

3 I prodotti tipici della Venezia Orientale

Nei paragrafi che seguono sono presentati i prodotti tipici del Veneto Orientale. Si è scelto di differenziare i prodotti in funzione della tipologia di riconoscimento (Denominazione di Origine Protetta – DOP –, prodotti agroalimentari “tradizionali” ai sensi dell’art. 8 del D.Lgs. n. 173/1998, vini a Denominazione di Origine Controllata – DOC). Una specifica sezione è dedicata a prodotti che non dispongono di un riconoscimento formale ma che fanno parte delle tradizioni alimentari del territorio del Parco Alimentare della Venezia Orientale e come tali potrebbero entrare a far parte del suo patrimonio enogastronomico, fatte salve eventuali future richieste di registrazione.

Per ogni prodotto è stata realizzata una scheda sintetica che indica il tipo di riconoscimento, l’area prevalente di produzione, il periodo di produzione/raccolta, se pertinente, le modalità di commercializzazione e, se noti, alcuni dati di produzione. Inoltre, una sezione è dedicata alle caratteristiche organolettiche del prodotto e una alle manifestazioni dedicate alla sua promozione organizzate nel territorio del Parco.

La Tabella 14 seguente evidenzia la ripartizione territoriale dei prodotti del Parco evidenziandone la loro numerosità per ciascun comune.

Comune	Indicazione	Prodotti
Annone Veneto	DOC	Lison Pramaggiore
	DOP	Montasio
	Prodotti Tradizionali	Gambero di Fiume Lengual
Caorle	DOC	Lison Pramaggiore
	DOP	Montasio
	Prodotti Tradizionali	Anguilla del Livenza Gambero di fiume Moscardino di Caorle Pere del veneziano Prodotti ittici delle valli da pesca venete Farina di mais biancoperla
Cavallino Treporti	Prodotti Tradizionali	Asparago verde amaro Montine Carciofo Violetto di Sant'Erasmus Cren Fagiolino meraviglia di Venezia Giuggiolo del Cavallino Miele di barena Pere del veneziano Pesca bianca di Venezia Pomodoro del Cavallino Prodotti ittici delle valli da pesca venete Schille della laguna di Venezia* Susina gialla di Lio Piccolo
	Altri prodotti	Asparago violetto amaro Montine Insalatine da taglio
Ceggia	DOC	Piave
	Prodotti Tradizionali	Gambero di fiume Noce dei grandi fiumi Pere del veneziano Farina di mais biancoperla
Cinto Caomaggiore	DOC	Lison Pramaggiore
	Prodotti Tradizionali	Gambero di fiume Lengual
Concordia Sagittaria	DOC	Lison Pramaggiore
	Prodotti Tradizionali	Gambero di fiume Pere del veneziano Farina di mais biancoperla
Eraclea	DOC	Piave
	Prodotti Tradizionali	Asparago bianco di Palazzetto Gambero di fiume Noce dei grandi fiumi Pere del veneziano Prodotti ittici delle valli da pesca venete Miele di Barena Farina di mais biancoperla
	Altri prodotti	Fagiolo Verdon

Comune	Indicazione	Prodotti
Fossalta di Piave	DOC	Piave
	Prodotti Tradizionali	Pere del veneziano
Fossalta di Portogruaro	DOC	Lison Pramaggiore
	Prodotti Tradizionali	Gambero di fiume Pere del veneziano
Gruaro	DOC	Lison Pramaggiore
	Prodotti Tradizionali	Gambero di fiume
Jesolo	DOC	Piave
	Prodotti Tradizionali	Pere del veneziano Pesca bianca di Venezia Miele di barena Prodotti ittici delle valli da pesca venete Farina di mais biancoperla
Meolo	DOC	Piave
	Prodotti Tradizionali	Pere del veneziano Farina di mais biancoperla
Musile di Piave	DOC	Piave
	Prodotti Tradizionali	Noce dei grandi fiumi Pere del veneziano Farina di mais biancoperla
Noventa di Piave	DOC	Piave
	Prodotti Tradizionali	Gambero di fiume Noce dei grandi fiumi Pere del veneziano
Portogruaro	DOC	Lison Pramaggiore
	DOP	Montasio
	Prodotti Tradizionali	Gambero di fiume Pere del veneziano Lengual
	Altri prodotti	Dolce di Sant'Andrea
Pramaggiore	DOC	Lison Pramaggiore
	Prodotti Tradizionali	Gambero di fiume Lengual
Quarto d'Altino	DOC	Piave
	Prodotti Tradizionali	Pere del veneziano
S. Donà di Piave	DOC	Piave
	Prodotti Tradizionali	Asparago bianco di Palazzetto Noce dei grandi fiumi Pere del veneziano Farina di mais biancoperla
	Altri prodotti	Fagiolo Verdon

Comune	Indicazione	Prodotti
S. Michele al Tagliamento	DOC	Lison Pramaggiore
	Prodotti Tradizionali	Asparago di Bibione Fagiolino meraviglia di Venezia Gambero di fiume Pere del veneziano Prodotti ittici delle valli da pesca venete
S. Stino di Livenza	DOC	Lison Pramaggiore
	Prodotti Tradizionali	Anguilla del Livenza Gambero di fiume Pere del veneziano Farina di mais biancoverla
Teglio Veneto	DOC	Lison Pramaggiore
	Prodotti Tradizionali	Gambero di fiume
Torre di Mosto	DOC	Piave
	Prodotti Tradizionali	Anguilla del Livenza Gambero di fiume Pere del veneziano

Tabella 14: localizzazione comunale dei prodotti tipici

3.1 I prodotti DOP

Di seguito è descritto l'unico prodotto DOP presente in provincia di Venezia. La DOP è un marchio, definito dal Reg. CEE 2081/1992 (recentemente abrogato e sostituito dal Reg. CE 510/2006), emanato allo scopo di istituire alcuni strumenti normativi per la tutela e la promozione dei prodotti alimentari tradizionali. Tale marchio identifica un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione hanno luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una procedura riconosciuta e accertata.

Al momento attuale nella Venezia Orientale non sono presenti prodotti in possesso dell'Indicazione Geografica Protetta anche se per uno di essi (pera tipica di Venezia) sono state avviate le pratiche per l'ottenimento di questo riconoscimento.

	DOP
Formaggi	Montasio

Montasio DOP

- ✓ **Riconoscimento:** Denominazione di Origine Protetta (Reg. CE 1107/96).
- ✓ **Area di produzione:** comprende l'intero territorio del Friuli Venezia Giulia e parte del Veneto, la province di Belluno, Treviso e alcune zone delle province di Padova e Venezia. Attualmente in provincia di Venezia sono 4 le latterie autorizzate a produrre il Montasio: la Latteria Sociale di Annone Veneto, la Latteria Sociale di Summaga, Alimenta spa a Novemta di Piave e il caseificio Cozzi Stefano di Porto Santa Margherita di Caorle.
- ✓ **Commercializzazione:** il Montasio DOP viene commercializzato principalmente nelle piazze del nord Italia, con significative presenze nella Toscana, nel Lazio e nelle Marche. I caseifici del veneto orientale effettuano prevalentemente la vendita diretta attraverso i punti vendita aziendali. Per il caseificio Caseificio Cozzi la vendita è prevalentemente stagionale.
- ✓ **Produzione:** la produzione di Montasio nel Veneto ammonta circa al 34% del totale (dato Consorzio di Tutela). Nel 2006 i caseifici autorizzati nel veneto orientale hanno prodotto circa 40 t di Montasio.
- ✓ **Caratteristiche:** il Montasio prende il nome dall'omonimo gruppo montuoso delle Alpi Giulie del Friuli Venezia Giulia. Fu creato dai monaci dell'Abbazia di Moggio in Carnia a partire dalla metà del XII secolo. Ha avuto grande diffusione anche a partire dalla costituzione delle prime latterie sociali nel 1880, quando il maestro Eugenio Caneva di Collina promosse la prima latteria sociale. Già nel 1955 gli era stato riconosciuta la denominazione tipica con il DPR 1269/55.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

3.2 I prodotti tradizionali

Di seguito sono descritti i “prodotti tradizionali” presenti nel territorio del Parco che fanno parte dei 366 prodotti complessivamente individuati nel Veneto, inseriti nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, pubblicato sul Supplemento ordinario n. 169 alla “Gazzetta Ufficiale” n. 167 del 20 luglio 2006. Questi prodotti rispondono alle caratteristiche individuate dalle norme nazionali vigenti (art. 8 del D.Lgs. n. 173/1998).

	PRODOTTI TRADIZIONALI
Ortaggi	Asparago bianco di Bibione
	Asparago bianco di Palazzetto
	Asparago verde amaro Montine
	Carciofo violetto di Sant’Erasmus
	Cren
	Fagiolino meraviglia di Venezia
	Pomodoro del Cavallino
Frutta	Giuggiolo del Cavallino
	Pere del veneziano
	Pesca bianca di Venezia
	Susina Gialla di Lio Piccolo
Frutta in guscio	Noce dei Grandi fiumi
Formaggi	Formaggio Imbriago
Miele	Miele di barena
Cereali	Farina di mais biancoperla
Prodotti ittici	Anguilla del Livenza
	Gambero di fiume della Venezia Orientale
	Moeche – Masanete
	Moscardino di Caorle
	Prodotti ittici delle valli da pesca venete
	Schilla della laguna di Venezia
Bevande	Liquore all’uovo
	Liquore prugna
Carni	Coniglio Veneto
	Vitellone Padano
	Lengual
Panetteria	Biscotti bussolai
	Frittelle veneziane
	Galani e Crostoli
	San Martino
	Torta Pinza
	Zaletti

Orticoli

Asparago bianco di Bibione

- ✓ **Area di produzione:** la coltivazione si concentra nel Comune di San Michele al Tagliamento.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** fine febbraio inizi di giugno.
- ✓ **Commercializzazione:** oltre i due terzi della produzione fa riferimento alla Cooperativa Agricola “Bibione” (CAB), la restante quota sul mercato è gestita direttamente dalle aziende attraverso canali tradizionali della fase grossista, del dettaglio, della ristorazione e della vendita diretta in azienda. Per quello che riguarda il prodotto gestito dal CAB circa l’80 % di questo (classificato extra, oltre 16 mm di calibro e con il marchio tipico della zona di produzione) è destinato ad una importante catena della grande distribuzione che opera nella zona con una propria piattaforma di smistamento.
- ✓ **Produzione:** la produzione complessiva di asparagi in Veneto è di oltre 60.000 quintali, nella zona tipica del prodotto tradizionale la superficie investita ad asparago si aggira sui 15 ha con una produzione di 60/70 t/anno.
- ✓ **Caratteristiche:** nella categoria di qualità extra, esternamente al centro del mazzo, è apposta una fascetta verde con riprodotta una immagine degli asparagi bianchi e la scritta “Asparagi di Bibione”. La storia e la tradizione di questo ortaggio sono legate alla Cooperativa Agricola “Bibione” costituita nel 1959 da 14 esuli istriani. Le sabbie della zona furono trasformate in fertili aziende. Nuove colture furono introdotte e l’asparago, già da tempo presente nella zona, fu rilanciato e la tecnica colturale ridefinita.
- ✓ **Manifestazioni:** ogni anno a Bibione si svolgono, generalmente a fine aprile, la “Festa dell’Asparago” e il “circuito enogastronomico – 10 giorni a tavola con l’Asparago”.



Asparago bianco di Palazzetto

- ✓ **Area di produzione:** è localizzata nei comuni di San Donà di Piave ed Eraclea con particolare concentrazione in località Palazzetto, vicino al corso del fiume Piave.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** metà marzo – primi di giugno
- ✓ **Commercializzazione:** avviene in ambito locale con vendite dirette al consumatore, ai ristoratori o a dettaglianti e grossisti del luogo.
- ✓ **Produzione:**

- ✓ **Caratteristiche:** l'asparago bianco di Palazzetto è coltivato nell'area sin dal secolo scorso, allora quasi esclusivamente per uso familiare. Ha conosciuto la massima espansione produttiva intorno al 1920-1930. Negli anni settanta l'introduzione di varietà ibride di origine francese, sfortunatamente molto sensibili alle comuni malattie, ha portato alla distruzione della quasi totalità degli impianti e da allora la produzione non si è più ripresa.
- ✓ **Manifestazioni:** dalla metà degli anni 60 nel Comune di San Donà di Piave si svolge la "Sagra dell'Asparago"; a maggio a Eraclea si svolge la "Festa dell'asparago dei vini e dei formaggi".

Asparago verde amaro Montine

- ✓ **Area di produzione:** territorio comunale di Cavallino Treporti compreso tra la foce del fiume Sile e Punta Sabbioni insieme alle isole di Treporti, Lio Piccolo e Mesole.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** metà marzo – primi di giugno.
- ✓ **Commercializzazione:** l'asparago Montine viene venduto principalmente nei mercati della provincia di Venezia e a grossisti di Cavallino-Treporti.
- ✓ **Produzione:** fino agli anni '70 era coltivato su almeno 50 ha, ora la superficie dedicata a questa produzione sembra ridotta a non più di 0,1 ha e ad un solo produttore.
- ✓ **Caratteristiche:** il Montine è l'unico asparago verde tipico della Provincia di Venezia e, se si escludono la Romagna e il violetto di Albenga, di tutto il nord Italia. Questa varietà di asparago ha una tradizione di coltivazione secolare derivando direttamente dalle forme spontanee presenti nel Comune incrociate con le comuni varietà coltivate. Detto anche "asparago amaro" è resistente alla salinità, per questo all'inizio del secolo scorso i contadini della laguna di Venezia sostituirono l'asparago comunemente coltivato (più sensibile alle malattie e al sale) con questa varietà con caratteristiche "selvatiche". Il nome; Montine, deriva da "saprusea montina" cioè che viene dai monti.
- ✓ **Manifestazioni:** da 36 anni, nel mese di maggio, a Cavallino Treporti si svolge la tradizionale "Festa dea Sparasea".

Carciofo violetto di Sant'Erasmo

- ✓ **Area di produzione:** coltivato nelle isole di Mezzorbo, Vignole e Sant'Erasmo del Comune di Venezia e a Lio Piccolo del Comune di Cavallini Treporti
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** aprile –giugno
- ✓ **Commercializzazione:** avviene entro i confini della Provincia di Venezia, tra aprile e giugno attraverso i tradizionali canali commerciali quali mercati, dettaglio e ristorazione.

- ✓ **Produzione:** in tutta la provincia di Venezia se ne producono circa 150 t/anno, con una superficie coltivata di 30 ha.
- ✓ **Caratteristiche:** il carciofo è una pianta che richiede un clima mite, buona disponibilità idrica ma senza ristagni e teme le temperature inferiori allo zero, trova quindi solo in una particolare area della Provincia di Venezia, caratterizzata da climi temperati grazie alla influenza del mare, l'unica possibilità produttiva nel nord-est. Questo prodotto è anche un presidio SlowFood.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Cren

- ✓ **Area di produzione:** presente in tutta la Provincia di Venezia ma in particolare a Cavallino Treporti, Chioggia, nel miranese, nell'area limitrofa al fiume Sile. Nell'“Atlante dei Prodotti Tradizionali agroalimentare del Veneto” edito dalla Regione Veneto è considerato tipico della provincia di Padova.



- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** tutto l'anno escluso agosto.
- ✓ **Commercializzazione:** mercati ortofrutticoli del veneto centro orientale.
- ✓ **Produzione:**
- ✓ **Caratteristiche:** la radice del rafano viene lavorata con olio, aceto e zucchero per produrre una crema che viene commercializzata in vasetto. In alternativa può essere consumato fresco.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Fagiolino meraviglia di Venezia o “Martori Giallo”

- ✓ **Area di produzione:** coltivato nel territorio comunale di Cavallino Treporti, tra la foce del fiume Sile e Punta Sabbioni e le isole Treporti, Lio Piccolo e Le Mesole nonché lungo il litorale di Bibione e nelle località lagunari di Mira e Campagna Lupia.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** maggio-novembre (esclusi i periodi più caldi)
- ✓ **Commercializzazione:** si effettua attraverso i canali distributivi tradizionali quali i mercati ortofrutticoli all'ingrosso del nord-est, il dettaglio e la vendita diretta.
- ✓ **Produzione:** 30-40 t/anno.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Pomodoro del Cavallino

✓ **Area di produzione:** coltivato nel territorio comunale di Cavallino Treporti compreso tra la foce del fiume Sile e Punta Sabbioni e le isole Treporti, Lio Piccolo e Le Mesole, nonché in Provincia di Venezia nelle isole di Sant'Erasmo e Vignole.



✓ **Periodo di produzione/raccolta:** maggio-novembre

✓ **Commercializzazione:** avviene tra maggio e novembre attraverso i mercati all'ingrosso di Trieste, Udine, Treviso, Padova, Bergamo e Milano. Secondo un'indagine di Sassi e Caccioni (2004) i canali distributivi per le diverse tipologie di pomodoro sono così ripartiti:

	Canale di commercializzazione (%)		
	commercianti	cooperative	mercati
Pomodoro insalatato tondo liscio rosso	38.46	19.23	42.31
Pomodoro grappolo rosso	32.26	25.81	41.94
Pomodoro tipologia lungo San Marzano verde	50.00	15.00	35.00

✓ **Produzione:** la gran parte della produzione avviene in serra, soprattutto per quanto riguarda il "pomodoro insalatato tondo" le cui rese in coltura protetta sono buone (175,02 t/ha secondo l'indagine di Sassi e Caccioni, 2004). Il "pomodoro insalatato tondo" tuttavia è secondo per percentuale di produttori (56,52%) preceduto dal "pomodoro a grappolo" (67,39%) (Sassi e Caccioni, 2004). Su tutto il Cavallino, per la coltivazione del pomodoro, si stimano in produzione circa 60-70 ha.



✓ **Caratteristiche:** il pomodoro del Cavallino può essere di diverse tipologie, quella più tradizionale è il "pomodoro tondo liscio insalatato" ma recentemente si sono affermate anche le varietà denominate "pomodoro a grappolo" e "pomodoro lungo San Marzano" (Sassi e Caccioni, 2004).

✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Frutticoli

Giuggiolo del Cavallino

- ✓ **Area di produzione:** coltivato nel territorio comunale di Cavallino Treporti compreso tra la foce del fiume Sile e Punta Sabbioni e le isole Treporti, Lio Piccolo e Le Mesole.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** fine settembre-metà ottobre
- ✓ **Commercializzazione:** si effettua tra fine settembre e inizio ottobre, attraverso il mercato al dettaglio limitato alla sola città di Venezia e zone limitrofe e i mercati all'ingrosso di Mestre, Treviso e Trieste.
- ✓ **Produzione:** 20-30 t/anno, con una superficie coltivata di circa 3-4 ha.
- ✓ **Manifestazioni:** "Festa dea sisola" a Lio Piccolo alla fine di settembre, inizio ottobre.



Pere del Veneziano

- ✓ **Area di produzione:** l'area di produzione è molto ampia e si estende in tutto il territorio della Venezia Orientale (Caorle, Concordia Sagittaria, Ceggia, Eraclea, Fossalta di Portogruaro, Fossalta di Piave, Marcon, Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave, Portogruaro, San Stino di Livenza, Quarto d'Altino, e Torre di Mosto), luogo di originario insediamento, e nei comuni di Cavallino-Treporti, Cavarzene e Cona. I produttori consorziati sono circa 60 e sono ubicati in un'area che va da Jesolo (zona eletta) fino a Bibione.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** le varietà coltivate tradizionalmente sono: William, William Rosse, Kaiser, Conference (1970-75). Sono inoltre presenti: Abate Fetel, Decana del Comizio, precoce Morettini e Santa Maria. Le William e la William Rosse si raccolgono a metà agosto e la conservazione non supera i 3 mesi: queste varietà sono utilizzate soprattutto per la preparazione di succhi di frutta. La Kaiser si raccoglie a settembre e il consumo si protrae fino a gennaio-febbraio dell'anno successivo. La Conference si raccoglie alla fine di settembre e matura lentamente fino a tutto novembre, e può essere conservata fino alla successiva estate.
- ✓ **Produzione:** la provincia di Venezia ha prodotto nel 1999 circa 30.000 t di pere con circa 1.000 ha di superficie in coltivazione. Nel 2004 la superficie investita si aggirava



intorno ai 750 ha con una produzione di circa 25.000 t/anno. I dati più recenti vedono una superficie stabile di circa 900 ha dalla quale si ottengono circa 25/30.000 t di frutta.

- ✓ **Caratteristiche:** le pere nella Venezia Orientale vennero introdotte negli anni 1920-1930. I conti Frova e poco dopo i conti Marzotto, possono essere considerati gli iniziatori di una realtà ancora oggi vitale ed economicamente interessante. Nelle statistiche ufficiali degli anni 50 nella provincia di Venezia già si indicavano circa 750 ha investiti nella coltura del pero. Le cultivar erano ovviamente in parte diverse rispetto a quelle attuali ma ciò dimostra un legame tradizionale e culturale con la coltivazione del pero in queste zone.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Pesca bianca di Venezia

- ✓ **Area di produzione:** il territorio del litorale nord di Venezia dalla foce del Piave compreso nei Comuni di Jesolo e Cavallino Treporti (incluse le isole).



- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** metà luglio, inizio agosto.
- ✓ **Commercializzazione:** negli anni '40 la tradizionale popolazione di pesca bianca di Venezia venne sostituita con una nuova cultivar la "Triestina", varietà di pesco ottenuta a Gorizia nel 1937. Nel 1966 un'alluvione ha causato una forte moria della piante già iniziata a causa dell'innalzamento della falda freatica a partire dalla metà degli anni '50. Attualmente non esistono più impianti specializzati.
- ✓ **Caratteristiche:** rotondeggiante, globosa, poco colorata con buccia di colorazione verde, biancastra anche a maturazione raggiunta. La polpa è bianca con sfumature verdi, che si fanno più rosse avvicinandosi al nocciolo.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Susina gialla di Lio Piccolo (Succhetta)

- ✓ **Area di produzione:** presente in qualche frutteto residuo nelle isole di Lio Piccolo, Mesole, Treporti e Saccagnana nel comune di Cavallino Treporti.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** prima metà di luglio.
- ✓ **Commercializzazione:** in ambito locale verso il dettaglio della città di Venezia dove è ancora conosciuto e apprezzata o attraverso la vendita diretta.

- ✓ **Produzione:** 5-8 ha suddivisi in piccoli appezzamenti con una produzione che si aggira intorno alle 100 t/anno.
- ✓ **Caratteristiche:** come per la Pesca bianca di Venezia l'alluvione del 1966 ha praticamente distrutto la totalità degli impianti che, successivamente, non sono stati rinnovati.
- ✓ **Manifestazioni:** nell'isola di Saccagnana, i primi di luglio, si svolge la "Sagra dea Succhetta".

Frutta In guscio

Noce dei Grandi fiumi

- ✓ **Area di produzione:** la coltura è diffusa in provincia di Venezia nei comuni di Ceggia, Cona, Eraclea, Musile di Piave, Noventa di Piave, San Donà di Piave e in alcuni comuni della provincia di Treviso.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** raccolte a partire da agosto vengono immesse nel mercato da settembre a dicembre.
- ✓ **Commercializzazione:** destinate al mercato Nazionale ed Europeo.
- ✓ **Produzione:** in provincia di Venezia le produzioni annue di prodotto secco al 5% di umidità non selezionato, sono state nel 1998 di 112 t, nel 1999 di 180 t e nel 2000 di 360 t. Tra la provincia di Venezia e Treviso, negli ultimi anni, sono state raccolte circa 900 – 1.000 t/anno.
- ✓ **Caratteristiche:** normalmente sul mercato la noce è garantita a un calibro di 32 mm tuttavia la prima scelta parte da un minimo di 34 mm; i calibri definiti in provincia di Venezia possono essere 34-36, 36-38, 38 mm. La coltura della noce da frutto non ha grandi tradizioni in Veneto in quanto è sempre stato diffuso il noce da frutto e legno di tipo domestico. In provincia di Venezia e Treviso i primi impianti di varietà esclusivamente da frutto risalgono al 1993 con la varietà "Lara" proveniente dalla Francia centrale.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.



Formaggi

Formaggio Imbriago

- ✓ **Area di produzione:** riconosciuto in tutti i 95 comuni della provincia di Treviso, è parte delle tradizioni alimentari anche in molte zone della Venezia Orientale.
- ✓ **Commercializzazione:** attraverso le latterie che affinano il formaggio con le vinacce.

- ✓ **Produzione:**
- ✓ **Caratteristiche:** la caratteristica di questo formaggio è dovuta al fatto che le forme vengono immerse in vinacce morbide, appena sgrondate e non sottoposte a torchiatura, sistemate in modo tale che le vinacce le circondino del tutto e che l'immersione sia completa. La durata dell'immersione dura fino a 30 giorni in relazione alla stagionatura del formaggio prescelto. Questo metodo nacque probabilmente durante la ritirata di Caporetto quando gli Austro - Ungarici per nascondere i formaggi di casa li avrebbero ricoperti con le vinacce, considerate materiali di scarto e quindi non sottoposte a controlli.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Miele

Miele di barena

- ✓ **Area di produzione:** tipico dei comuni della gronda lagunare dove è presente la barena che confina con l'acqua salmastra. Le barene sono definibili come le terre emerse a ridosso e a all'interno della laguna, soggette ad allagamenti dovuti alle alte maree. I comuni interessati sono Campagna Lupia, Cavallino Treponti, Chioggia, Jesolo, Mira e Venezia.
- ✓ **Commercializzazione:** è prevalente la vendita diretta in azienda.
- ✓ **Produzione:** la produzione annua è piuttosto aleatoria in quanto risente fortemente delle condizioni climatiche prima e durante la fioritura.
- ✓ **Caratteristiche:** il genere di fiore da cui deriva il miele è il *Limonium vulgare*, appartenente alla famiglia delle plumbaginaceae, chiamato "Fiorella di Barena". 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 piante di *Limonium* si sviluppano. Tali piante sono inoltre soggette alla raccolta a scopi ornamentali. La produzione del miele di barena risale alla fine dell'800 e i primi segni documentati si anno agli inizi del 900 con la foto pubblicata sulla rivista "L'apicoltore moderno".
- ✓ **Manifestazioni:** stand di singoli produttori sono presenti in molte manifestazioni che si svolgono nella Venezia Orientale.



Cereali

Farina di mais biancoperla

- ✓ **Area di produzione:** è prodotta soprattutto nella zona del Piave a cavallo tra le province di Treviso e Venezia: i terreni su cui è coltivato il “mais bianco del Piave” comprendono i comuni di Caorle, Concordia Sagittaria, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, San Donà di Piave e San Stino di Livenza.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** Settembre – ottobre. Come farina da polenta è disponibile tutto l’anno.
- ✓ **Commercializzazione:** si effettua sotto forma di farina o anche di polenta già pronta, nell’area tradizionale di riferimento, verso altre zone della provincia di Venezia e del Friuli.
- ✓ **Produzione:** circa 100 ha di superficie coltivata.
- ✓ **Caratteristiche:** le varietà del mais bianco coltivate sono in piccola parte ancora quelle tradizionali e locali e in gran parte ibridi a granella rigorosamente bianca. La farina di mais biancoperla è presidio Slow Food.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Prodotti ittici

Anguilla del Livenza

- ✓ **Area di produzione:** viene pescata lungo tutto il corso del Livenza, nella provincia di Treviso, nella provincia di Pordenone e in quella di Venezia, in particolare in quest’ultima nei comuni di Caorle, San Stino di Livenza, Torre di Mosto.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** estate, autunno e primavera.
- ✓ **Commercializzazione:**
- ✓ **Produzione:**
- ✓ **Caratteristiche:** il piatto tipico, che si ottiene con l’anguilla pescata a maggio conosciuto in tutto il bacino del Livenza, è il “bisato coi amoi”. Il tipo pescato in autunno per le sue dimensioni maggiori rispetto al precedente si presta, invece, per essere cotto allo spiedo.
- ✓ **Manifestazioni:** nel mese di maggio Fiera del Bisat a Torre di Mosto

Gambero di Fiume

- ✓ **Area di produzione:** tipico di alcuni comuni della provincia di Treviso e Venezia. In provincia di Venezia l’allevamento interessa i comuni di Annone Veneto, Caorle, Ceggia, Cinto, Concordia Sagittaria, Eraclea, Fossalta di Portogruaro, Gruaro,

Noventa di Piave, Portogruaro, Pramaggiore, S. Michele al Tagliamento, San Stino di Livenza, Teglio Veneto e Torre di Mosto.

- ✓ **Commercializzazione:** preparato dentro apposite cassette, refrigerato con scaglie di ghiaccio.
- ✓ **Produzione:**
- ✓ **Caratteristiche:** questi gamberi di acqua dolce (*Austropotamobius pallipes italicus*), autoctoni, pescati fin dalla prima metà dell’ottocento, sono in via di estinzione e perciò tutelati da specifica normativa regionale mentre è concessa la pesca delle specie alloctone. Oggi il gambero di fiume viene allevato artigianalmente (in fiume o in vasca), a livello locale, a partire da esemplari catturati su apposita autorizzazione. Gli esemplari allevati in cattività vengono utilizzati per il ripopolamento o commercializzati.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Moeca – Mazaneta

- ✓ **Area di produzione:** la produzione è localizzata principalmente nella laguna di Venezia, concentrandosi soprattutto nelle zone di Burano, Giudecca e Chioggia; alcuni pescatori sono residenti nel comune di Cavallino-Treporti.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** primavera e autunno per le moeche e a fine estate per le mazanete.
- ✓ **Produzione:** secondo stime, rilevate al mercato ittico di Venezia che risalgono al 95-96, la produzione di moeche in tutta la laguna si aggira intorno alle 100 t.
- ✓ **Caratteristiche:** si tratta del granchio marino comune, granchio ripario (*Carcinus mediterraneus*). Dalla biologia di questo animale derivano due prodotti eduli, le mazanete ossia le femmine in periodo riproduttivo (con le ovaie mature) e provviste di esoscheletro duro, e le moeche ossia maschi e femmine in periodo di muta e quindi con esoscheletro non solidificato. La coltura delle moeche è ben radicata nella tradizione locale, come confermano i racconti delle persone più anziane. I granchi vengono pescati con reti particolari (trezze) terminanti con trappole cilindriche (nasse) collocate nei fondali bassi della laguna. Successivamente vengono depositi in sacchi di juta così da mantenerli umidi durante il trasporto agli impianti di lavorazione. Negli impianti vengono selezionati in funzione del loro stato biologico. Si individuano i granchi “spianati”, che diventeranno moeche, e i granchi “boni”, che a giorni diventeranno “spianati”. Questa cernita è un’operazione piuttosto difficile e rappresenta il punto critico del processo produttivo e l’abilità nell’eseguirlo è la caratteristica più spiccata della specifica tradizione. I due tipi vengono allevati in casse di legno fessurate dette “vieri” appese a pergolati di pali infissi sul fondo della laguna (vivai). Questo prodotto tradizionale è anche un presidio SlowFood
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Moscardino di Caorle

- ✓ **Area di produzione:** pescato nel mare antistante Caorle.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** tutto l'anno, ma specialmente in primavera e in inverno
- ✓ **Commercializzazione:** fresco in apposite cassette di polistirolo, refrigerato con scaglie di ghiaccio. La maggior parte dei moscardini (80%) viene venduta attraverso il mercato all'ingrosso di Caorle soprattutto a ristoratori (fonte: Confcooperative).
- ✓ **Caratteristiche:** il moscardino di Caorle è un mollusco cefalopode denominato Moscardino muschiato (*Eledona moscata*), pescato con reti a strascico.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Prodotti ittici delle valli da pesca venete

- ✓ **Area di produzione:** i pesci vengono allevati in forma estensiva o semiestensiva nelle valli da pesca delle lagune venete dal Po al Tagliamento.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** fine autunno
- ✓ **Commercializzazione:**
- ✓ **Produzione:**
- ✓ **Caratteristiche:** tra le diverse tipologie di pesci allevati in valle sono considerati produzione tradizionale *l'anguilla o bisato, il cefalo e il branzino*.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

“Schilla della laguna di Venezia”

- ✓ **Area di produzione:** Laguna di Venezia e Caorle.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** Autunno – inverno.
- ✓ **Commercializzazione:** a Caorle viene pescata e commercializzata attraverso il mercato all'ingrosso ma si tratta di una produzione minoritaria.
- ✓ **Produzione:**
- ✓ **Caratteristiche:** Gambero della famiglia Crangonidae denominato in Italiano gambero grigio (*Crangon crangon*), a Venezia “Schia”, a Chioggia “gambàreto” e a Caorle “Gambareto”, di lunghezza massima di 9 cm e colorazione grigiastra cosparsa da puntini neri. Viene pescato con reti da posa (bertovelli) e particolari guadini (paravanti).
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Bevande

Liquore all'uovo

- ✓ **Area di produzione:** Veneto.
- ✓ **Commercializzazione:** prodotto molto diffuso reperibile in qualsiasi punto vendita al dettaglio in gran parte del territorio Veneto.
- ✓ **Caratteristiche:** Viene preparato utilizzando tuorlo d'uovo fresco sbattuto, zucchero, aromi naturali e marsala fine DOC.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Liquore Prugna

- ✓ **Area di produzione:** prodotto in molte zone del Veneto, in particolare nella provincia di Padova e Venezia.
- ✓ **Commercializzazione:** prodotto molto diffuso reperibile in qualsiasi punto vendita al dettaglio in gran parte del territorio Veneto.
- ✓ **Caratteristiche:** Si tratta di un liquore dolce a base di succo e distillato di Prugna, alcol da cereali o grappa veneta, zucchero, aromi al caramello e acqua distillata.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Carni e insaccati

Coniglio Veneto (cuniclo, conejo)

- ✓ **Area di produzione:** Veneto.
- ✓ **Commercializzazione:** presso i produttori e rivendite al dettaglio.
- ✓ **Produzione:**
- ✓ **Caratteristiche:** nel tempo, da razze autoctone si è passati all'allevamento di soggetti ibridi, si è perfezionata ed equilibrata l'alimentazione e si sono evolute le tecniche di allevamento. La morfologia del coniglio è però rimasta inalterata e le nuove tecniche hanno migliorato il prodotto finale.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Vitellone padano

- ✓ **Area di produzione:** province di Verona, Padova, Vicenza, Venezia e Treviso.
- ✓ **Commercializzazione:** rivenditori al dettaglio specializzati.
- ✓ **Produzione:**
- ✓ **Caratteristiche:** ciò che caratterizza il prodotto oltre alla tecnica di allevamento sono il tipo di alimentazione e la tecnica di macellazione. Le 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. Vanno esclusi dalla razione tutti gli elementi che incidono negativamente sulle caratteristiche del grasso o conferiscono odore sgradevole alla carne (pula di riso, oli e farina di pesce, fieno greco, ecc.). Le tecniche e i mezzi di trasferimento degli animali dalla stalla al macello hanno una forte influenza nella qualità, in particolare nella tenerezza della carne ed è necessario limitare al massimo lo stress del bestiame. Le carni vengono identificate apponendo sulle carcasse e sui tagli anatomici un marchio tramite striscia di carta o cartellino inamovibili o timbratura; sui prodotti confezionati l'apposizione del marchio avviene tramite pre stampa sull'involucro o con etichetta inamovibile sull'involucro o con cartellino all'interno dell'involucro.

- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Lengual (Lingual)

- ✓ **Area di produzione:** comuni di Annone Veneto, Cinto Caomaggiore, Portogruaro e Pramaggiore; è un prodotto "di frontiera" che viene realizzato lungo il confine tra il Veneto e il Friuli Venezia Giulia.
- ✓ **Periodo di produzione:** ottobre-maggio; era tipicamente consumato per la cena dell'Ascensione (40 giorni dopo Pasqua).



- ✓ **Commercializzazione:** vendita diretta presso le macellerie che lo producono. La produzione degli appartenenti al Consorzio di tutela in Veneto, per il 2005 è stata di circa 25 t.
- ✓ **Caratteristiche:** la lingua suina intera, scottata e aromatizzata, costituisce l'ingrediente basilare di questo insaccato; la formulazione tradizionale prevede la preparazione dell'impasto, dato da carni magre della testa e del guanciale insaporite con sale, pepe e con la dosa (aromi di vario tipo tra cui cannella e chiodi di garofano). Il lingual, del peso di circa 1 Kg, si confeziona incorporando in una fondina naturale l'impasto macinato e al centro la lingua intera del maiale. Successivamente il lingual deve riposare per almeno tre settimane e quindi è pronto per essere mangiato, previa cottura. La cottura è molto lunga (3 ore e mezza) e per questa ragione oggi viene proposto principalmente precotto (fonte: Consorzio di Tutela).
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Prodotti da panetteria e dolci

Bussolai

- ✓ **Area di produzione:** tipici di Burano ma diffusi anche nel resto del Veneto.
- ✓ **Periodo di produzione:** tutto l'anno.

- ✓ **Commercializzazione:** reperibili presso i laboratori di pasticceria artigianali e i panifici.
- ✓ **Caratteristiche:** biscotti a forma di anello, prodotti con farina 00, burro, zucchero, sale, lievito, vaniglia o limone, mistrà e uova.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Frittelle Veneziane

- ✓ **Area di produzione:** prodotto in tutta la provincia di Venezia e prende il nome di Frittella, Fritola e fritola Veneziana, ma è diffuso in tutto il Veneto e Friuli.
- ✓ **Periodo di produzione:** gennaio-marzo (carnevale).
- ✓ **Commercializzazione:** in vendita presso i laboratori di pasticceria e negozi alimentari.
- ✓ **Caratteristiche:** composto da farina bianca 00, uvetta sultanina, zucchero, uova, lievito di birra, zucchero vanigliato, sale, olio di semi o strutto per la frittura, aromi (buccia di limone o arancio). La frittella è il tipico dolce Veneziano che si prepara per carnevale, già Carlo Goldoni lo nomina nella commedia "Il Campiello" (1756). Questo dolce veniva un tempo preparato dai "fritoleri" che cucinavano per le strade, all'aperto o in piccole baraccone di legno.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Galani e Crostoli

- ✓ **Area di produzione:** Veneto.
- ✓ **Periodo di produzione:** gennaio-aprile (carnevale).
- ✓ **Commercializzazione:** in vendita nelle pasticcerie e negozi alimentari.
- ✓ **Caratteristiche:** dolci, vaporosi e friabili, composti da farina, zucchero a velo, burro, zucchero, grappa, uova, latte, sale, vino bianco, olio di semi, buccia d'arancio e di limone. Sono prodotti tipicamente a carnevale.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

San Martino

- ✓ **Area di produzione:** diffuso soprattutto a Venezia ma prodotto nell'intera provincia.
- ✓ **Periodo di produzione:** novembre (San Martino 11 novembre).
- ✓ **Commercializzazione:** reperibili presso le pasticcerie.
- ✓ **Caratteristiche:** si tratta di un dolce tipo Bussolà che riproduce la figura di San Martino a cavallo con una lunga spada e contornato di stelle luccicanti. Prodotto con farina, zucchero, uova, tuorli e burro.

- ✓ **Manifestazioni:** Nei primi anni dell'800 gli "Scalletteri" attuali pasticceri, recuperando la consuetudine di festeggiare San Martino (11 novembre), storicamente alla chiusura dell'anno agrario, iniziarono a confezionare fantasiose riproduzioni del Santo. Ancora oggi grazie al lavoro dell'artigianato pasticciere, vive la tradizione di San Martino. La categoria pasticceri - Mestre CGIA ha anche un marchio depositato destinato a garantire la genuinità e la qualità di questo dolce tradizionale.

Torta Pinza

- ✓ **Area di produzione:** La pinza può essere di due tipi: la Pinza lievitata, prodotta prevalentemente nel territorio della Sinistra Piave della provincia di Treviso, nelle zone attorno ai comuni di Vittorio Veneto, Conegliano (area del prosecco). La pinza non lievitata è più diffusa nella zona di Treviso e della destra Piave, a Venezia e nei comuni della provincia.
- ✓ **Periodo di produzione:** tutto l'anno ma in particolare nel mese di gennaio durante l'epifania.
- ✓ **Commercializzazione:** pasticcerie, panifici e ristoranti.
- ✓ **Caratteristiche:** dolce povero a forma rettangolare o quadrata, molto condito ed aromatizzato, servito a pezzi. Viene prodotto con farina di granturco oppure farina di frumento (o mescolate insieme), zucchero, uova, fichi secchi, uva passa (a volte macerata nella grappa), nocciole, noci o i più preziosi pinoli, semi di finocchio, sale, burro, lievito.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

Zaletto, Zaetto o Zaletto di Giugliole

- ✓ **Area di produzione:** diffuso nel comune di Venezia, e della provincia di Treviso, specialmente nei comuni di Castelfranco Veneto, Asolo e Treviso, ma prodotti anche a Padova e in altri comuni del Veneto.
- ✓ **Periodo di produzione:** tutto l'anno.
- ✓ **Commercializzazione:** reperibili presso panetterie e pasticcerie.
- ✓ **Caratteristiche:** dolce composto da farina di granturco, zucchero, uova, uva passa, farina 00, pinoli, sale, limone, lievito e zucchero a velo. Il nome deriva dal caratteristico colore giallo – dorato che questi biscotti assumono dopo la cottura grazie alla farina di granturco presente nell'impasto.
- ✓ **Manifestazioni:** non rilevate.

3.3 Gli altri prodotti

Di seguito sono descritti alcuni prodotti che nonostante non posseggano nessun marchio di qualità o che non siano iscritti nella lista dei “prodotti tradizionali” fanno parte dei costumi alimentari del territorio del Parco Alimentare della Venezia Orientale.

	ALTRI PRODOTTI
Ortaggi	Asparago violetto amaro Montine
	Fagiolo Verdon
	Insalatine da taglio
	Bruscandoli
Frutta	Mele Abbondanza
	Mela Campanino
	Mela dall'Olio
	Mela Decio
	Pera Moscatella
Cereali	Riso “Carnaroli”
Carni	Brasiola
Panetterie e dolci	Dolce di Sant'Andrea

Ortaggi

Asparago violetto amaro Montine

- ✓ **Riconoscimento:** nessuno, ma segnalato nel volume provincia “Specie e varietà della tradizione agricola nella provincia di Venezia”.
- ✓ **Area di produzione:** Cavallino-Treporti e le isole Mesole e Lio Piccolo.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** metà marzo – maggio.
- ✓ **Commercializzazione:** l'asparago Montine viene venduto principalmente nei mercati della provincia di Venezia e a grossisti di Cavallino-Treporti.



- ✓ **Produzione:** le asparagie hanno un'estensione di circa 3.500 mq.
- ✓ **Caratteristiche:** l'asparago violetto amaro Montine è da ritenersi una forma più gentile del Verde Amaro Montine, di cui conserva le principali caratteristiche con la sola differenza del colore violetto e del gusto meno amaro. Attualmente è più diffuso dell'asparago verde amaro Montine.

Fagiolo Verdon

- ✓ **Riconoscimento:** nessuno, ma segnalato nel volume provincia "Specie e varietà della tradizione agricola nella provincia di Venezia".
- ✓ **Area di produzione:** diffuso in particolare nella zona tradizionale di San Donà di Piave ed Eraclea
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** seconda metà di luglio, inizio agosto.
- ✓ **Commercializzazione:** solo attraverso vendita diretta.
- ✓ **Caratteristiche:** antica cultivar appartenente alla famiglia dei fagioli di origine americana (*P. Vulgaris*) anche se alcune caratteristiche possono far pensare al fagiolo Dolico dall'Occhio per la presenza dell'"Occhio" di attacco del seme al baccello.

Insalatine da taglio

- ✓ **Riconoscimento:**
- ✓ **Area di produzione:** comprende i comuni di Campagna Lupia, Cavallino-Treporti, Dolo, Mira, Noale, Scorzè e Venezia.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** In passato il clima mite del litorale favoriva le produzioni più precoci, o invernali, mentre le aree produttive dell'interno coprivano il mercato nella tarda primavera, estate. Attualmente la tecnologia permette produzioni di pregio in ogni periodo dell'anno anche se la maggior parte della produzione si concentra tra maggio e giugno.
- ✓ **Caratteristiche:** la particolarità della produzione consiste nel presentare al consumo i principali ortaggi a foglia della tradizione veneta raccolti, nella primissima fase vegetativa, quando le caratteristiche merceologiche e organolettiche del prodotto sono di particolare pregio e raffinatezza. La gamma merceologica delle tradizionali insalatine, comprende: lattuga da taglio, rucola, radicchio da taglio, valeriana, spinacio, prezzemolo, bietola da taglio.
- ✓ **Commercializzazione:** presso i principali mercati ortofrutticoli della regione e presso la grande distribuzione, oltre che nei tradizionali mercati delle città del Veneto, in



vaschette sigillate (quarta gamma) o sfuse in cassette, oltre che attraverso la vendita diretta e i canali legati alla ristorazione.

✓ **Tipologie:**

Lattuga da taglio

Sapore caratteristico, erbaceo e delicato, dimensioni ridotte, foglie di 5-20 cm. Si coltiva in serra utilizzando quasi esclusivamente una varietà proveniente dall'antica "lattuga Veneziana", i semi utilizzati sono tutti selezionati da questa antica varietà locale. Viene confezionata, dopo essere stata lavata, sfusa in cassette o in vaschette monoporzione e destinata al mercato all'ingrosso e alla grande distribuzione. Attualmente si stanno realizzando delle forme di vendita diretta.

Rucola- Rucola selvatica

Sapore forte e caratteristico aromatico-acidulo. La sua coltivazione in queste zone ha avuto inizio a partire dalla fine degli anni sessanta. Viene coltivata attualmente esclusivamente in serra e raccolta con foglie di dimensioni non superiori ai 15 cm. Viene commercializzata presso i principali mercati ortofrutticoli della regione oltre che nei mercati, in vaschette sigillate o sfusa in cassette. Attualmente si sta sviluppando una linea commerciale rivolta al mercato Catalano ed alla alta ristorazione italiana ed europea.

Radicchio da taglio

Sapore tipico caratteristico, dolcemente amarognolo, più o meno delicato in relazione alla varietà, alla stagione, allo stadio vegetativo e alle condizioni ambientali. Presente nei mercati cittadini principali (Piazza delle Erbe a Padova e il mercato di Venezia Mestre in particolare) a partire dagli anni 60, ma presente già dalla metà dell'ottocento. Attualmente viene prodotto in serra, e caratterizzato da foglie comprese tra i 10-15 cm. Le varietà utilizzate provengono da selezioni locali adattatesi ai nostri climi e terreni. Viene commercializzata presso i principali mercati ortofrutticoli della regione

Valeriana

Sapore tenue delicato e dolce. Grazie alle sue caratteristiche medicali è coltivata nelle nostre zone sin dai tempi del medioevo, mentre per usi alimentari la sua diffusione risale ai primi anni cinquanta. Si utilizzano selezioni locali a seme grosso o piccolo adattabili al nostro clima. Si coltiva in serra e si presenta in rosetta con piccole e delicate foglioline delle dimensioni massime di 15 cm. Viene commercializzata presso i principali mercati all'ingrosso e presso la grande distribuzione sia in Italia che all'estero, in particolare in Svezia e Danimarca. Secondo l'indagine di C. Sassi e D. Caccioni (2004) il 32% della valeriana prodotta a cavallino viene commercializzato attraverso i commercianti della zona, il 32% attraverso le cooperative e il restante attraverso i mercati.

Spinacio

Si propone in tenere e delicate foglie immature per il consumo a crudo; a foglia riccia, croccante e verde cupo con peduncolo giallo/rossastro per il consumo dopo cottura. La sua coltivazione in queste zone inizia verso gli anni cinquanta. In passato veniva coltivato esclusivamente all'aperto e portato nei mercati tradizionali della città come primizia stagionale. Attualmente viene prodotto in serra e distribuito presso i principali mercati ortofrutticoli della regione e capillarmente nei supermercati, negozi e mercatini rionali. Si sta avviando a tipologie di mercato innovative, in particolare riguardo al confezionamento e alle esigenze dell'alta ristorazione.

Prezzemolo

Erba piacevolmente aroma di modeste dimensioni con foglie triangolari suddivise in segmenti dentati. Si presenta di medie dimensioni con foglie commercialmente consentite comprese tra i 10- 25 cm. Attorno agli anni sessanta è cominciata la sua coltivazione al di fuori delle zone tradizionali (zone costiere della Liguria e della Campania), principalmente nelle serre della nostra regione. Viene commercializzato, sfuso in cassette o in vaschette monoporzione, nei mercati all'ingrosso e nella grande distribuzione. Si sta avviando a tipologie di mercato innovative, in particolare riguardo al confezionamento e alle esigenze dell'alta ristorazione.

Bietola da Taglio

Si presenta con fogli tenere e giovani di colore verde tenue e di dimensioni comprese tra 5-15 cm. Viene coltivata nelle aziende venete fin dagli anni cinquanta e in serra a partire dagli anni sessanta. Attualmente si coltiva quasi esclusivamente in serra utilizzando semi di varietà locali. Viene commercializzato nei mercati all'ingrosso tradizionali ma si sta avviando a mercati dell'alta ristorazione europea.

- ✓ **Produzione:** nel litorale del Cavallino la valeriana è seminata dal 41,30% dei produttori mentre l'insalata gentilina dal 50,0% (Sassi e Caccioni, 2004). Per entrambe le rese maggiori si hanno in coltura protetta.

Bruscandoli

- ✓ **Riconoscimento:** nessuno, ma segnalato nel volume provincia "Specie e varietà della tradizione agricola nella provincia di Venezia".
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** esistono forme spontanee che si raccolgono tra marzo e aprile asportando le punte dei giovani getti simili ad un esile asparago violetto/verde. Qualche coltivatore ha anche tentato l'impianto ma i risultati dipendono dalla stagione.
- ✓ **Commercializzazione:**
- ✓ **Caratteristiche:** Erbacea rampicante, comune lungo le siepi e nei boschetti, nelle aree ricche di arbusti, cespugli e piccoli alberi. I fiori femminili contengono la luppolina

e sono usati per aromatizzare la birra, per questo motivo è molto coltivata in Europa centro settentrionale. In Veneto vengono usati per ricette come il “riso coi bruscandoli”.

Frutta

Di seguito si riportano delle schede prodotto per delle varietà di frutta antica: per tutte queste varietà di frutta esistono solo hobbisti che coltivano sporadicamente qualche pianta. Queste produzioni sono state abbandonate dopo l'alluvione del 1966.

Mele Abbondanza

- ✓ **Riconoscimento:** nessuno, ma segnalato nel volume “Specie e varietà della tradizione agricola nella provincia di Venezia”.
- ✓ **Area di produzione:** presente qualche esemplare nella zona centrale del miranese e della Riviera del Brenta e qualche residuo di passati impianti nella zona a vocazione fruttifera della Venezia Orientale (Cavallino Treporti).
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** ottobre
- ✓ **Caratteristiche:** albero rustico e resistente derivante da un semenzale spontaneo individuato nel Bolognese alla fine del 1800, chiamato Belfort che in passato ebbe una discreta diffusione in Veneto.



Mela Campanino

- ✓ **Riconoscimento:** nessuno, ma segnalato nel volume provincia “Specie e varietà della tradizione agricola nella provincia di Venezia”.
- ✓ **Area di produzione:** presente qualche esemplare nel miranese e probabilmente nella zona a vocazione frutticola della Venezia Orientale (Cavallino-Treporti).
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** fine ottobre.
- ✓ **Caratteristiche:** originaria della provincia di Modena si diffuse nel Veneto verso la fine del 1800.

Mela dall'Olio

- ✓ **Riconoscimento:** nessuno, ma segnalato nel volume “Specie e varietà della tradizione agricola nella provincia di Venezia”.
- ✓ **Area di produzione:** rara nel veneziano, si trovano alcuni esemplari nel comune di Cavallino-Treporti.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** fine ottobre – primi di novembre.

- ✓ **Caratteristiche:** varietà originaria degli Appennini centrali. Il nome dialettale “Pomo dal Ciosso” fa riferimento al Fischione, tipo di anatra migratrice che dal nord-est Europa arriva in laguna per svernare verso la fine di ottobre quando matura questa varietà di mele.

Mela Decio

- ✓ **Riconoscimento:** nessuno, ma segnalato nel volume “Specie e varietà della tradizione agricola nella provincia di Venezia”.
- ✓ **Area di produzione:** rara nel veneziano, si trovano solo alcuni esemplari.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** seconda metà di ottobre.



- ✓ **Caratteristiche:** varietà antichissima forse seconda solo ad Annurca. È di medie dimensioni, di forma appiattita e tondeggiante, con la buccia liscia di colore verde alla raccolta, con la maturazione assume un colore giallo-verde. La polpa è bianca e croccante, dolce e profumata.

Pera Moscatella

- ✓ **Riconoscimento:** nessuno, ma segnalato nel volume provincia “Specie e varietà della tradizione agricola nella provincia di Venezia”.
- ✓ **Area di produzione:** presente qualche esemplare a Cavallino-Treporti.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** fine giugno.
- ✓ **Caratteristiche:** il nome dialettale Sampieroli deriva dal fatto che i frutti maturano a fine giugno in concomitanza della festività di San Pietro.

Cereali

Riso Carnaroli

- ✓ **Riconoscimento:** nessuno
- ✓ **Area di produzione:** Portogruaro e Caorle.
- ✓ **Periodo di produzione/raccolta:** la specie di riso coltivata nel Veneto orientale è l’Oryza sativa, una pianta a ciclo annuale che, seminata in primavera, giunge a maturazione in un periodo compreso fra 140 e 180 giorni
- ✓ **Commercializzazione:** viene venduto direttamente come riso o come farina di riso. La vendita avviene direttamente al consumatore, ai ristoratori o a negozi di alimentari.
- ✓ **Caratteristiche:** Il frutto dell’Oryza sativa è rappresentato dai chicchi che si formano nella pannocchia durante tre fasi successive della durata complessiva di 40-60 giorni.

La mietitura avviene nel mese di settembre e poi il riso viene stoccato, successivamente lavorato e confezionato.

Carni

Brasola

- ✓ **Riconoscimento:** marchio registrato Lison Spiriti
- ✓ **Area di produzione:** Musile di Piave
- ✓ **Periodo di produzione:** tutto l'anno
- ✓ **Commercializzazione:** vendita diretta
- ✓ **Produzione:** nell'anno 2006 sono stati confezionati circa 650 pezzi del peso medio di 4 kg l'uno.
- ✓ **Caratteristiche:** si tratta di un salume prodotto con lonza e pancetta di maiale

Prodotti da panetteria e dolci

Dolce di Sant'Andrea

- ✓ **Riconoscimento:** nessuno.
- ✓ **Area di produzione:** comune di Portogruaro
- ✓ **Periodo di produzione:** novembre.
- ✓ **Commercializzazione:** vendita diretta nelle pasticcerie della zona.
- ✓ **Caratteristiche:** è un dolce di pasta sfoglia che racchiude una pasta reale, canditi e pinoli ed è ricoperto da un plum-cake di mandorle. La ricetta originale, riscoperta circa 15 anni fa, è reinterpretata dalle diverse pasticcerie.
- ✓ **Manifestazioni:** Fiera di Sant'Andrea a novembre.

3.4 I vini DOC e IGT

Di seguito sono descritti i vini DOC e IGT presenti nell'area del Parco Alimentare che rispondono alle caratteristiche individuate dalle norme nazionali vigenti (legge 164/1992). Il riconoscimento di qualità DOC (Denominazione di Origine Controllata) è attribuito a vini prodotti in zone limitate, recanti il loro nome geografico. Di norma il nome del vitigno segue quello della DOC e la disciplina di produzione è rigida. Il riconoscimento IGT (Indicazione Geografica Tipica) è attribuito ai vini da tavola caratterizzati da aree di produzione generalmente ampie e con disciplinare produttivo meno restrittivi rispetto alla DOC. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni, quali quella del vitigno.



	VINI
DOC	Vini "Lison Pramaggiore"
	Vini "Piave"
IGT	Vini "delle Venezie"
	Vini del "Veneto"
	Vini del "Veneto Orientale"

Vini DOC "Lison Pramaggiore"

La zona di produzione interessa le province di Venezia, Treviso e Pordenone per un totale di 3.116 ha di vigneto di cui 2.415 iscritti alla DOC. In provincia di Venezia la produzione si estende nei comuni di Annone Veneto, Caorle, Concordia Sagittaria, Cinto Caomaggiore, Fossalta di Portogruaro, Gruaro, Portogruaro, Pramaggiore, San Michele al Tagliamento, San Stino di Livenza e Teglieto Veneto.

Le tipologie di vini prodotti sono le seguenti: Merlot, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Verduzzo, Tocai³ classico, Tocai "Lison classico", Pinot bianco e grigio, Chardonnay, Riestling italiano, Suvignon e Refosco. Secondo i dati forniti dalla Camera di Commercio le produzioni DOC totali sono state nel 1999 di 81.415 hl e nel 2004 di 86.427 hl.

Il primo riconoscimento DOC "Lison" risale al 1971, oggi il disciplinare vigente è quello pubblicato con DM del 29/5/2000 (GU. N. 138 del 15/6/2000).

³ A partire dal 30 marzo 2007 l'indicazione Tocai non sarà più utilizzabile a seguito della normativa comunitaria che riserva tale denominazione al prodotto ungherese. La nuova denominazione sarà "Lison" per il prodotto ottenuto nell'area della DOC Lison Pramaggiore e "Tai" per il prodotto ottenuto nelle altre aree della regione Veneto.

Vini DOC “Piave”

La zona di produzione comprende l'intero territorio ricadente nel bacino del Piave in provincia di Treviso e in provincia di Venezia dove si estende nei comuni di Ceggia, Eraclea, Jesolo, Marcon, Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave, Quarto d'Altino, San Donà di Piave e Torre di Mosto.



Le tipologie di vini prodotti sono le seguenti: Cabernet del Piave, Pinot grigio del Piave, Pinot nero e grigio del Piave, Merlot del Piave, Tocai del Piave, Raboso del Piave, Verduzzo del Piave e Cabernet Sauvignon. Secondo i dati forniti dalla Camera di commercio le produzioni DOC totali sono state nel 1999 di 6.280 hl e nel 2004 di 16.118 hl.

Il primo disciplinare DOC è stato costituito con il DPR dell'11/8/1971 (GU n. 242 del 24/09/71), e successive modifiche sono intervenute con il DPR 5/11/81 e con il DM 26/6/92.

Merlot IGT del “Veneto”

La zona di produzione si estende nei comuni di Campagna Lupia, Camponogara, Campolongo Maggiore, Dolo, Fiesso d'artico, Fossò, Martellago, Mira, Mirano, Noale, Pianiga, Spinea, Strà, Vigonovo.

Le produzioni di vino tra il 97 e il 99 sono state le seguenti: Cantina di Dolo: 22.000 hl per 236 ha investiti; Cantina di Premaore 29.388 hl per 216 ha; Cantina di Noale 12.198 hl per 152 ha.

Vini IGT “delle Venezie”

La zona di produzione comprende per la Regione Veneto l'intero territorio amministrativo delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, per la regione Friuli Venezia Giulia l'intero territorio amministrativo delle province di Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste e alcuni comuni per la provincia autonoma di Trento.



Tra le varie tipologie di uve prodotte sono comprese: Chardonnay, Pinot bianco e grigio, Sauvignon, Mueller Thurgau, Pinot nero, Franconia, Cabernet Franc, Refosco. La produzione totale di uve in provincia di Venezia, nel 1999, si aggirava intorno ai 19.600 quintali, con circa 130 ha investiti e nel 2001 intorno ai 25.250 quintali, con 175 ha. L'indicazione geografica tipica fa riferimento al DM 21/11/95 (G.U. n. 297 del 21/12/95).

Vini IGT del “Veneto”

La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza.

Tra le varie tipologie di uve prodotte sono comprese: Chardonnay, Pinot bianco e grigio, Sauvignon, Mueller Thurgau, Verduzzo trevigiano e friulano, Traminer, Malvasia, Cabernet Franc, Franconia, Marzemino, Merlot, Ribosio Piave e Veronese, Refosco, Cabernet sauvignon e Cabernet. La produzione totale di uve, nel 1999, si aggirava intorno ai 488.970 quintali con una superficie investita pari a circa 3.443 ha mentre nel 2001 si aggirava intorno ai 330.174 hl, con circa 2.154 ha.

L'indicazione geografica tipica è stata ottenuta con DM del 21/11/95 (G.U. n. 297 del 21/12/95).

Vini IGT del “Veneto Orientale”

La zona di produzione rientra nelle province di Venezia e Treviso. Nella provincia di Venezia comprende i comuni dell'area orientale: Annone Veneto, Caorle, Concordia Sagittaria, Ceggia, Cinto Caomaggiore, Eraclea, Fossalta di Piave, Gruaro, Jesolo, Marcon, Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave, Pramaggiore, Portogruaro, Quarto d'Altino, San Michele al Tagliamento, San Donà di Piave, San Stino di Livenza e Teglio Veneto.

Tra le varie tipologie di uve prodotte sono comprese: Chardonnay, Pinot bianco e grigio, Sauvignon, Mueller Thurgau, Verduzzo trevigiano e friulano, Traminer, Malvasia, Cabernet Franc, Franconia, Merlot, Ribosio Piave e Veronese, Refosco, Cabernet Sauvignon, Cabernet e Malbec. La produzione totale di uve in provincia di Venezia, nel 1999, si aggirava intorno ai 71.321 quintali con circa 614 ha investiti e nel 2001 si aggirava intorno ai 47.107 quintali, con circa 367 ha.

L'indicazione geografica tipica è stata ottenuta con DM del 21/11/95 (G.U. n. 297 del 21/12/95).

3.5 I prodotti di “Qualità Certificata Veneto”

Di seguito sono elencate le produzioni agro-alimentari per le quali è stato definito il marchio regionale collettivo di qualità della Regione Veneto, denominato “Qualità Certificata Veneto”, istituito con la Legge regionale n. 12 del 31 marzo 2001 sulla Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari prodotti in Europa. Il sistema a marchio regionale ha l’obiettivo di valorizzare e migliorare la qualità delle produzioni agro-alimentari, ottimizzare il sistema di rintracciabilità degli alimenti e garantire la realizzazione di sistemi di coltivazione/allevamento rispettosi dell’ambiente. I disciplinari di produzione del marchio regionale sono stati definiti dall’Azienda Regionale Veneto Agricoltura. I settori di intervento disciplinati, in via prioritaria e a seguito delle volontà e delle esigenze espresse dai produttori in fase di pre-adesione concernono il settore zootecnico e ortofrutticolo. Attualmente nessuna azienda in tutto il Veneto è certificata, anche in considerazione della sopraggiunta necessità di conformare i disciplinari alla nuova normativa nazionale sull’agricoltura integrata.

	Prodotti
Settore zootecnico	Vitellone
	Vitello a carne bianca
	Latte alimentare
Settore ortofrutticolo	Mele
	Pere
	Pesche/nettarine
	Noce
	Kiwi
	Pomodoro
	Patata
	Peperone
	Melone
	Cipolla

3.6 I prodotti biologici

La principale norma comunitaria di riferimento per l’agricoltura biologica è il Reg. CEE 2092/91 (attualmente tale Regolamento è in fase di revisione e a breve dovrebbe esserne pubblicata la versione aggiornata) che definisce i metodi di produzione ed i prodotti utilizzabili per poter attribuire la caratteristica di “bio” al prodotto ottenuto. La verifica del rispetto delle norme è affidata dagli Stati Membri ad organismi indipendenti

che, periodicamente, effettuano i controlli presso le aziende e autorizzano l'apposizione del marchio comunitario sulle confezioni.

La regione Veneto pubblica annualmente l'elenco degli operatori dell'agricoltura biologica. Nei 22 comuni indagati la maggior parte delle aziende biologiche sono aziende del settore vitivinicolo, seguite dalle aziende agricole biologiche.

4 Stagionalità delle produzioni tipiche

I prodotti agricoli come quelli che costituiscono il patrimonio del Parco Alimentare, sono generalmente caratterizzati da una “stagionalità” che ne condiziona la disponibilità. Per questo è opportuno distinguere i prodotti disponibili tutto l’anno da quelli che invece non possono essere oggetto di conservazione per i quali, quindi, la disponibilità è limitata al periodo di produzione.

I primi sono costituiti prevalentemente dai “trasformati” come il vino, il formaggio, le bevande per i quali è comunque possibile che sussistano periodi dell’anno maggiormente favorevoli alla loro valorizzazione (ad esempio la qualità del formaggio è massima quando l’alimentazione delle bovine è basata in massima parte su foraggi freschi). Casi particolari sono costituiti dalle “insalatine da taglio” o da altri prodotti orticoli che vengono prodotti a ciclo continuo in serre riscaldate.

La disponibilità di questi prodotti costituisce una risorsa importante per il Parco Alimentare in quanto essi possono contribuire ad arricchire la gamma di sapori da proporre nella ristorazione, allargando l’esperienza enogastronomica dei visitatori.

I prodotti a carattere stagionale per loro natura presentano invece una disponibilità limitata ad un preciso periodo dell’anno e di conseguenza essi possono venire impiegati solo nell’ambito di eventi che si svolgano in concomitanza con la loro produzione o nella preparazione di piatti tipici stagionali.

Nelle tabelle seguenti si riporta una panoramica della disponibilità dei prodotti “stagionali” presenti nell’area del Parco Alimentare.

	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Prodotti tradizionali												
Asparago bianco di Bibione			■	■	■							
Asparago bianco Palazzetto			■	■	■							
Asparago verde amaro Montine			■	■	■							
Carciofo violetto di Sant’Erasmus				■	■	■						
Cren	■	■	■	■	■	■	■		■	■	■	■
Fagiolino meraviglia di Venezia					■	■	■	■	■	■	■	
Pomodoro del Cavallino					■	■	■	■	■	■	■	
Giuggiolo del Cavallino									■	■		
Pere del veneziano								■	■	■	■	
Pesca bianca di Venezia							■					
Susina Gialla di Lio Piccolo							■					
Noce dei Grandi fiumi									■	■	■	■

	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Miele di barena												
Farina di mais biancoverla												
Anguilla del Livenza												
Gambero di fiume della Venezia Orientale												
Moeche - Masanete												
Moscardino di Caorle												
Prodotti ittici delle valli da pesca venete												
Schilla della laguna di Venezia												
Lengual												
Biscotti bussolai												
Frittelle veneziane												
Galani e Crostoli												
San Martino												
Torta Pinza												
Zaletti												
Altri prodotti												
Asparago violetto amaro Montine												
Fagiolo Verdon												
Insalatine da taglio												
Bruscandoli												
Mele Abbondanza												
Mela Campanino												
Mela dall'Olio												
Mela Decio												
Pera Moscatella												

Tabella 15 - Stagionalità dei prodotti del Parco Alimentare della Venezia Orientale.

5 Conclusioni

L'area interessata dal presente progetto presenta numerosi spunti di interesse sia per quanto riguarda le caratteristiche agricole ed ambientali, con alcune aree fortemente vocate per produzioni di qualità e contesti naturalistici di pregio, sia relativamente alla produzione di prodotti tipici la cui gamma è ampia e diversificata.

Un ulteriore aspetto di interesse è costituito dalla posizione "di confine" dell'area, sia interprovinciale che interregionale, grazie alla quale il territorio si presta allo sviluppo di politiche di cooperazione e scambio, fortemente incentivate in tempi recenti dalla politica agricola comunitaria.

Il territorio del Parco Alimentare della Venezia Orientale ospita quasi 11.700 aziende agricole, su una SAU di poco superiore a 70.000 ha. Una recente indagine provinciale da cui è stato ricavato il Grafico 1 evidenzia, nel periodo 1990-2000, una dinamica differenziata in funzione della dimensione delle aziende, con diminuzioni dell'ordine del 10-15% delle aziende di classi dimensionali più contenute (sotto ai 5 ha) a fronte di un lieve ampliamento in termini di numero e di superficie, di quelle di dimensioni superiori, con l'eccezione di quelle comprese nella classe 50-100 ha.

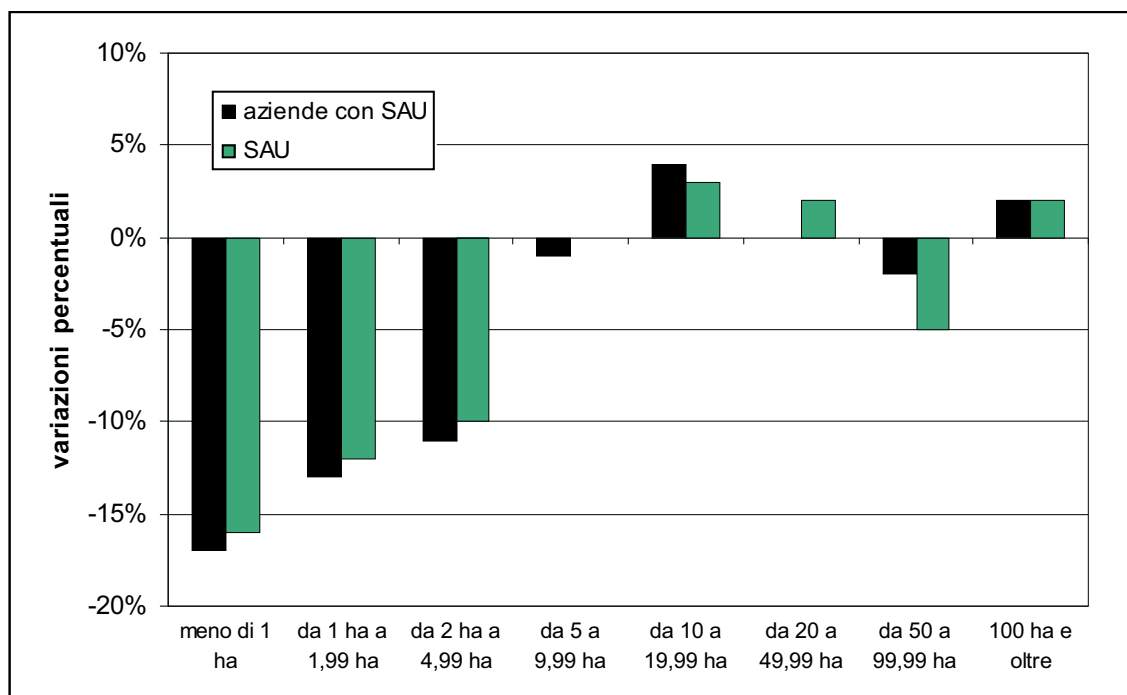


Grafico 1 - Variazione del numero di aziende e della SAU nel periodo 1990-2000 (Fonte: Provincia di Venezia, 2004 – I nuovi scenari dell'agricoltura in provincia di Venezia)

L'area oggetto di indagine, costituita dai 22 comuni della Venezia Orientale, presenta al suo interno caratteristiche alquanto difformi dal punto di vista della distribuzione della popolazione e delle caratteristiche del comparto agricolo.

Accanto a zone a bassa densità di popolazione nelle quali si mantiene un'agricoltura di tipo prevalentemente estensivo, con abbondanza di seminativi, sono presenti aree maggiormente popolate dove la presenza rurale sta diventando marginale oppure si è orientata verso una maggiore specializzazione a favore di colture ad alto reddito.

L'agricoltura estensiva è presente soprattutto nelle zone "di bonifica", ubicate lungo la linea di costa, a ridosso della fascia litoranea, che coinvolgono in particolare i comuni di Eraclea, Caorle, San Michele al Tagliamento e Torre di Mosto, tutti con densità abitativa inferiore a 150 ab./km².

A fronte di una ridotta densità abitativa spicca una dimensione media aziendale piuttosto elevata, sempre superiore a 7 ha/azienda di SAU (quando la media dell'area è 6,8 e quella della provincia è 4,8) con la punta di quasi 38,8 ha del comune di Caorle, dove è presente una delle aziende agricole più vaste d'Italia.

I dati sugli orientamenti produttivi delle aziende confermano che si tratta di una zona fortemente cerealicola, evidenziando per la totalità dei seminativi (cereali più altri seminativi) percentuali di superficie pari o superiori al 90% in tutti i comuni precedentemente citati. Evidentemente si tratta di un'area dove l'agricoltura riveste un ruolo economico e sociale importante. Qui sono anche presenti numerosi elementi naturali di pregio (vedi ricerca sulle caratteristiche ambientali dell'area).

Un'importante produzione "tipica" della fascia litoranea, che si affianca ai seminativi, è costituita dalla Pera del Veneziano che nei comuni di Eraclea, Caorle, San Michele al Tagliamento e Jesolo coinvolge complessivamente oltre 100 aziende per una superficie di circa 720 ha. Si tratta di un prodotto inserito tra quelli "tradizionali" del Veneto. È interessante osservare come a Caorle e Jesolo le percentuali aziende che vendono direttamente i prodotti delle coltivazioni, rispettivamente pari a 8,9% e 6,4%, siano significativamente superiori alla media provinciale, pari al 4,5%, a testimonianza di una pratica relativamente diffusa e senz'altro coerente con le strategie di promozione territoriale del Parco.

Dal punto di vista del patrimonio alimentare è inoltre opportuno segnalare come fa fascia litoranea, in particolare il comune di Caorle, hanno la possibilità di abbinare ai prodotti della terra quelli della pesca. Tra essi il "Moscardino di Caorle" è registrato tra i tradizionali del Veneto.

All'area centro orientale, relativamente poco popolata, si contrappone la zona nord occidentale della Venezia Orientale, che comprende i comuni di San Donà di Piave, Fossalta di Piave e Noventa di Piave, con densità abitative che nei primi due casi superano i 400 ab/km² e che nel terzo resta comunque superiore a 300 ab/km². In questa

zone, dove le piccole e medie imprese hanno spesso soppiantato dal punto di vista economico (a volte anche territoriale) le aziende agricole, i poderi sono di conseguenza molto frazionati, con SAU medie sempre inferiori alla media provinciale e comprese tra 3,1 e 4,0 ha/azienda.

In questa zona spicca la coltura della vite che in tutti i comuni citati occupa almeno il 10% circa della SAU, con un minimo di 9,7% a San Donà di Piave e un massimo a Noventa di Piave con 19,4%. Si tratta infatti di una zona interessata dalla DOC "Piave" che si estende anche ai comuni limitrofi (in particolare Meolo, dove la superficie coltivata a vite è pari al 15,1% della SAU), andando a costituire uno dei due poli vitivinicoli della zona.

L'altro polo vitivinicolo è quello che si è sviluppato attorno alla DOC "Lison-Pramaggiore", che ha il suo epicentro nei comuni di Pramaggiore (37,8% della SAU a vite) e Annone Veneto (41,7% della SAU a vite), oltre a coinvolgere i restanti comuni previsti dal disciplinare.

Quest'ultima area è quella che complessivamente detiene maggiori potenzialità. Per quanto riguarda i volumi produttivi nel 2005 sono stati complessivamente prodotti circa 97.500 hl nell'area Lison-Pramaggiore e 15.900 hl nell'area veneziana della DOC Piave con superfici rispettivamente pari a 1.457 ha e 233 ha.

Per quanto riguarda le caratteristiche strutturali la viticoltura dell'area Lison-Pramaggiore si sviluppa su un territorio meno densamente popolato rispetto a quelli dell'area del "Piave", con valori che nei comuni citati sono compresi tra 136 e 165 ab/km², e con aziende di dimensioni più ragguardevoli con SAU medie che vanno da 4,7 a 5,3 ha/azienda.

Nel caso specifico delle aziende ad orientamento vinicolo la SAU media aziendale nei comuni di riferimento della DOC "Piave" è compresa tra 0,8 e 1,3 ha mentre nei comuni citati della DOC "Lison-Pramaggiore" tale valore oscilla tra 2,6 e 3,6 ha.

La dimensione aziendale elevata, pari a 5,7 ha/azienda e a 1,6 ha/azienda per quelle vinicole, si riscontra anche a Portogruaro, altro importante comune della DOC "Lison-Pramaggiore", a fronte tuttavia di una densità abitativa leggermente superiore, pari a 240 ab/km².

I dati sulle forme di commercializzazione del prodotto contribuiscono a convalidare un modello produttivo e commerciale che vede l'area Lison-Pramaggiore maggiormente evoluta rispetto a quella del sandonatense. A fronte infatti di percentuali di aziende che effettuano la vendita diretta di prodotti trasformati (vino) superiori al 20% riscontrabile ad Annone Veneto e Pramaggiore, nei comuni di San Donà di Piave, Fossalta di Piave, Noventa di Piave e Meolo tale valore è compreso tra 1,1% e 2,6%.

La coltivazione delle orticole presenta un elemento di assoluta eccezionalità nel comune di Cavallino-Treporti dove oltre il 60% è dedicato a questo tipo di coltivazioni, con una forte specializzazione produttiva per il pomodoro da mensa e per le insalatine da taglio

(rappresentate, in anni recenti, soprattutto dalla valeriana), coltivate in ambiente protetto. Anche il limitrofo comune di Jesolo eredita parte di questa tradizione produttiva, con superfici ortive che interessano l'1,5% della SAU.

Oltre ai due citati l'unico altro comune che detiene superfici dedicate alle orticole superiori, seppure di poco, all'1% è San Michele al Tagliamento, caratterizzato dalla produzione dell'asparago di Bibione.

Per quanto riguarda la commercializzazione di tali prodotti, si rileva come la percentuale di aziende che effettuano vendita diretta del prodotto ovvero attraverso strutture associative è molto contenuta. Nel comune di Cavallino-Treporti tale percentuale è rispettivamente pari al 17,1% e al 6,1%, a testimonianza di un sistema fortemente incentrato su intermediari commerciali, con evidenti ripercussioni sulla redditività delle produzioni.

Per quanto riguarda i prodotti da agricoltura biologica questi sono ottenuti da aziende sparse sul territorio, con una concentrazione molto interessante in corrispondenza dei comuni di Annone Veneto (10 aziende) e Portogruaro (5 aziende). Una decina di tali aziende sono orientate alle produzioni vitivinicole e, complessivamente, costituiscono un polo per la produzione di vino "bio" di dimensioni assai significative.

Relativamente alla zootecnia, l'allevamento bovino è presente nell'area del Parco in due poli principali. Un bacino di maggiori dimensioni costituito dai comuni di San Stino di Livenza, San Michele al Tagliamento, Portogruaro e Concordia Sagittaria, al cui interno operano circa 150 aziende che complessivamente allevano oltre 10.000 capi. L'altro è costituito dal comune di Eraclea nel quale sono stati censiti oltre 5.000 capi in circa 50 aziende, con una dimensione media in termini di capi/azienda quasi doppia rispetto al primo polo (100 capi/azienda contro 67). Parte della produzione bovina da carne viene commercializzata come "Vitellone Padano".

L'allevamento suinicolo presenta numeri significativi nei comuni di Jesolo, Quarto d'Altino, Torre di Mosto, Caorle e Pramaggiore, senza peraltro presentare alcun prodotto tipico.

Infine per quanto riguarda gli avicoli la popolazione allevata supera le 200.000 unità a Eraclea e San Stino di Livenza, con specializzazione in polli da carne, e a Musile di Piave dove vengono allevati quasi mezzo milione di capi, soprattutto ovaiole.

L'analisi della stagionalità dei prodotti tipici evidenzia come l'ampiezza della gamma sia tale da garantire, in ogni periodo dell'anno, la disponibilità di un ricco paniere di prodotti. Tale situazione determina la possibilità di sviluppare politiche di marketing territoriale e di valorizzazione dei prodotti nei momenti più favorevoli anche in relazione alla vicinanza di aree a forte vocazione turistica balneare molto frequentate nel periodo estivo.

6 Riferimenti bibliografici e siti web

"I nuovi scenari dell'agricoltura nella provincia di Venezia". Assessorato alle attività produttive, agricoltura e alimentazione, Provincia di Venezia, 2003

5° Censimento Generale dell'Agricoltura. Istat – 2000

"Programma di sviluppo rurale 2007-2013". Regione del Veneto, bozza del 20 novembre 2006

"La tipicità agroalimentare in provincia di Venezia". Assessorato alle attività produttive, agricoltura e alimentazione, Provincia di Venezia, 2000

"Atlante agroalimentare della Venezia Orientale". ASAP, Camera di Commercio, 2000

"La Valorizzazione dei prodotti agroalimentari". Assessorato alle attività produttive, agricoltura e alimentazione – Provincia di Venezia, in collaborazione con GAL Venezia Orientale, 2005

"Atlante dei Prodotti Tradizionali agroalimentare del Veneto" Regione Veneto, 2006.

"Produzioni ittiche tradizionali del Veneto", Regione Veneto

"Valorizzazione delle produzioni alieutiche tipiche della Provincia di Venezia e della costa Slovena". Assessorato alla Caccia, Pesca e Polizia Provinciale – Provincia di Venezia, 2005

Sassi, C., D. Caccioni. 2004. *L'orticoltura di Cavallino-Treporti prospettive e sviluppo*. Colture protette 6: 35-47.

Riccardo Maria Strada: *"La produzione di "moeche" in Laguna di Venezia"*, Abstract, ASAP

www.politicheagricole.it/QUALITA/DOP/Regioni/Veneto.htm

www.politicheagricole.it/QUALITA/VINI/Regioni/Veneto.htm

www.venetoagricoltura.org

www.slowfood.com

7 “Catasto” delle aziende Venezia Orientale

7.1 Nota metodologica

Le informazioni riportate nel presente documento sono state raccolte nei mesi da giugno a novembre 2006.

La mancanza di collegamenti tra le aziende censite, la frammentarietà delle informazioni raccolte, la difficoltà di contattare le persone di riferimento (molte aziende sono condotte a part-time), la dimensione spesso assai limitata degli appezzamenti fanno sì che non sia possibile garantire che il “catasto” censisca effettivamente tutte le realtà aziendali esistenti. Analogamente è anche possibile che alcune tra quelle segnalate abbiano abbandonato la produzione per la quale sono state selezionate così come, nel corso degli anni, potranno esserci ulteriori casi sia di “abbandono” che di “avvio di nuove produzioni”. Inoltre, per alcune produzioni non è stato possibile disporre di tutte le informazioni a causa della difficoltà di interloquire con l'imprenditore.

Di conseguenza il catasto resta uno strumento “aperto” e costituisce quindi una base di lavoro che dovrà essere continuamente monitorata, aggiornata e affinata nel corso degli anni futuri. Tale attività dovrà costituire uno dei compiti principali del Parco.

Il catasto è attualmente composto da una cartella in formato Excel, organizzata in 28 fogli di lavoro, ciascuno dedicato ad un singolo prodotto oppure ad gruppo omogeneo di prodotti. Ogni foglio riporta una riga d'intestazione con i seguenti campi:

Denominazione	Persona di contatto	Indirizzo	N	Cap	Comune	Provincia	Tel.	FAX	Cell.	e-mail	Sito internet
---------------	---------------------	-----------	---	-----	--------	-----------	------	-----	-------	--------	---------------

Il campo “**Denominazione**” è utilizzato per indicare il nome dell'azienda o del produttore; nel caso si disponga di una persona di riferimento all'interno dell'azienda questa è stata indicata nel campo “**Persona di contatto**”. I campi successivi sono dedicati alle informazioni sull'indirizzo dell'azienda. Quando possibile è stato recuperato anche un recapito telefonico anche attraverso la consultazione del sito www.paginebianche.it. Per alcuni produttori, soprattutto per il settore vitivinicolo, o i consorzi, sono stati inseriti anche gli indirizzi e-mail e il sito internet nei campi dedicati. Per il solo foglio “Biologico” è stato inserito anche il campo “**Tipologia**” che descrive il tipo di produzione realizzata.

Per la ricerca dei produttori dei prodotti tipici e tradizionali sono state utilizzate diverse fonti. Nel caso i produttori fossero associati in consorzi o associazioni sono stati contattati direttamente tali organizzazioni. Inoltre, la bozza del catasto è stata sottoposta all'attenzione delle associazioni di categoria (Coldiretti, Confcooperative, Confederazione Italiana Agricoltori, LegaCoop Veneto e Unione agricoltori) affinché potessero verificare la correttezza dei dati ed integrare il documento con le informazioni in loro possesso.

La Provincia di Venezia, nella persona del dott. Albino Marchioro, si è resa disponibile segnalando alcune aziende o persone di riferimento (esperti locali) che hanno permesso l'indicazione di alcuni piccoli produttori soprattutto per i prodotti meno noti. Una ricerca è stata condotta anche attraverso le informazioni della CCIAA contenute nel database online consultabile dal sito www.infoimprese.it. Infine, per completare l'elenco delle fonti sono stati intervistati telefonicamente tutti i responsabili degli uffici competenti in materia di agricoltura dei 22 comuni del Parco.

Di seguito per ogni prodotto si riportano alcune informazioni utili per ricostruire il percorso delle fonti e per la lettura del catasto.

- **Biologico:** sono state inserite tutte le aziende del settore biologico indicate dalla Regione nella pagina web dedicata (elenco aggiornato al 31/12/2005): (http://www.regione.veneto.it/Economia/Agricoltura+e+Foreste/Agroalimentare/Agricoltura+biologica/controlli_bio.htm). Per completezza tale elenco è stato confrontato anche con quelli forniti dalle organizzazioni di certificazione.
- **Asparago di Bibione:** sono state inserite le aziende segnalate dalla Cooperativa Agricola Bibione. Altre aziende non consociate sono state indicate dalla stessa Cooperativa e dall'Amministrazione comunale di San Michele al Tagliamento.
- **Asparago di Palazzetto:** sono stati inseriti i nominativi segnalati dall'agronomo dott. G. Babbo.
- **Asparago Montine:** sono stati inseriti i nominativi segnalati dal sig. R. Orazio e del dott. G. Babbo, autore anche di una ricerca su questo prodotto.
- **Fagiolo Verdon:** sono stati inseriti i nominativi indicati dal dott. G. Babbo.
- **Carciofo di Sant'Erasmus:** è stata inserita un'azienda a Lio Piccolo indicata dal Consorzio dedicato al prodotto e una a Cavallino-Treporti segnalata dal sig. R. Orazio.
- **Bruscandoli:** la raccolta dei bruscandoli avviene quasi solo per autoconsumo, è stato segnalato dal dott. G. Babbo un nominativo che aveva iniziato un'attività di coltivazione che per ora ha interrotto.
- **Ortofrutta Cavallino – pomodoro:** sono state inserite le aziende indicate dalla Cooperativa Orti della laguna, sig. Stefano Enzo.
- **Susina di Lio Piccolo:** i produttori indicati nel foglio sono stati individuati dal dott. G. Babbo.

- **Giuggiolo del Cavallino:** questo frutto viene commercializzato dall'ortofrutta San Marco del sig. R. Orazio, e anche l'agriturismo Le Manciane possiede alcune piante.
- **Noce dei grandi Fiumi:** il referente per questo prodotto è stato il consorzio "Il Noceto".
- **Pere del veneziano:** le indicazioni sono state fornite dal Consorzio pera tipica di Venezia, sig. C. Paitowsky e dall'Associazione produttori Ortofrutticoli veneto friulana, sig. T. Battocchio.
- **Frutta antica:** è stato inserito un solo produttore segnalato da G. Babbo che ha fornito alcune informazioni su questi frutti sottolineando che, le eventuali piante ancora presenti, sono coltivate solo da hobbisti.
- **Farina di mais biancoperla:** le aziende produttrici sono state segnalate dal sig. F. Pagnani.
- **Riso Carnaroli:** le aziende produttrici sono state segnalate dal sig. F. Pagnani.
- **Anguilla del Livenza:** le informazioni su questo prodotto sono state fornite dal sig. G. Lazzari; l'ufficio provinciale per la pesca ha segnalato anche il sig. F. Gazzelli, ultimo pescatore del Livenza.
- **Pesca:** sono stati inseriti i nominativi delle cooperative di pesca, segnalati dalle rispettive organizzazioni di categoria.
- **Latterie:** state inserite tutte le latterie che ci sono sul territorio, selezionate dal sito www.infoimprese.it.
- **Montasio:** per questo l'unico prodotto DOP del Veneto Orientale la ricerca si è basata solo sulla consultazione on-line dei produttori dal sito del consorzio.
- **Brasiola:** è stato inserito un unico produttore individuato tramite ricerca sul web.
- **Carne bovina:** i nominativi delle aziende sono stati segnalati dall'Associazione Produttori Carni Bovine del Triveneto (UNICARVE), dott. G. Marchesin, riportando le aziende che producono con marchio "Eletta".
- **Coniglio Veneto:** si è fatto riferimento ai dati forniti dall'associazione di produttori (Avitalia).
- **Lingual:** i nominativi delle imprese sono stati forniti dal consorzio dedicato, dott.ssa L. Zadro. Un ulteriore nominativo è stato individuato mediante ricerche sul web.
- **Miele di barena:** le aziende sono state segnalate dall'associazione provinciale apicoltori di Venezia e dal dott. G. Babbo.
- **DOC Lison-Pramaggiore:** le aziende sono state individuate tramite ricerca sul web, sui siti www.movimentoturismovino.it e www.stradavini.it (sito della strada dei vini DOC Lison-Pramaggiore). È stato anche impiegato materiale promozionale prodotto dal Consorzio e dalla Strada dei Vini.
- **DOC Piave:** le aziende segnalate sono state indicate dal Consorzio; un'azienda è stata individuata mediante ricerca su www.infoimprese.it.
- **Cren:** informazioni fornite dal dott. G. Babbo e da ricerche sul web.

- **Prodotti da forno:** in questo foglio sono stati inserite solo alcune realtà più significative che sono state segnalate principalmente nel corso delle interviste alle amministrazioni comunali.

7.2 Le aziende

N	PRODOTTO	CATEGORIA	RICONOSCIMENTO	N° PRODUTTORI
1	Vini Lison Pramaggiore	Vino	DOC	44
2	Vini Piave	Vino	DOC	5
3	Vini delle Venezia	Vino	IGT	Non considerato
4	Vini del Veneto	Vino	IGT	Non considerato
5	Vini del Veneto Orientale	Vino	IGT	Non considerato
6	Montasio	Formaggio	DOP	4
7	Formaggio Imbriago	Formaggio	Prodotto tradizionale	1
8	Asparago bianco di Bibione	Ortaggio	Prodotto tradizionale	15
9	Asparago bianco di Palazzetto	Ortaggio	Prodotto tradizionale	1
10	Asparago verde amaro Montine	Ortaggio	Prodotto tradizionale	1
11	Carciofo violetto di S.Erasmo	Ortaggio	Prodotto tradizionale	3
12	Cren	Ortaggio	Prodotto tradizionale	2
13	Fagiolino meraviglia di Venezia	Ortaggio	Prodotto tradizionale	Coop
14	Pomodoro del Cavallino	Ortaggio	Prodotto tradizionale	Coop
15	Asparago violetto amaro Montine	Ortaggio	Altri prodotti	11
16	Fagiolo Verdon	Ortaggio	Altri prodotti	2
17	Insalatine da taglio	Ortaggio	Altri prodotti	Coop
18	Bruscandoli	Ortaggio	Altri prodotti	1
19	Giuggiolo del Cavallino	Frutta	Prodotto tradizionale	2
20	Pere del Veneziano	Frutta	Prodotto tradizionale	20
21	Pesca bianca di Venezia	Frutta	Prodotto tradizionale	0
22	Susina Gialla di Lio Piccolo	Frutta	Prodotto tradizionale	1
23	Mele abbondanza	Frutta	Altri prodotti	0
24	Mela Campanino	Frutta	Altri prodotti	0
25	Mela dall'Olio	Frutta	Altri prodotti	0
26	Mela Decio	Frutta	Altri prodotti	0
27	Pera Moscatella	Frutta	Altri prodotti	0
28	Noce dei grandi fiumi	Frutta in guscio	Prodotto tradizionale	9
29	Miele di barena	Miele	Prodotto tradizionale	4
30	Farina di mais biancoverla	Cereali	Prodotto tradizionale	3
31	Riso Carnaroli	Cereali	Altri prodotti	1
32	Anguilla del Livenza	Prodotti ittici	Prodotto tradizionale	2
33	Gambero del fiume della Venezia Orientale	Prodotti ittici	Prodotto tradizionale	Non considerato
34	Moeche – masenete	Prodotti ittici	Prodotto tradizionale	Coop
35	Moscardino di Caorle	Prodotti ittici	Prodotto tradizionale	Coop
36	Prodotti ittici delle valli da pesca venete	Prodotti ittici	Prodotto tradizionale	Coop
37	Scilla della laguna di Venezia	Prodotti ittici	Prodotto tradizionale	Coop

N	PRODOTTO	CATEGORIA	RICONOSCIMENTO	N° PRODUTTORI
38	Liquore all'uovo	Bevande	Prodotto tradizionale	0
39	Liquore prugna	Bevande	Prodotto tradizionale	0
40	Coniglio Veneto	Carni	Prodotto tradizionale	30
41	Vitellone Padano	Carni	Prodotto tradizionale	6
42	Lengual	Carni	Prodotto tradizionale	6
43	Brasiola	Carni	Altri prodotti	1
44	Biscotti bussolai	Panetteria	Prodotto tradizionale	Non considerato
45	Frittelle veneziane	Panetteria	Prodotto tradizionale	Non considerato
46	Galani e Crostoli	Panetteria	Prodotto tradizionale	Non considerato
47	San Martino	Panetteria	Prodotto tradizionale	Non considerato
48	Torta Pinza	Panetteria	Prodotto tradizionale	Non considerato
49	Zaletti	Panetteria	Prodotto tradizionale	Non considerato
50	Dolce di Sant'Andrea	Panetteria	Altri prodotti	Non considerato
	Aziende biologiche		biologico	46

Nello studio condotto sono stati individuati complessivamente 50 prodotti che costituiscono il “paniere” del Parco Alimentare della Venezia Orientale.

Di questo ampio paniere 11 prodotti non sono stati direttamente considerati ai fini del catasto e in particolare:

- i 3 vini IGT perché questo marchio non garantisce l'effettiva eccellenza del prodotto;
- i 7 prodotti da forno perché troppo diffusi, ovvero realizzati dalle molte pasticcerie e dai forni artigianali presenti in tutto il territorio dei 22 comuni, impedendo la possibilità di selezionare realtà di punta;
- il gambero di fiume perché è un prodotto che non viene pescato regolarmente.

Per la cosiddetta “frutta antica”, 6 varietà non più coltivate di mele, pere e la pesca bianca di Venezia, il risultato della ricerca è stato completamente negativo, ovvero non ci sono più impianti con valenza economica ma solo qualche pianta sporadica presso aziende isolate.

Infine per i liquori non è stata individuata nessuna distilleria nella Venezia Orientale che produce il liquore prugna e il liquore all'uovo, bevande della tradizione legate per lo più alla preparazione casalinga.

Per i prodotti ittici, raggruppati in un unico foglio del catasto, i referenti principali sono le Cooperative.

Sono stati inseriti nel catasto anche i riferimenti ai consorzi di tutela che si occupano della valorizzazione e della promozione dei prodotti tipici e tradizionali. Essi, infatti, hanno collaborato alla realizzazione del catasto e si sono dimostrati degli interlocutori importanti per il Parco e per le attività di valorizzazione che si intende attivare.

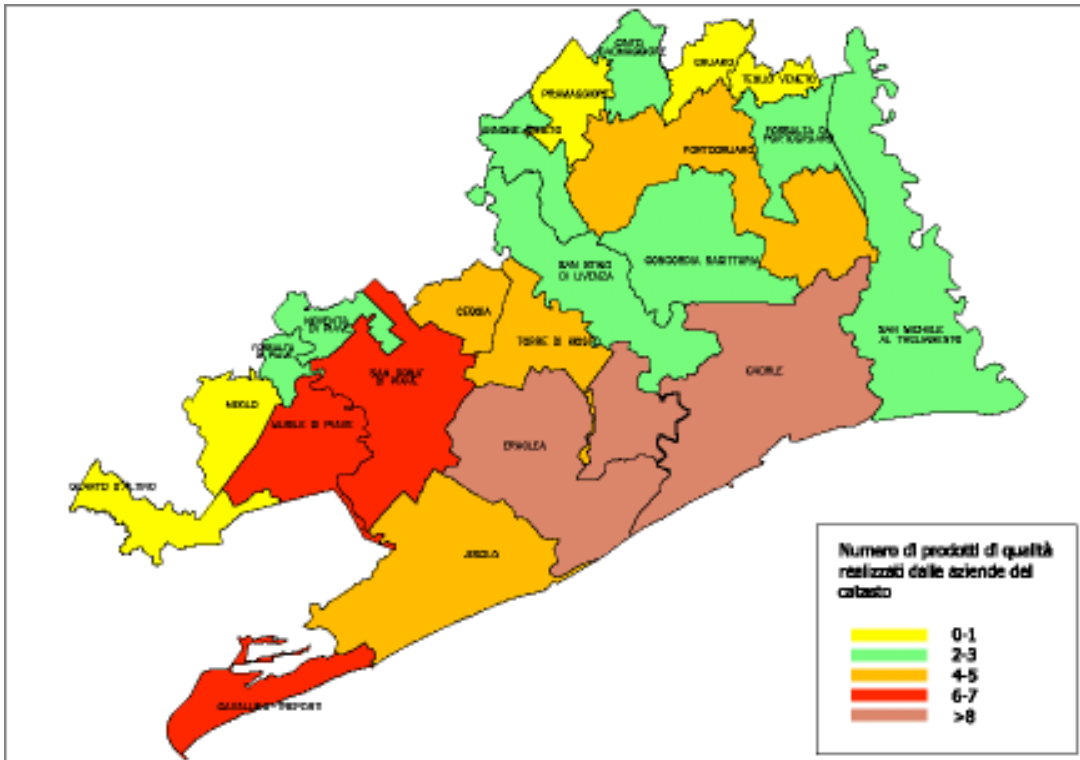


Figura 5: Numero di prodotti di qualità (prodotti DOP, tradizionali, altri prodotti, vini DOC) realizzati dalle aziende censite nel catasto.

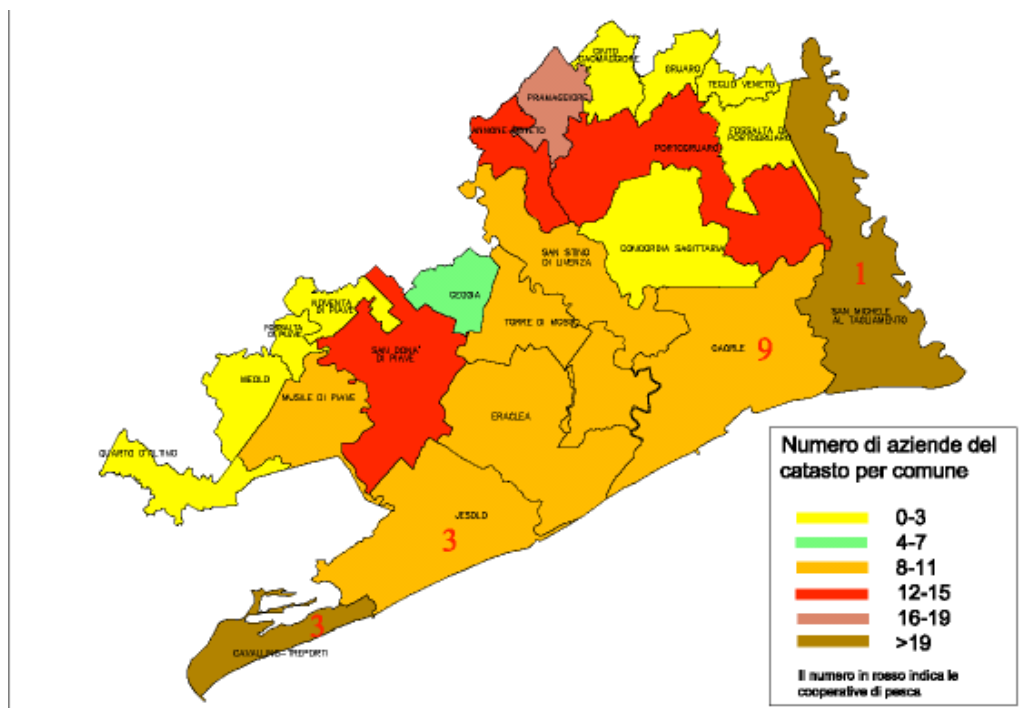


Figura 6: Numero di aziende censite nel catasto per comune.

In Figura 5 è possibile visualizzare la varietà di prodotti del paniere realizzati dalle aziende censite nel catasto: si nota come i comuni litoranei sono quelli nei quali si concentra la maggior varietà di prodotti. In Figura 6, invece, è evidenziata, per ogni comune, la numerosità delle aziende che realizzano i prodotti del paniere del Parco: anche in questo caso sono i comuni litoranei, a maggior vocazione orticola (San Michele al Tagliamento e Cavallino Treporti), insieme ai comuni della aree DOC Lison Pramaggiore e Piave, ad avere il più elevato numero di aziende. La maggior parte delle cooperative di pesca è concentrata nel comune di Caorle, dove si trova il porto peschereccio più grande della Venezia Orientale.

La lettura combinata delle due cartografia evidenzia come esistano alcuni piccoli comuni, in particolare all'estremo nord-est e nord-ovest dell'area del Parco, che hanno un numero di aziende e di prodotti realizzati dalle stesse, basso o nullo. Per gli altri comuni si verifica una buona corrispondenza tra numero di prodotti e numero di aziende con le sole eccezioni di San Michele al Tagliamento e Pramaggiore. In questi due casi ad un numero di aziende tra i più elevati corrisponde una bassa differenziazione produttiva segno di una prevalenza di aziende che producono lo stesso prodotto, ovvero l'asparago di Bibione nel primo caso e il vino DOC Lison Pramaggiore nel secondo.

www.parcoalimentare.ve.it - info@parcoalimentare.ve.it

