



# RICOTTA PECORINA STUFATA DEI BERICI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta pecorina stufata dei Berici, ricotta stufata di pecora dei Berici, puina stufà, ricotta essiccata.



## La storia

L'allevamento ovino era un tempo molto diffuso e dove vi era produzione di formaggio pecorino, si faceva la relativa ricotta, anche quella stufata. Non esistevano i frigoriferi, la ricotta durava poco e cuocerla consentiva di conservarla. La penuria di cibo e la modesta dimensione della produzione, d'altronde, dettavano l'esigenza di dilazionare il consumo dei viveri ed il procedimento in questione lo consentiva. Ancora oggi il tradizionale metodo di essiccazione, portato avanti da alcuni allevatori e produttori per ottenere la "ricotta pecorina stufata dei Berici", consente di mantenere il prodotto più a lungo rispetto ai normali tempi di conservazione e di avere un alimento con un gusto particolare, che si adatta a diversi usi.

## Descrizione del prodotto

La "ricotta pecorina stufata dei Berici" deriva dal processo di cottura ed essiccazione, un vero e proprio processo di stagionatura, della ricotta pecorina prodotta col siero del latte di pecora che resta dopo la produzione di formaggio. La ricotta stufata presenta esternamente una pellicola bruna, più o meno scura a seconda del tempo di essiccazione, mentre all'interno mantiene un colorito bianco, e al palato risulta dolce, con un leggero retrogusto amarognolo.

## Processo di produzione

Nella variante stufata prevede che, al termine della produzione della tradizionale ricotta pecorina posta a scolare in stampini di piccole dimensioni (di circa 300 g), la forma venga sottoposta a cottura ed essiccazione, un vero e proprio processo di stagionatura, che ne consente la conservazione molto a lungo e ne aumenta la fragranza ed il profumo. Si pongono le forme di ricotta vicino ad una fonte di calore, che elimina l'eccesso di umidità e favorisce la formazione di una pellicola bruna, per un tempo che varia a seconda del grado di essiccazione desiderato. Un tempo questo processo avveniva nei forni delle case contadine, solitamente alimentati a legna; oggi invece in forni elettrici. La "ricotta pecorina stufata dei Berici" deve essere conservata in luogo fresco e umido.

## Usi

La ricotta stufata viene usata come formaggio, saporito ma leggero, da grattugiare in molte ricette tipiche, ma può essere anche mangiata intera.

## Reperibilità

La "ricotta pecorina stufata dei Berici" è prodotta soprattutto per l'autoconsumo familiare ma si può reperire, con una certa difficoltà, presso i caseifici e alcune rivendite alimentari nella zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Mossano e Montegalda, in provincia di Vicenza.





# RICOTTA SCHOTTE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ricotta Schotte - Schotte Kneidilam (tipo a), Gelchtschotte - Saumschotte (tipo b).



## La storia

L'affumicatura è uno dei metodi più antichi e naturali per ottenere una prolungata conservazione dei prodotti. Data la sua facilità di realizzazione e la notevole quantità di materia da ardere presente in montagna, è una usanza tipica delle zone montane di tutta la nostra regione. Nella zona di Sappada questa tradizione continua ancora oggi, ma

si è evoluta, perfezionata e differenziata col creare due tipologie di conservazione: una classica tramite affumicatura e una sotto vuoto, che consente di ottenere un prodotto conservabile più a lungo ma senza presentare il gusto tipico, leggermente amarognolo, che caratterizza la ricotta affumicata. È interessante notare che il nome in dialetto significa ricotta acida.

## Descrizione del prodotto

Questa ricotta, prodotta con siero di latte vaccino, sale ed erbe officinali, si presenta con forme di due tipi: cilindrica (a forma di caciotta), oppure a forma di pera. Inoltre può essere affumicata o trovarsi in commercio fresca ma sottovuoto. A seconda delle tipologie si presenta con colorito esterno differente (brunito per quella affumicata, bianco per l'altro tipo) e con sapori più o meno intensi e aromatizzati.

## Processo di produzione

Questa ricotta è una cagliata a coagulazione lattica, cotta ad alta temperatura (> 80 °C), utilizzando il siero del latte di risulta dalla produzione del formaggio riscaldato fino a coagulazione. Si distinguono due tipi:

tipo a) la ricotta viene estratta con una schiumarola e messa a scolare in appositi teli. Una volta che lo spurgo è concluso, si mette in stampi cilindrici (caciotta) o viene lasciata la forma a pera che assume restando all'interno dei sacchetti stessi. A questo punto subisce un processo di leggera affumicatura e stagionatura che avviene in apposite stanze;

tipo b) in alternativa il siero del latte coagulato, riscaldato a circa 60 °C, viene spurgato inserendolo in un'apposita pressa; segue la salatura, la speziatura, l'aromatizzazione con dragoncello e la conservazione in assenza di ossigeno (in vasi di terracotta, pentole in acciaio o in vasi di vetro).

## Usi

A seconda del tipo di prodotto, può essere usata per la produzione di salse, come ingrediente di ripieni o come alimento semplice e leggero da accompagnare con verdure di stagione.

## Reperibilità

A Sappada il prodotto è reperibile presso la locale latteria durante tutto l'anno.

## Territorio interessato alla produzione

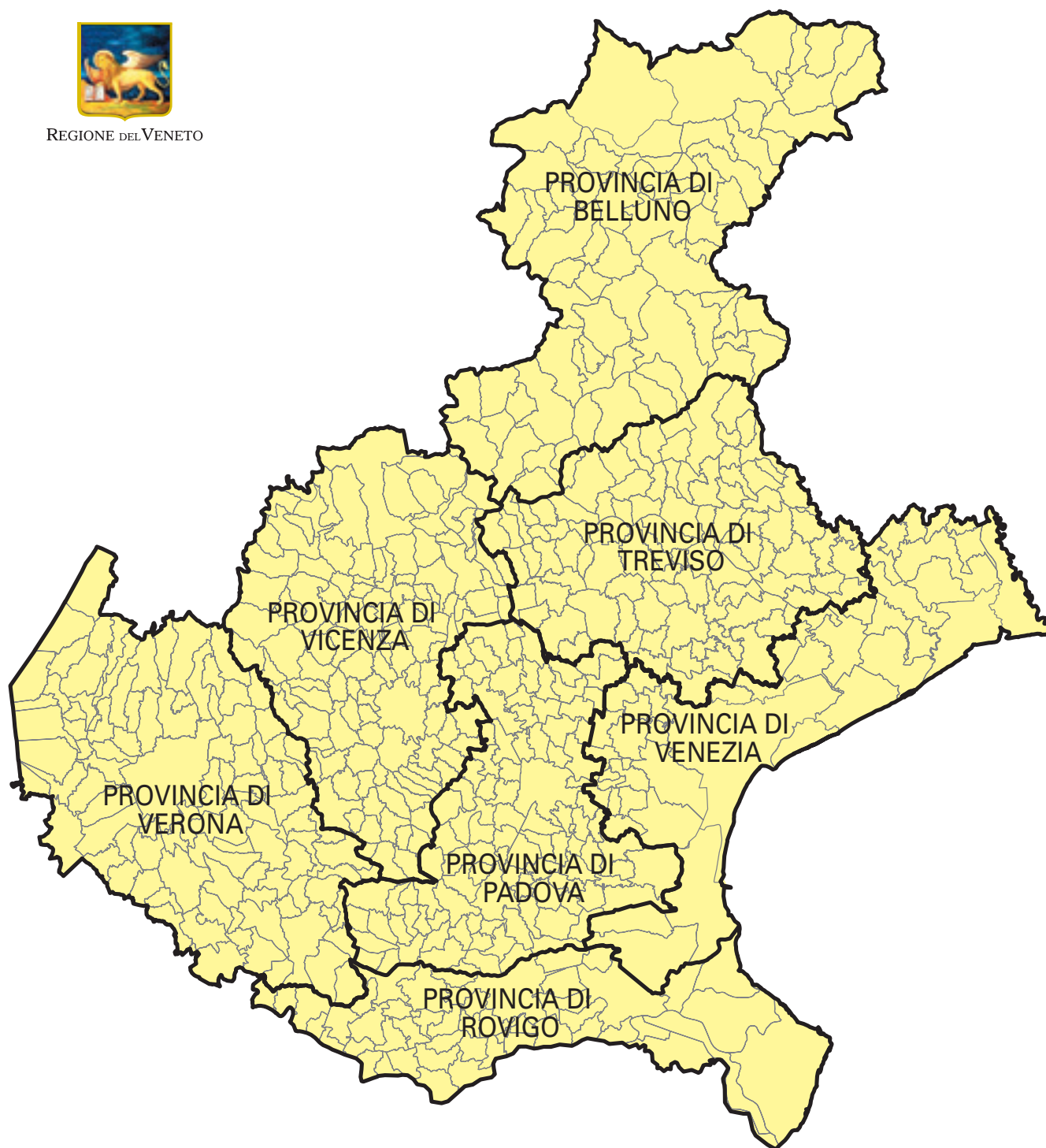
Sappada, in provincia di Belluno.



INDICE PER PROVINCIA



REGIONE DEL VENETO



## REGIONE VENETO

**BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI 13**

Grappa veneta	16
Liquore all'uovo	17

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE 25**

Anatra germanata veneta	28
Anatra Mignon	29
Coniglio veneto	47
Faraona camosciata	54
Galletto nano di corte veneta - pepoi	57
Gallina ermellinata di Rovigo	60
Gallina robusta lionata	63
Gallina robusta maculata	64
Tacchino comune bronzato	125
Tacchino ermellinato di Rovigo	126
Vitellone ai cereali	129

**PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA 287**

Fugassa veneta	314
Pan biscotto del Veneto	328
Subioti all'ortica	347



## PROVINCIA DI BELLUNO

**BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI 13**

Liquore barancino	18
-------------------	----

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE 25**

Carne de fea afumegada	38
Luganeghe de tripan	73
Pastin	88
Pecora alpagota	89
Pendole	90
Salame bellunese	100
Senkilam – Speck di Sappada	111
Speck del Cadore	122

**FORMAGGI 135**

Fior delle Dolomiti	138
Formaggio agordino di malga	140
Formaggio bastardo del Grappa	141
Formaggio Busche	142
Formaggio casel bellunese	145
Formaggio Cesio	146
Formaggio Comelico	147
Formaggio Contrin	148
Formaggio Dolomiti	149
Formaggio Fodom	150
Formaggio latteria di Sappada	152
Formaggio malga bellunese	154
Formaggio montemagro	157
Formaggio Morlacco	158
Formaggio Nevegàl	159
Formaggio Renàz	163
Formaggio schiz	164
Formaggio Valmorel	166
Formaggio zigher	167
Formaggio Zumelle	168
Furmai nustran	169

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI 171**

Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	195
Craut verde agre	205
Fagiolo bonèl di Fonzaso	211
Fagiolo gialèt	214
Farina per polenta di mais “sponcio”	218
Fave bellunesi	221
Fragola delle Dolomiti bellunesi	222
Kodinze	231
Kodinzon	232
Mame d’Alpago	233
Marrone feltrino	237
Noce di Feltre	248

Orzo agordino	249
Patata di Cesiomaggiore	256
Pòm prussian	269
Zucca santa bellunese	285

**PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA 287**

Carfogn	298
Casunziei	299
Gelato artigianale del Cadore	317
Lasagne da fornèl	321
Pan de le feste	331

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO) 385**

Miele del Grappa	392
Ricotta affumicata	398
Ricotta Schotte	404

# PROVINCIA DI VICENZA



## PROVINCIA DI VICENZA

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE  
E LORO PREPARAZIONE 25**

Bondiola di Castelgomberto	33
Bondola della Val Leogra	34
Ciccioli della Val Leogra	40
Coessin co la lèngua del basso vicentino	42
Coessin del basso vicentino	43
Coessin della Val Leogra	44
Coessin in ònto del basso vicentino	45
Coessin co lo sgrugno	46
Corgnoi de Crespadoro	49
Gallina dorata di Lonigo	59
Lardo del basso vicentino	65
Lardo in salamoia	66
Lardo steccato con le erbe	67
Luganeghe della Val Leogra	74
Morette o barbusti della Val Leogra	75
Mortandèle	76
Oco in onto dei Berici	82
Panzèta col tòco del basso vicentino	84
Panzèta co l'ossocòlo del basso vicentino	85
Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato	95
Salado co l'ajo del basso vicentino	96
Salado fresco del basso vicentino	98
Salame di asino	102
Salsiccia con le rape	107
Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino	116
Soprèssa co la brazòla del basso vicentino	117
Soprèssa col tòco del basso vicentino	118
Torresano di Breganze	128
Vitellone padano	130

**GRASSI (BURRO, MARGARINA, OLI) 131**

Burro al latte crudo di malga	133
-------------------------------	-----

**FORMAGGI 135**

Formaggio acidino	139
Formaggio bastardo del Grappa	141
Formaggio caciotta di Asiago	143
Formaggio malga dell'Altopiano dei Sette Comuni	153
Formaggio misto pecora fresco dei Berici	155
Formaggio Morlacco	158
Formaggio pecorino dei Berici	161
Formaggio pecorino fresco di malga	162
Formaggio tosella	165

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE  
O TRASFORMATI 171**

Bietola di Bassano	185
Bisi de Lumignan	186
Broccolo di Bassano	189
Broccolo fiolaro di Creazzo	190

Cipolla rosa di Bassano	203
Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo	204
Cràuti delle Bregonze	206
Culàti di Valdagno	208
Durona del Chiampo	209
Fagiolo di Posina "scalda"	213
Farina di mais biancoperla	216
Farina di mais Marano	217
Fasola posenata	220
Funghi di Costozza	225
Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	226
Mamma bianca di Bassano	234
Marinelle sotto spirito	235
Marroni di Valrovina	238
Mostarda vicentina	245
Patata cornetta	252
Patata di Posina	259
Patata dorata dei terreni rossi del Guà	260
Patata di Rotzo	261
Radicchio variegato bianco di Bassano	273
Riso di Grumolo delle Abbadesse	275
Scarola di Bassano	276
Sedano di Rubbio	277
Tartufo nero dei Berici	282

**PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA,  
DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA  
E DELLA CONFETTERIA 287**

Bigoi	292
Ciopa vicentina	300
Forti bassanesi	309
Frittella con l'erba amara	310
Gargati	316
Pandoli di Schio	333
Pane al mais	335
Torta Ortigara	354
Torta pinza - putàna	356
Treccia d'oro di Thiene	360

**PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI  
E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI  
DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI 363**

Trota Fario delle valli vicentine	380
Trota iridea della Valle del Chiampo	382

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI  
LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO) 385**

Caciocapra	387
Formaggio al latte crudo di Posina	388
Miele del Grappa	392
Mieli dell'Altopiano di Asiago	397
Ricotta affumicata della Val Leogra	399
Ricotta da sacheto della Val Leogra	400
Ricotta fioreta delle vallate vicentine	401
Ricotta pecorina dei Berici	402
Ricotta pecorina stufata dei Berici	403

## PROVINCIA DI TREVISO





## PROVINCIA DI TREVISO

**BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI 13**

Liquore del Cansiglio 19

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE 25**

Figalét 56

Lengual 68

Luganega da riso 70

Luganega trevigiana 72

Muset trevigiano 77

Oca del Mondragon 79

Osocol di Treviso 83

Pollo rustichello della pedemontana 92

Porchetta trevigiana 93

Salado della pedemontana trevigiana 97

Salado fresco trevigiano 99

Schenal 110

Sopressa trevigiana 115

Sopressa investida 120

Spiedo d'Alta Marca 124

Vitellone padano 130

**FORMAGGI 135**

Formaggio bastardo del Grappa 141

Formaggio inbriago 151

Formaggio moesin di Fregona 156

Formaggio Morlacco 158

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI 171**

Antiche pesche di Mogliano Veneto 174

Asparago bianco del Sile 175

Ciliegia dei Colli Asolani 198

Fagiolo borlotto nano di Levada 212

Farina di mais biancoperla 216

Fasol de Lago 219

Funghi coltivati del Montello 224

Kiwi di Treviso 229

Mela di Monfumo 240

Noce dei grandi fiumi 247

Patata americana di Zero Branco 251

Patata del Montello 253

Patata del Quartier del Piave 254

Peperone di Zero Branco 262

Pesche di Povegliano 267

Pisello di Borso del Grappa 268

Radicio verdòn da cortèl 274

**PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA 287**

Bibanesi 291

Bigoi 292

Biscotti baicoli 293

Biscotti bussolai 294

Pan co la suca 329

Pan co l'ùa 330

Tajadele al tardivo 348

Torta fregolotta 352

Torta pinza - putàna 356

Torta zonclada 358

Zaletti 362

**PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI 363**

Anguilla del Livenza 366

Gambero di fiume della Venezia orientale 372

Trota iridea del Sile 381

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO) 385**

Miele del Grappa 392

Miele del Montello 393



## PROVINCIA DI VERONA

**BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI 13**

Acqua di melissa	15
------------------	----

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE 25**

Bogoni di Badia Calavena	30
Salame di Verona	104
Sopressa di Verona	114
Vitellone padano	130

**FORMAGGI 135**

Formaggio casato del Garda	144
Formaggio nostrano veronese	160

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI 171**

Asparago di Arcole	177
Asparago di Mambrotta	179
Asparago di Rivoli	182
Broccoletto di Custoza	188
Castagne del Baldo	193
Cavolo dell'Adige	196
Ciliegia delle colline veronesi	199
Ciliegie durone di Cazzano	201
Fasolo gnoco borlotto	215
Fragola di Verona	223
Kiwi di Verona	230
Marrone di San Mauro	236
Mela del Medio Adige	239
Mela di Verona	241
Melone precoce veronese	244
Nettarina di Verona	246
Patata di Bolca	255
Patata dorata dei terreni rossi del Guà	260
Pere del veronese	265
Sedano rapa di Ronco all'Adige	279
Tartufo della montagna veronese	281
Verza moretta di Veronella	283

**PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA 287**

Capezzoli di Venere	297
Colomba pasquale di Verona	302
Dolce nadalin	305
Frittelle di Verona	311
Gnocco smalzaio	318
Gnocco di Verona	319
Mandorlato di Cologna Veneta	322
Pandoro di Verona	334
Pastafrolla della Lessinia	336
Pastina de Bortolin	337

Rofioi di Sanguinetto	339
Rufiolo di Costeggiola	340
Savoardi di Verona	343
Sfogliatine di Villafranca	345
Tortellini di Valeggio sul Mincio	359

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO) 385**

Formaggio stracon	389
Miele della collina e pianura veronese	394
Miele della montagna veronese	395

# PROVINCIA DI PADOVA



## PROVINCIA DI PADOVA

**BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI 13**

Maraschino	21
Prugna	22
Sangue Morlacco	23

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE 25**

Anatra di corte padovana	27
Bondiola al sugo di Este	31
Bondiola col lengual del padovano	32
Bresaola di cavallo	35
Cacciatore di asino	36
Cacciatore di cavallo	37
Carne di musso	39
Coeghin nostrano padovano	41
Coppa di testa di Este	48
Coscia affumicata di cavallo	50
Cotechino di puledro	51
Falso parsuto	53
Faraona di corte padovana	55
Gallina collo nudo di corte padovana	58
Gallina padovana	61
Gallina Polverara	62
Lingua salmistrata	69
Luganega nostrana padovana	71
Nervetti di bovino	78
Oca di corte padovana	80
Oca in onto padovana	81
Parsuto de oca	86
Parsuto de Montagnana	87
Pollo combattente di corte padovana	91
Prosciutto crudo dolce di Este	94
Salame di asino	102
Salame di cavallo	103
Salame nostrano padovano	105
Salamelle di cavallo	106
Salsiccia equina	108
Sfilacci di equino	112
Sfilacci di manzo	113
Sopressa di cavallo	119
Sopressa nostrana padovana	121
Speck di cavallo	123
Torresani di Torreglia	127
Vitellone padano	130

**FORMAGGI 135**

Caciotta misto pecora	137
-----------------------	-----

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI 171**

Aglio del Medio Adige	173
-----------------------	-----

Asparago di Padova	180
Castagne e marroni dei Colli Euganei	194
Cavolo dell'Adige	196
Ciliegie dei Colli Euganei	200
Cren	207
Farina di mais biancoverla	216
Giuggiola dei Colli Euganei	227
Mela del Medio Adige	239
Melone montagnanese	243
Patata americana di Anquillara e Stroppare	250
Patata di Montagnana	258
Patata dorata dei terreni rossi del Guà	260
Pera del Medio Adige	263
Radicchio bianco fior di Maserà	271
Radicchio bianco o variegato di Lusia	272
Verza moretta di Veronella	283

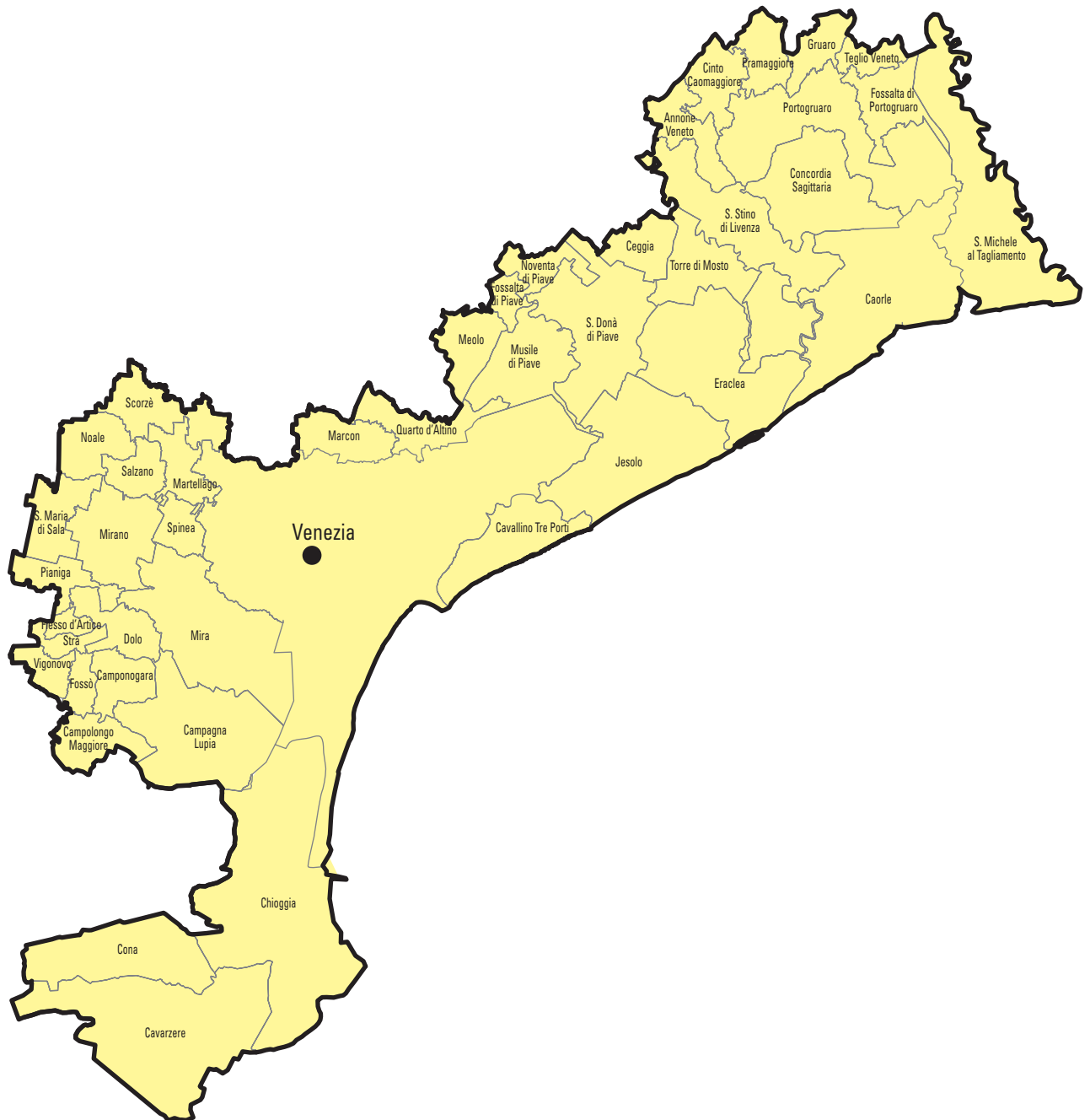
**PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA 287**

Amaretoni	289
Banana comune	290
Bigoi	292
Biscotti pazientini	295
Cornetti	301
Dolce del Santo	304
Dolce polentina	306
Fugassa padovana	313
Il riccio	320
Mantovana	324
Merletti Santantonio	325
Montasù	326
Pan del Santo	332
Pevarin	338
Schizzotto	344
Smegiassa	346
Torrone di San Martino di Lupari	349
Torta figassa	351
Torta pazientina	355
Torta pinza - putàna	356
Torta sgriesolona	357
Zaletto di giuggiole	361
Zaletti	362

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO) 385**

Miele dei Colli Euganei	390
-------------------------	-----

# PROVINCIA DI VENEZIA



## PROVINCIA DI VENEZIA

**BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI 13**

Prugna 22

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE 25**

Vitellone padano 130

**FORMAGGI 135**

Caciotta misto pecora 137

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI 171**

Asparago bianco di Bibione 176

Asparago di Giare 178

Asparago di Palazzetto 181

Asparago verde amaro Montine 183

Barbabietola rossa di Chioggia 184

Bisi de Peseggia 187

Carciofo violetto di S. Erasmo 191

Carota di Chioggia 192

Cicoria catalogna gigante di Chioggia 197

Cipolla bianca di Chioggia 202

Fagiolino meraviglia di Venezia 210

Giuggiolo del Cavallino 228

Noce dei grandi fiumi 247

Patata di Chioggia 257

Pere del veneziano 264

Pesca bianca di Venezia 266

Pomodoro del Cavallino 270

Sedano verde di Chioggia 278

Susina gialla di Lio Piccolo 280

Zucca marina di Chioggia 284

**PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA 287**

Biscotti baicoli 293

Biscotti bussolai 294

Bossolà di Chioggia 296

Dolce bissoleta 303

Fave alla veneziana 308

Frittelle veneziane 312

Galani e crostoli 315

Mandorlato veneziano 323

Pevarin 338

Sagagiardi 341

San Martino 342

Torta ciosota 350

Torta nicolotta 353

Torta pinza - putàna 356

Zaletti 362

**PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI 363**

Anguilla del Livenza 366

Anguilla delle valli da pesca venete 368

Branzino delle valli da pesca venete 369

Cefali delle valli da pesca venete 370

Gambero di fiume della Venezia orientale 372

Moeche e masanete 374

Moscardino di Caorle 375

Schia della laguna di Venezia 378

Seppia di Chioggia 379

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO) 385**

Miele di barena 396

# PROVINCIA DI ROVIGO





## PROVINCIA DI ROVIGO

**BEVANDE ANALCOLICHE, DISTILLATI E LIQUORI** 13

Liquore fragolino 20

**CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONE** 25

Cotechino di Trecenta 52

Salame da taglio di Trecenta 101

Salsiccia tipica polesana 109

**FORMAGGI** 135

Caciotta misto pecora 137

**PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI** 171

Carota di Chioggia 192

Cavolo dell'Adige 196

Cipolla bianca di Chioggia 202

Mela del Medio Adige 239

Melone del Delta Polesano 242

Noce dei grandi fiumi 247

Pera del Medio Adige 263

Radicchio bianco o variegato di Lusia 272

**PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA** 287

Esse adriese 307

Pagnotta del doge 327

**PREPARAZIONI DI PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI E TECNICHE PARTICOLARI DI ALLEVAMENTO DEGLI STESSI** 363

Anguilla del Delta del Po 365

Anguilla marinata del Delta del Po 367

Anguilla delle valli da pesca venete 368

Branzino delle valli da pesca venete 369

Cefali delle valli da pesca venete 370

Cefalo del Polesine 371

Latterini marinati del Delta del Po 373

Pesce azzurro del Delta del Po 376

Sardine e alici marinate del Delta del Po 377

Vongola verace del Polesine 383

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)** 385

Miele del Delta del Po 391

## INDICE ALFABETICO

A	
Acqua di melissa	15
Aglio del Medio Adige	173
Amaretoni	289
Anatra di corte padovana	27
Anatra germanata veneta	28
Anatra Mignon	29
Anguilla del Delta del Po	365
Anguilla del Livenza	366
Anguilla delle valli da pesca venete	368
Anguilla marinata del Delta del Po	367
Antiche pesche di Mogliano Veneto	174
Asparago bianco del Sile	175
Asparago bianco di Bibione	176
Asparago di Arcole	177
Asparago di Giare	178
Asparago di Mambrotta	179
Asparago di Padova	180
Asparago di Palazzetto	181
Asparago di Rivoli	182
Asparago verde amaro Montine	183

B	
Banana comune	290
Barbabietola rossa di Chioggia	184
Bibanesi	291
Bietola di Bassano	185
Bigoi	292
Biscotti baicoli	293
Biscotti bussolai	294
Biscotti pazientini	295
Bisi de Lumignan	186
Bisi de Peseggia	187
Bogoni di Badia Calavena	30
Bondiola al sugo di Este	31
Bondiola col lengual del padovano	32
Bondiola di Castelgomberto	33
Bondola della Val Leogra	34
Bossolà di Chioggia	296
Branzino delle valli da pesca venete	369
Bresaola di cavallo	35

Broccoletto di Custoza	188
Broccolo di Bassano	189
Broccolo fiolaro di Creazzo	190
Burro al latte crudo di malga	133

C	
Cacciatore di asino	36
Cacciatore di cavallo	37
Caciocapra	387
Caciotta misto pecora	137
Capezzoli di Venere	297
Carciofo violetto di S. Erasmo	191
Carfogn	298
Carne de fea afumegada	38
Carne di musso	39
Carota di Chioggia	192
Castagne del Baldo	193
Castagne e marroni dei Colli Euganei	194
Casunziei	299
Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore	195
Cavolo dell'Adige	196
Cefali delle valli da pesca venete	370
Cefalo del Polesine	371
Ciccioli della Val Leogra	40
Cicoria catalogna gigante di Chioggia	197
Ciliegia dei Colli Asolani	198
Ciliegie dei Colli Euganei	200
Ciliegia delle colline veronesi	199
Ciliegie durone di Cazzano	201
Ciopa vicentina	300
Cipolla bianca di Chioggia	202
Cipolla rosa di Bassano	203
Coeghin nostrano padovano	41
Coessin del basso vicentino	43
Coessin della Val Leogra	44
Coessin co la lèngua del basso vicentino	42
Coessin co lo sgrugno	46
Coessin in ònto del basso vicentino	45
Colomba pasquale di Verona	302
Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo	204
Coniglio veneto	47

## INDICE ALFABETICO

Coppa di testa di Este	49
Corgnoi de Crespadoro	49
Cornetti	301
Coscia affumicata di cavallo	50
Cotechino di puledro	51
Cotechino di Trecenta	52
Craut verde agre	205
Cràuti delle Bregonze	206
Cren	207
Culàti di Valdagno	208

## D

Dolce bissoleta	303
Dolce del Santo	304
Dolce nadalin	305
Dolce polentina	306
Durona del Chiampo	209

## E

Esse adriese	307
--------------	-----

## F

Fagiolino meraviglia di Venezia	210
Fagiolo bonèl di Fonzaso	211
Fagiolo borlotto nano di Levada	212
Fagiolo di Posina "scalda"	213
Fagiolo gialét	214
Falso parsuto	53
Faraona camosciata	54
Faraona di corte padovana	55
Farina di mais biancoperla	216
Farina di mais Marano	217
Farina per polenta di mais "sponcio"	218
Fasol de Lago	219
Fasola posenata	220
Fasolo gnoco borlotto	215
Fave alla veneziana	308
Fave bellunesi	221
Figalét	56
Fior delle Dolomiti	138
Formaggio acidino	139
Formaggio agordino di malga	140
Formaggio al latte crudo di Posina	388
Formaggio bastardo del Grappa	141
Formaggio Busche	142

Formaggio caciotta di Asiago	143
Formaggio casato del Garda	144
Formaggio casel bellunese	145
Formaggio Cesio	146
Formaggio Comelico	147
Formaggio Contrin	148
Formaggio Dolomiti	149
Formaggio Fodom	150
Formaggio inbriago	151
Formaggio latteria di Sappada	152
Formaggio malga bellunese	154
Formaggio malga dell'Altopiano dei Sette Comuni	153
Formaggio misto pecora fresco dei Berici	155
Formaggio moesin di Fregona	156
Formaggio montemagro	157
Formaggio Morlacco	158
Formaggio Nevegàl	159
Formaggio nostrano veronese	160
Formaggio pecorino dei Berici	161
Formaggio pecorino fresco di malga	162
Formaggio Renàz	163
Formaggio schiz	164
Formaggio stracon	389
Formaggio tosella	165
Formaggio Valmorel	166
Formaggio zigher	167
Formaggio Zumelle	168
Forti bassanesi	309
Fragola delle Dolomiti bellunesi	222
Fragola di Verona	223
Frittella con l'erba amara	310
Frittelle di Verona	311
Frittelle veneziane	312
Fugassa padovana	313
Fugassa veneta	314
Funghi coltivati del Montello	224
Funghi di Costozza	225
Furmai nustran	169

## G

Galani e crostoli	315
Galletto nano di corte veneta - pepoi	57
Gallina collo nudo di corte padovana	58
Gallina dorata di Lonigo	59
Gallina ermellinata di Rovigo	60

## INDICE ALFABETICO

Gallina padovana	61
Gallina Polverara	62
Gallina robusta lionata	63
Gallina robusta maculata	64
Gambero di fiume della Venezia orientale	372
Gargati	316
Gelato artigianale del Cadore	317
Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano	226
Giuggiola dei Colli Euganei	227
Giuggiolo del Cavallino	228
Gnocco smalzaio	318
Gnocco di Verona	319
Grappa veneta	16

## I

Il riccio	320
-----------	-----

## K

Kiwi di Treviso	229
Kiwi di Verona	230
Kodinze	231
Kodinzon	232

## L

Lardo del basso vicentino	65
Lardo in salamoia	66
Lardo steccato con le erbe	67
Letterini marinati del Delta del Po	373
Lasagne da fornèl	321
Lengual	68
Lingua salmistrata	69
Liquore all'uovo	17
Liquore barancino	18
Liquore del Cansiglio	19
Liquore fragolino	20
Luganega da riso	70
Luganega nostrana padovana	71
Luganega trevigiana	72
Luganeghe de tripan	73
Luganeghe della Val Leogra	74

## M

Mame d'Alpago	233
Mamma bianca di Bassano	234
Mandorlato di Cologna Veneta	322

Mandorlato veneziano	323
Mantovana	324
Maraschino	21
Marinelle sotto spirito	235
Marrone di San Mauro	236
Marrone feltrino	237
Marroni di Valrovina	238
Mela del Medio Adige	239
Mela di Monfumo	240
Mela di Verona	241
Melone del Delta Polesano	242
Melone montagnanese	243
Melone precoce veronese	244
Merletti Santantonio	325
Miele dei Colli Euganei	390
Miele del Delta del Po	391
Miele del Grappa	392
Miele del Montello	393
Miele della collina e pianura veronese	394
Miele della montagna veronese	395
Miele di barena	396
Mieli dell'Altopiano di Asiago	397
Moeche e masanete	374
Montasù	326
Morette o barbusti della Val Leogra	75
Mortandèle	76
Moscardino di Caorle	375
Mostarda vicentina	245
Muset trevigiano	77

## N

Nervetti di bovino	78
Nettarina di Verona	246
Noce dei grandi fiumi	247
Noce di Feltre	248

## O

Oca del Mondragon	79
Oca di corte padovana	80
Oca in onto padovana	81
Oco in onto dei Berici	82
Orzo agordino	249
Osocol di Treviso	83

## INDICE ALFABETICO

P	
Pagnotta del doge	327
Pan biscotto del Veneto	328
Pan co la suca	329
Pan co l'ùa	330
Pan de le feste	331
Pan del Santo	332
Pandoli di Schio	333
Pandoro di Verona	334
Pane al mais	335
Panzéta co l'ossocòlo del basso vicentino	85
Panzéta col tòco del basso vicentino	84
Parsuto de oca	86
Parsuto de Montagnana	87
Pastafrolla della Lessinia	336
Pastin	88
Pastina de Bortolin	337
Patata americana di Anguillara e Stroppare	250
Patata americana di Zero Branco	251
Patata cornetta	252
Patata del Montello	253
Patata del Quartier del Piave	254
Patata di Bolca	255
Patata di Cesiomaggiore	256
Patata di Chioggia	257
Patata di Montagnana	258
Patata di Posina	259
Patata di Rotzo	261
Patata dorata dei terreni rossi del Guà	260
Pecora alpagota	89
Pendole	90
Peperone di Zero Branco	262
Pera del Medio Adige	263
Pere del veneziano	264
Pere del veronese	265
Pesca bianca di Venezia	266
Pesche di Povegliano	267
Pesce azzurro del Delta del Po	376
Pevarin	338
Pisello di Borso del Grappa	268
Pollo combattente di corte padovana	91
Pollo rustichello della pedemontana	92
Pòm prussian	269
Pomodoro del Cavallino	270
Porchetta trevigiana	93

Prosciutto crudo dolce di Este	94
Prosciutto della Val Liona dolce e affumicato	95
Prugna	22

R	
Radicchio bianco fior di Maserà	271
Radicchio bianco o variegato di Lusia	272
Radicchio variegato bianco di Bassano	273
Radicio verdòn da cortèl	274
Ricotta affumicata	398
Ricotta affumicata della Val Leogra	399
Ricotta da sacheto della Val Leogra	400
Ricotta fioreta delle vallate vicentine	401
Ricotta pecorina dei Berici	402
Ricotta pecorina stufata dei Berici	403
Ricotta Schotte	404
Riso di Grumolo delle Abbadesse	275
Rofioi di Sanguinetto	339
Rufiolo di Costeggiola	340

S	
Sagagiardi	341
Salado co l'ajo del basso vicentino	96
Salado della pedemontana trevigiana	97
Salado fresco del basso vicentino	98
Salado fresco trevigiano	99
Salame bellunese	100
Salame da taglio di Trecenta	101
Salame di asino	102
Salame di cavallo	103
Salame di Verona	104
Salame nostrano padovano	105
Salamelle di cavallo	106
Salsiccia con le rape	107
Salsiccia equina	108
Salsiccia tipica polesana	109
Sangue Morlacco	23
San Martino	342
Sardine e alici marinate del Delta del Po	377
Savoiardi di Verona	343
Scarola di Bassano	276
Schenal	110
Schia della laguna di Venezia	378
Schizzotto	344
Sedano di Rubbio	277

## INDICE ALFABETICO

Sedano rapa di Ronco all'Adige	279
Sedano verde di Chioggia	278
Senkilam – Speck di Sappada	111
Seppia di Chioggia	379
Sfilacci di equino	112
Sfilacci di manzo	113
Sfogliatine di Villafranca	345
Smegiassa	346
Soprèssa co l'ossocòlo del basso vicentino	116
Soprèssa co la brazòla del basso vicentino	117
Soprèssa col tòco del basso vicentino	118
Sopressa di Verona	114
Sopressa di cavallo	119
Sopressa investida	120
Sopressa nostrana padovana	121
Sopressa trevigiana	115
Speck del Cadore	122
Speck di cavallo	123
Spiedo d'Alta Marca	124
Subioti all'ortica	347
Susina gialla di Lio Piccolo	280

## T

Tacchino comune bronzato	125
Tacchino ermellinato di Rovigo	126
Tajadele al tardivo	348
Tartufo della montagna veronese	281
Tartufo nero dei Berici	282
Torresani di Torreglia	127
Torresano di Breganze	128
Torrone di San Martino di Lupari	349
Torta ciosota	350
Torta figassa	351
Torta fregolotta	352
Torta nicolotta	353
Torta Ortigara	354
Torta pazientina	355
Torta pinza - putàna	356
Torta sgriesolona	357
Torta zonclada	358
Tortellini di Valeggio sul Mincio	359
Treccia d'oro di Thiene	360
Trota Fario delle valli vicentine	380
Trota iridea della Valle del Chiampo	382
Trota iridea del Sile	381

## V

Verza moretta di Veronella	283
Vitellone ai cereali	129
Vitellone padano	130
Vongola verace del Polesine	383

## Z

Zaleto di giuggiole	361
Zaletti	362
Zucca marina di Chioggia	284
Zucca santa bellunese	285

**Foto:**

Il materiale fotografico utilizzato in questa pubblicazione proviene dagli archivi della Regione del Veneto e di Veneto Agricoltura o è stato gentilmente fornito dai diversi soggetti riportati nei Ringraziamenti.

Ci scusiamo in anticipo nel caso in cui non fosse stato citato l'Autore di qualche immagine. Nel caso si prega di segnalarlo all'Editore, che provvederà ad una errata corrige.

**Ringraziamenti:**

Si ringraziano per la fornitura dei materiali fotografici:

*Accademia dello Spiedo d'Alta Marca, Maurizio Arduin, Associazione Patata di Bolca, Associazione Terra dei Dogi, Gianni Campello (Provincia di Treviso), Comune di Cologna Veneta, Comune di Veronella, Comune di Villafranca di Verona, Consorzio per la Tutela del formaggio Monte Veronese DOP, Consorzio Turistico Vicenza è, Consorzio Tutela del Radicchio di Chioggia IGP, Dolcital Srl, Giancarlo Florian (Consorzio Salumi Veneti), Silvia Galessi, Gelateria Bortolin, Sereno Ghiotti (Pro Loco Trecenta), Enrico Grandis (La Capreria), IAT Asiago, La Casara, La Salumeria di Eustacchio, Lattebusche, Michele Littamè e Matteo Mingardo, Luigi Mainardi, Massimiliano Manin (Comune di Arquà Petrarca), Silvia Marchetto (Provincia di Verona), Albino Marchioro (Provincia di Venezia), Alessandro Mazzenga e Giuliano Marchesin (UNICARVE), Teresa Meggiolaro (Consorzio Pro Loco Basso Veronese), Carlo Menegante, Guido Milan, Filippo Moroni (Coldiretti Verona), Dario Orsolan, Pasticceria Ardizzoni e Loris Bechini, Pasticceria Carli, Pasticceria Lucio Signorini, Pasticceria Roma Marcazzan, Pasticceria Vicentini, Marco Pavarin (Ente Parco Colli Euganei), Pro Loco Creazzo, Nicola Rizzo, Salumi De Stefani, Salumificio dei Castelli, Salumificio Roncadese, Giovanni Sandonà, Stefano Sanson, Paolo Spigariol e Mara Zanato (Archivio OPO Veneto), Staff formaggio.it, Renzo Stevan (Pro Loco Bassano del Grappa), Efreem Tassinato (Circoli Wigwam), Franco Tosini, Serena Turrin (I.I.S. "Antonio Della Lucia" di Feltrè).*