



I prodotti locali di qualità

stagionalità e territorialità



PRESENTAZIONE

Adiconsum, Lega consumatori, Federconsumatori e Movimento Consumatori, con il contributo della **Camera di Commercio I.A.A. di Verona** e la collaborazione **dell'Assessorato alle Attività Economiche del Comune di Verona**, si propongono di valorizzare la conoscenza dei prodotti tipici scaligeri.

Il mercato agro-alimentare è, in Italia, uno dei settori economici più importanti, sia dal punto di vista del giro d'affari complessivo, che della **tradizione** che può vantare. Negli ultimi decenni si è assistito a una progressiva crescita della **qualità** generale delle produzioni alimentari. La sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti è divenuta ormai un pre-requisito e sono migliorate le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutrizionali.

Tra i fenomeni emersi negli ultimi anni spiccano la diffusione delle **produzioni "biologiche"** e la valorizzazione dei prodotti tipici locali attraverso i **marchi istituiti dall'Unione Europea**. Tanto le produzioni biologiche quanto i marchi di qualità "europei" si avvalgono della certificazione di enti indipendenti per controllare il rispetto delle normative.

Dal punto di vista del consumatore, **le certificazioni** comportano un importante vantaggio: costituiscono un livello di controllo aggiuntivo a quello offerto dalle istituzioni pubbliche demandate alla supervisione del mercato.

La provincia di Verona rappresenta una zona di eccellenza agroalimentare a livello nazionale ed europeo. Il clima mite e la tradizione radicata garantiscono un'offerta completa di prodotti. Per tale motivo è necessario promuovere il consumo dei prodotti locali veronesi per avvicinare il consumatore al produttore, imparare a nutrirsi in modo sano, risparmiare ed inquinare il meno possibile.

Davide Cecchinato - Consigliere della Camera di Commercio I.A.A. di Verona in rappresentanza delle Associazioni di Consumatori.



SOMMARIO

Qualità alimentare — certificazioni di qualità e sicurezza della produzione agricola	pag. 4
Prodotti tipici	pag. 9
I marchi di qualità per i vini	pag. 11
Prodotti tradizionali e biologici	pag. 13
Sicurezza alimentare — Haccp	pag. 14
Prodotti tipici veronesi	pag. 17
La ricetta tradizionale	pag. 28

QUALITA' ALIMENTARE

CERTIFICAZIONI DI QUALITA' E SICUREZZA DELLA PRODUZIONE AGRICOLA DELL'UNIONE EUROPEA

Cosa sono

Sono un'importante garanzia per il consumatore, poiché rappresentano l'attestazione, da parte di un **Ente di certificazione**, che quel determinato alimento o bevanda rispetta un disciplinare di produzione e specifici standard di qualità.

A cosa servono

Le certificazioni nascono per soddisfare le esigenze di **sicurezza e qualità** espresse dal consumatore.

Esistono vari tipi di certificazione:

- nell'ambito della sicurezza e dell'igiene (ad esempio **H.a.c.c.p.**);
- nell'ambito della regolamentazione comunitaria inerente i prodotti tipici (**d.o.c., d.o.c.g., i.g.p., i.g.t., d.o.p., s.t.g.**);
- nell'ambito della certificazione volontaria (**iso 9000**, marchi collettivi).

L'Unione Europea, con l'obiettivo di tutelare le produzioni tradizionali enogastronomiche di ogni Nazione, ha emanato alcuni regolamenti, che fin dal 1992 stabiliscono i **requisiti e le procedure** per ottenere una denominazione e un marchio di qualità, a suggellarne l'origine e il legame con il **territorio**, al riparo da imitazioni e frodi della concorrenza. Da ultimo, è stato emanato il Regolamento (CE) N. 510/2006 del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari. Sicurezza dell'alimento, non significa naturalmente, uniformità. L'U.E. promuove la **multiculturalità** e le **tradizioni gastronomiche** degli Stati membri, protegge le derrate alimentari ed i prodotti tradizionali provenienti da determinate zone garantendo ai consumatori la possibilità di distinguerli da tutte le imitazioni mediante la creazione di **marchi di qualità** che indicano il carattere speciale di questi prodotti.

QUALITÀ ALIMENTARE

Certificazioni alimentari

marchi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea



DOP - Denominazione d'Origine Protetta

Per «denominazione d'origine» s'intende il nome di una Regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un Paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale Regione, di tale luogo determinato o di tale Paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata;

Il prodotto D.O.P. è **prodotto tipico** che presenta un legame inscindibile con il territorio d'origine, in esso avviene infatti l'intero processo produttivo (materie prime e trasformazione).

La denominazione di origine protetta può essere conferita a quegli alimenti ottenuti da materie prime prodotte e trasformate all'interno di una **precisa area geografica** di cui il prodotto porta il nome. Di conseguenza le caratteristiche e le proprietà di questi alimenti devono essere essenzialmente o esclusivamente collegate alle peculiarità della zona di origine (clima, suolo, usanze, ecc.).

Affinché un prodotto si possa fregiare del marchio D.O.P., è necessario, tra l'altro, che venga ottenuto attenendosi ad un severo **disciplinare di produzione** e che sia sottoposto ai previsti controlli da parte di organismi di certificazione autorizzati.

Tra i D.O.P. vi sono i salumi, formaggi (ad esempio il Monte veronese, Parmigiano reggiano, Grana padano) e l'olio extra vergine di oliva (ad esempio quello del Garda).

QUALITÀ ALIMENTARE

Certificazioni alimentari

marchi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea

IGP - Indicazione geografica protetta



Per «indicazione geografica», si intende il nome di una Regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un Paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale Paese e
- del quale, una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica ovvero
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

Il prodotto I.G.P. è un prodotto tipico che presenta con il territorio un **legame più blando**. Infatti le materie prime possono non essere locali, ma almeno una fase del processo produttivo deve essere svolta nell'area specifica.

Anche in questo caso i prodotti che si fregiano del marchio I.G.P. devono essere ottenuti con uno specifico disciplinare ed essere sottoposti a controlli.

Il collegamento tra l'alimento e la zona di origine risulta meno stretto e vincolante della D.O.P..

Hanno ottenuto questo riconoscimento I.G.P.: la Pesca di Verona, il Radicchio di Verona, il Riso Vialone Nano e il Marrone di San Zeno.

QUALITÀ ALIMENTARE

Certificazioni alimentari

marchi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea

STG - Specialità Tradizionale Garantita



Denomina un prodotto le cui caratteristiche non dipendono dal luogo di origine, ma la sua specificità è legata ad una ricetta, a una composizione o a un metodo tradizionale.

Al prodotto è riconosciuto il carattere di **specificità**, inteso come elemento o insieme di elementi che, per le loro caratteristiche qualitative e di tradizionalità, distinguono nettamente un prodotto da altri simili.

Ci si riferisce, quindi, a prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico tradizionale di una particolare zona geografica, al fine di tutelarne la specificità. Sono esclusi da questa disciplina i prodotti il cui carattere peculiare sia legato alla provenienza o origine geografica. Questo aspetto distingue le S.T.G. dalle D.O.P. e dalle I.G.P..

Le caratteristiche del prodotto, che giustificano il rilascio di un'attestazione di specificità, **non risultano correlate al territorio** e pertanto qualsiasi produttore di tutta l'area europea, rispettando le prescrizioni, può utilizzare l'attestazione stessa.

Attualmente l'unico prodotto italiano che ha ottenuto il riconoscimento S.T.G. è la *mozzarella*. Il consumatore deve abituarsi allora a distinguere tra il prodotto D.O.P. "Mozzarella di Bufala Campana" e il prodotto che si avvale della S.T.G. e che potrà essere ottenuto nella stessa Campania come in Lombardia, come in Francia o Germania, ecc.

L'**Attestato di Specificità** interessa quei prodotti alimentari tradizionali che si differenziano da altri simili appartenenti alla stessa categoria e che siano legati alle tradizioni della zona di origine per quanto riguarda le materie prime, la composizione, la lavorazione o le trasformazioni.

QUALITÀ ALIMENTARE

Certificazioni alimentari

marchi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea

Come si ottiene una certificazione europea

Per ottenere una certificazione i produttori devono associarsi con un atto pubblico e indicare in esso l'intenzione di registrare quel prodotto. Deve essere stilato uno specifico **disciplinare di produzione**, con riferimento preciso alle varie caratteristiche: dalle materie prime alla descrizione del metodo di produzione ecc.

Il disciplinare delle produzioni alla base dei marchi di qualità dei prodotti è un insieme di regole operative che il produttore o i produttori (se diversi per ciascuna fase produttiva) devono rispettare.

La richiesta va inoltrata al **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**, che entro 30 giorni accerta l'idoneità del soggetto richiedente e verifica la completezza della domanda. Successivamente continua l'iter, fino all'eventuale approvazione della Commissione Europea e alla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale.

I Loghi

Sono stati creati alcuni loghi specifici, la cui grafica si ispira alle dodici stelle del simbolo dell'Unione europea.



I PRODOTTI TIPICI

I prodotti con particolari caratteristiche di **qualità** - così sono definiti in ambito comunitario i prodotti tipici - rappresentano un insieme articolato di beni di diversa fattura e diversa rilevanza.

Con questo termine a cui si attribuisce un significato a valenza trasversale, si indicano:

- i prodotti D.O.P. e I.G.P.;
- i vini D.O.C., D.O.C.G. e i vini I.T.G..

I **Prodotti Tipici** hanno un grande valore per alcune caratteristiche che sono in essi presenti:

- **Ingredienti e processo di trasformazione "tradizionali"**, nel senso di prodotti agricoli derivanti da tecniche non spinte, trasformazione secondo principi chimico fisico biologici elementari;
- **Legame con il territorio** che spesso si traduce in legame con un paesaggio agricolo consolidato;
- **Assenza di conservanti**, inibenti, coloranti, agglutinanti, antifermentanti, antiossidanti, ecc.

I PRODOTTI TIPICI

Un Prodotto è da considerare realmente **Tipico** solo se possiede determinati caratteri di qualità (specificità) e se soddisfa l'esistenza contemporanea dei seguenti caratteri distintivi:

Memoria storica

Viene ad intendersi tutto ciò che permette di **ricostruire la storia** del prodotto e di testimoniare la sua appartenenza alla cultura locale (libri, riferimenti storici, ecc). Un prodotto è quindi tipico, quando è frutto della storia e delle tradizioni del luogo di produzione.

Localizzazione geografica

Le **condizioni ambientali** in un'area geografica imprimono ad un prodotto caratteristiche non riproducibili in altri luoghi. Esse diventano quindi fattore di primaria importanza nel determinare la sua tipicità.

Qualità della materia prima

Particolare importanza spetta alla **qualità del prodotto**. A tal riguardo caratteristiche dominanti sono la razza nel caso di derivati zootecnici e la coltivazione nel caso dei prodotti da derivazione più strettamente agricola.

Tecniche di produzione

Questo fattore assume un valore primario per i prodotti agricoli ed in misura maggiore per i **prodotti trasformati**. Facendo riferimento alla frutta, l'uso di determinate forme di coltivazione, ovvero di tecniche di potatura, diradamento, ecc. possono conferire ai frutti una particolare sapidità. Riguardo i prodotti trasformati, gli strumenti utilizzati, l'abilità e l'esperienza dell'operatore, i tempi, le modalità operative, ecc. possono creare un prodotto davvero unico.

I PRODOTTI TIPICI



I MARCHI DI QUALITÀ PER I VINI

Per quanto riguarda i vini, la normativa comunitaria istituisce tre marchi di qualità: D.O.C., D.O.C.G., I.G.T..

DOC - denominazione geografica tipica

E' l'acronimo di **Denominazione di Origine Controllata**. Appartengono a questa categoria i vini ottenuti esclusivamente da vitigni raccomandati o autorizzati della specie *Vitis Vinifera* e la cui zona di origine, per ciò che concerne la raccolta delle uve, è delimitata, come prevedono i disciplinari di produzione. Si tratta di vini che possiedono caratteristiche qualitative particolari, conformi a disposizioni adottate dalla Comunità europea o nazionale, quali, ad esempio, gradazione alcolometrica, colore, limpidezza, profumo, gusto. E' un riconoscimento di qualità attribuito a vini prodotti in zone limitate di piccole o medie dimensioni, recanti il loro nome geografico. Di norma il nome del vitigno segue quello della D.O.C. e la disciplina di produzione è rigida. Tali vini sono ammessi al consumo solo dopo accurate analisi chimiche e sensoriali. Il disciplinare di produzione dei vini D.O.C. è più rigido rispetto ai vini I.G.T..

DOCG - denominazione di origine controllata e garantita

E' l'acronimo di **denominazione d'Origine Controllata e Garantita** (D.O.C.G.) si tratta di un vino D.O.C., da almeno cinque anni, con requisiti di particolare pregio per sue caratteristiche qualitative e per la sua storia.

E' un riconoscimento di particolare pregio qualitativo attribuito ad alcuni vini D.O.C. di notorietà nazionale ed internazionale. Questi vini vengono sottoposti a controlli più severi, devono essere commercializzati in recipienti di capacità inferiore a cinque litri e portare un contrassegno dello Stato che dia la garanzia dell'origine, della qualità e che consenta la numerazione delle bottiglie prodotte e la sicurezza di non manomissione delle bottiglie. Presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali è insediato il "Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini". Oltre alle condizioni previste per la certificazione D.O.C. è obbligatorio l'imbottigliamento nella zona di produzione ed altre condizioni più restrittive.

I PRODOTTI TIPICI

IGT - indicazione geografica tipica

L'**indicazione geografica tipica** (I.G.T.) è il riconoscimento di qualità attribuita ai vini da tavola caratterizzati da aree di produzione generalmente ampie e con disciplinare produttivo poco restrittivo. L'indicazione può essere accompagnata da altre menzioni, quali quella del vitigno. I vini I.G.T. sono gli omologhi dei francesi "*Vin de Pays*" e dei tedeschi "*Landwein*".

La sigla, quindi, sta per Indicazione geografica tipica, utile al consumatore per conoscere la zona di produzione della bevanda. Si tratta in sostanza di vini ottenuti da uve determinate e provenienti da territori ben definiti. Tale qualifica, comunque, non obbliga i viticoltori ad apporre altre menzioni sull'etichetta (come ad esempio il vitigno di provenienza), né li costringe a vincoli di produzione troppo restrittivi.

La delimitazione della zona di produzione è più ampia rispetto ai D.O.C.. Nella scala dei valori enologici, insomma, gli I.G.T. si collocano immediatamente su un livello inferiore ai D.O.C. e D.O.C.G., ma prima dei vini da tavola. I territori di produzione sono più vasti rispetto alle D.O.C. ed a volte interessano più Regioni.



PRODOTTI TRADIZIONALI E BIOLOGICI

Con il termine prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, per un periodo non inferiore a 25 anni, secondo regole tradizionali. Sono caratteristici di un ambiente locale nel quale l'uomo agricoltore e artigiano ha elaborato alimenti eccellenti utilizzando tecniche evolute **in armonia con la natura dei luoghi**.

Sono produzioni limitate e definite dalle Regioni e iscritte nell'Atlante Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, tenuto dal Ministero delle Politiche Agricole.

L'agricoltura biologica è un metodo di produzione che mira ad ottenere prodotti agricoli senza residui chimici, all'applicazione di metodi di produzione rispettosi dell'ambiente e soprattutto **la conservazione della fertilità del suolo**.

Sono biologici i prodotti per i quali, in tutte le fasi del ciclo produttivo, è escluso l'utilizzo di prodotti chimici (pesticidi e fertilizzanti), ed è previsto esclusivamente l'impiego di tecniche di coltivazione e allevamento rispettose dell'**ambiente**. Per rendere fertili i terreni si ricorre alla rotazione delle colture e si utilizzano concimi organici e minerali naturali, mentre per difendere le coltivazioni dai parassiti si adottano prodotti e tecniche che non hanno impatto sull'ambiente.

I prodotti provenienti dall'agricoltura biologica sono sottoposti a un rigido sistema di controlli, stabilito per Legge, che ne verifica la conformità a specifiche regole produttive. Si riconoscono dalla dicitura "**da agricoltura biologica**". Sempre in etichetta compare il nome dell'organismo di controllo, l'autorizzazione ministeriale e una serie di lettere e cifre che sono la "carta d'identità" del prodotto e del produttore: IT (Italia), Xyz (sigla dell'organismo di controllo), 1234 (codice dell'azienda), F (prodotto fresco) o T (prodotto trasformato), 000000 (codice di autorizzazione). Il prodotto da agricoltura biologica può anche essere identificato dal logo comunitario introdotto dal regolamento Ce n.331/2000.

SICUREZZA ALIMENTARE — RINTRACCIABILITA' HACCP



L'H.a.c.c.p. (*Hazard Analysis Critical Control Point*) è un metodo di autocontrollo igienico finalizzato a tutelare la **salute del consumatore**. Lo scopo di tale sistema è garantire l'assoluta igienicità degli alimenti in tutte le fasi della lavorazione e conservazione sino alla vendita agli utenti finali.

Il metodo Haccp

La legislazione italiana tutela la salute del cittadino sancendo tale principio: tutti gli alimenti destinati al consumo umano (carni, pesce, paste, ecc.) devono essere **salubri**. È noto, infatti, che mangiando cibi avariati, deteriorati o di scarsa qualità il rischio di ammalarsi è elevato. Esiste, pertanto, in merito al principio sopra esposto, un elevato numero di Leggi finalizzate a tutelare il consumatore e la sua salute. L'Italia ha recepito le normative europee (Dir. CEE n° 43/93) e le ha rese operative emanando il D.L. n. 155/97, ove sono contenute le prescrizioni da osservare e con esso diviene necessaria l'applicazione della metodologia H.A.C.C.P.. Nel comma 2 dell'art.3, D.L. n. 155/97, è indicato che il sistema da adottare per procedere all'analisi dei pericoli che potrebbero verificarsi in un qualsiasi processo produttivo alimentare, è il metodo di analisi identificato dalla sigla H.A.C.C.P.. Ovvero, in lingua italiana: "analisi dei rischi - punti critici di controllo" e quindi più semplicemente: "**PREVENZIONE**".

Il termine H.A.C.C.P. indica l'analisi dei rischi connessi con la manipolazione di alimenti e il controllo dei punti critici nei processi di lavorazione degli stessi, in particolare:

- l'identificazione dei rischi connessi con la manipolazione degli alimenti;
- l'attuazione delle misure preventive;
- l'analisi dei punti critici di controllo;
- la messa a punto di un sistema di monitoraggio continuo del processo.

Il metodo parte dalla ricerca di tutti i pericoli che potrebbero insorgere sia durante le fasi produttive di un alimento, sia durante tutte le altre fasi successive come lo stoccaggio, il trasporto, la conservazione fino alla vendita al consumatore finale. In pratica ognuna di queste fasi deve essere sottoposta ad una **attenta analisi**, in modo da individuare i punti più a rischio, ovvero critici, per l'igiene del prodotto così da poter adottare dei sistemi di prevenzione adeguati.

Il monitoraggio e la registrazione di tutti i fattori che possono concorrere al "rischio" permettono di individuare i comportamenti ottimali al fine di una valida prevenzione.

A chi si rivolge

A tutti coloro che sono coinvolti nelle fasi successive alla produzione primaria di un alimento e cioè: preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione, manipolazione, vendita o fornitura, compresa la **somministrazione al consumatore**.

A tutte le aziende che trattano o conservano alimenti. Il D.Lgs 155/97 definisce come **"industria alimentare"**: *«ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che esercita una o più delle seguenti attività: la preparazione, la trasformazione, la fabbricazione, il confezionamento, il deposito, il trasporto, la distribuzione, la manipolazione, la vendita o la fornitura, compresa la somministrazione, di prodotti alimentari»*. Sono escluse solo le operazioni relative alla produzione primaria quali: raccolta dei prodotti, macellazione, mungitura.

Quali documenti devono essere realizzati e conservati

Per documentare il lavoro svolto occorre predisporre un apposito **Manuale** contenente tutte le notizie inerenti l'Azienda, il ciclo produttivo, il processo di autocontrollo e le schede di rilevazione dei dati.

Alle aziende è richiesta la messa a punto di documentazione da tenere a disposizione dei competenti Organi di controllo in occasione di ispezioni da questi effettuate.

Il documento principale che deve essere realizzato è il **Piano di Autocontrollo Aziendale**. Tale Piano deve essere realizzato dopo un'attenta analisi delle lavorazioni effettuate su prodotti alimentari dell'azienda, deve prevedere i punti critici (punti di rischio) nelle diverse fasi di lavorazione e i controlli operati. Tale Piano, così strutturato, deve essere applicato rigidamente e, se necessario, aggiornato periodicamente.

Qual è la novità dell'Haccp

Prima dell'entrata in vigore dell'H.A.C.C.P. la qualità e la sicurezza degli alimenti era basata essenzialmente sull'analisi del prodotto finito (con tutti i limiti che ciò comporta). L'H.A.C.C.P. è invece un **autocontrollo aziendale**: il titolare dell'Azienda deve infatti garantire l'igiene dei prodotti che mette in commercio, mediante una continua - e documentata - verifica del ciclo di produzione dello stesso.

Quali vantaggi

L'autocontrollo aziendale consente di:

- rendere visibile l'impegno dell'Organizzazione nella **gestione della prevenzione** dei pericoli igienico-sanitari, impegno che va oltre il semplice rispetto della legislazione vigente.
- Dotarsi di un'efficace strumento per tenere sotto controllo il **processo produttivo** e, attraverso l'evidenza dei punti di controllo critici, pianificarlo al meglio.
- Utilizzare l'**approccio preventivo** alla gestione dei pericoli per il controllo dei processi produttivi all'interno di un sistema di gestione più complesso, quale ad esempio il Sistema Qualità.

Il rispetto del metodo H.a.c.c.p. consente un costante controllo ed un **continuo miglioramento** del ciclo produttivo dell'Azienda alimentare. Ne deriva un miglioramento sia qualitativo che quantitativo del prodotto, una maggior sicurezza per la tutela della salute del cittadino ed un rispetto delle norme di Legge.

I PRODOTTI TIPICI VERONESI



Il **clima favorevole**, la **fertilità** delle terre e la **dedizione** dei veronesi sono il segreto della fecondità della messi della Provincia di Verona e della sua svariata offerta di prodotti tipici.

Il **riso vialone nano I.G.P.**, il **radicchio rosso D.O.P.** - entrambi prodotti della pianura -, i **salumi** come la soppressa, i **formaggi** ed i **latticini** della Lessinia, il **pesce del Garda** e dei fiumi, l'**olio extravergine di oliva** e gli **ortaggi** (asparagi di Rivoli e della pianura, le patate per gli gnocchi, ...) sono esempi dei prodotti più salubri di Verona. Nella nostra terra abbonda, inoltre, la produzione della **frutta**, con ciliegie e pesche, castagne e marroni D.O.P. sulle alture, mele e pere, meloni e angurie in pianura.

Eccezionale è la **produzione enologica**: Verona è la prima provincia d'Italia per offerta e qualità di vini D.O.C.. Dei ventidue vini D.O.C. prodotti nel Veneto, ben dieci provengono dalle colline veronesi e sono inscindibilmente legati alle zone di produzione.

Non mancano i **dolci**: il famoso Pandoro di Verona, il "nadalín" a forma di stella, l'"offella" di Bovolone. Rinomati sono anche il mandorlato di Cologna Veneta, le sfogliatine di Villafranca, i "rofoi" di Sanguinetto, tutti nella bassa veronese. I "san vigilini", dolci gardesani, e, a Carnevale, le "fritole". A Pasqua, le "brassadèle" (ciambelle) e la Colomba e la tortafrolla della Lessinia.

E ancora: i **tortellini di Valeggio** e la storia del nodo d'amore, la tradizione dell'agrumicoltura della limonaia del Castello di Torri.

Nel veronese, la Lessinia e il Baldo Garda si contraddistinguono per la loro ricchezza enogastronomica, legata a piatti e prodotti tipici, quali i "gnochi de malga", il galletto, i funghi, le castagne e il formaggio Monte Veronese.

I PRODOTTI TIPICI VERONESI

Castagna e marrone

Il frutto del castagno viene commercialmente distinto in castagna e marrone (castagna di grosse dimensioni), che ha una duplice destinazione: consumo fresco e industriale di trasformazione per la produzione dei marroni al naturale, *marrons glacés*, marmellate, puree, farine ed altre utilizzazioni in pasticceria. Tipici sono i marroni di San Mauro di Saline e di San Zeno D.O.P..

Ciliegie delle colline Veronesi

La varietà simbolo della zona è la ciliegia mora (durone): grossa, sferoidale, di colore rosso brillante, con polpa soda e croccante, possiede un eccellente equilibrio tra succosità, dolcezza e acidità. Un'usanza locale è quella di mettere le ciliegie "sotto spirito", cioè nella grappa con aggiunta di zucchero.

Monte Veronese DOP

Un formaggio D.O.P. a pasta semicotta, prodotto da latte vaccino intero, per il tipo fresco, o parzialmente scremato, per lo stagionato. Il primo, definito "latte intero" è un formaggio da tavola a pasta bianca, di sapore dolce, pronto al consumo dopo tre mesi dalla lavorazione. Il secondo, definito "d'allevò", dopo sei mesi di stagionatura, ha occhiatura più marcata e consistenza più adatta alla scaglia, di sapore più intenso e tendente al piccante. Il "monte veronese stravecchio" si ottiene dopo la stagionatura di un anno.

Miele delle colline veronesi

Esistono diverse realtà produttive legate all'apicoltura. Le tipologie di miele prodotte nell'area delle colline veronesi e dei Lessini sono: tarrasco, acacia, castagna, millefiori, tiglio e melata. Il miele prodotto in quantità ridotta, risulta essere un alimento sicuramente di grande interesse, sia per le sue caratteristiche alimentari che per il suo ciclo produttivo. Interessante è sapere che le api selezionano i fiori per il loro valore nutritivo.

Olio delle colline Venete DOP

La zona di produzione olearia più celebre del Veneto è certamente la riviera del Garda e le colline della Valpolicella. L'Unione europea ha riconosciuto la D.O.P. veneta. L'olio si caratterizza per il colore verde oro e per il fruttato di varia intensità.

I PRODOTTI TIPICI VERONESI

La ricotta dei Monti Lessini

La ricotta affumicata dei Monti Lessini viene prodotta in malga, con latte di vacche di razza Bruna. È un prodotto povero ma allo stesso tempo straordinario per qualità e sapore che risale alle tradizioni della cucina dei Cimbri. Ai giorni nostri il prodotto ha mantenuto le stesse caratteristiche ma, per praticità, l'affumicatura avviene in appositi locali in modo naturale e rigorosamente con legno di faggio, bacche ed erbe tipiche dei Monti Lessini.

Soppressa

Prodotto simbolo della convivialità veneta è la soppressa. Salame veneto per antonomasia, la soppressa viene ottenuta macinando a grana medio-grossa le carni pregiate del suino, condite con sale, pepe, aglio e quindi insaccate nel budello per poi stagionare parecchi mesi in cantina.

Pesca di Verona I.G.P.

La produzione riguarda numerose varietà di pesca a polpa bianca e gialla, e con la variante delle "nettarine", pesche noci dalla buccia liscia, raggiungendo vertici qualitativi notevolissimi. Caratteristica di queste pesche è il calibro notevole, il colore della buccia più intenso del consueto, il sapore concentrato. La coltivazione è documentata anche da ritrovamenti archeologici, trova riscontro nelle cronache del '500, quando le pesche erano già annoverate tra le bellezze di Verona, e negli eloquenti dati commerciali dell'800.

Radicchio di Verona I.G.P.

Il "Radicchio di Verona" ha foglie sessili, intere, con margine privo di frastagliature e piegate a doccia verso l'alto. Ha la tipica colorazione rosso scura intensa con nervatura principale delle foglie di colore bianco. Particolare croccantezza delle foglie e sapore leggermente amarognolo. Si distingue in "tipo precoce" e "tipo tardivo".

Riso vialone nano veronese I.G.P.

Il riso Vialone Nano è ottenuto da semi rigorosamente selezionati della specie *Oriza Japponica* della varietà Vialone Nano. Il chicco deve essere di grossezza media, forma tonda e semilunga, con dente pronunciato, testa tozza e sezione tondeggiante. Deve apparire di colore bianco, privo di striscia, e presentare una "perla" centrale estesa.

I PRODOTTI TIPICI VERONESI

La produzione di riso è ottenibile nella zona delimitata perché caratterizzata da un decorso climatico abbastanza uniforme. A ciò contribuiscono pure la dolcezza e purezza delle acque di fontanile, tipiche del territorio scaligero di coltivazione. In queste zone infatti, il riso viene coltivato in avvicendamento colturale riducendo considerevolmente l'utilizzo di presidi sanitari e concimazioni chimiche.

Altri prodotti tipici veronesi:

- Mela di Verona
- Patata dorata
- Pere del Veronese
- Kiwi di Verona
- Fragola di Verona
- Mele delle colline veronesi
- Tortellini di Valeggio
- Asparago di Verona
- Asparago di Mambrotta
- Durone di Cazzano
- Melone precoce veronese



Funghi

Sono molto diffusi nel veronese. Tra le specie citiamo:

il tricoloma giorgi, chiamato volgarmente *il maggiolino*, nome che deriva dal mese di maggio. E', infatti, tra i primi funghi della stagione, dal gusto molto particolare;

il cantarello cibarius, comunemente conosciuto come *finferlo*, uno dei migliori funghi per le cucine;

il boletus aereus, noto con il nome di *porcino*. La sua carne è soda e compatta, permettendo così un'ottima conservazione anche sotto olio;

la macrolepiota procera, o *mazza di tamburo*, è buono cucinato in molti modi, ma necessita di una cottura di almeno 15 minuti, altrimenti potrebbe creare disturbi intestinali. Si distingue dalla *macrolepiota rhacodes*, in quanto il suo gambo è liscio senza le bande brunastre. dal suo taglio esce un lattice aranciato.

I PRODOTTI TIPICI VERONESI

Tartufo

Il tartufo è un fungo che vive sottoterra, a forma di tubero costituito da una massa carnosa, detta "gleba", rivestita da una sorta di cortecchia chiamata "peridio".

Il tartufo nero di Verona proviene da tartufaie naturali, ha tubercolo a superficie nera, tondeggiante con irregolarità di forma verrucosa, emana un forte odore ben conosciuto, ed ha sapore squisito.

La specie più rilevante è il tartufo nero pregiato (*Tuber melanosporum* Vitt.), caratteristico degli ambienti calcarei. 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.

La storia

Il tartufo è un frutto della terra conosciuto dai tempi più antichi. In ogni epoca li troviamo altamente apprezzati sin dagli antichi Greci. I Romani ne furono grandi consumatori. 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**.

I PRODOTTI TIPICI VERONESI

IL CALENDARIO DELLE PRIMIZIE VERONESI

VERDURA

ASPARAGI	<i>Marzo-Giugno</i>
CAVOLFIORI E CAVOLI CAPUCCIO	<i>Ottobre-Aprile</i>
CAVOLI VERZA, CATALOGNA E BIETOLE DA COSTA	<i>Ottobre-Marzo</i>
CETRIOLI	<i>Giugno-Settembre</i>
CIPOLLE	<i>Agosto-Giugno</i>
FAGIOLINI	<i>Maggio-Settembre</i>
FUNGHI COLTIVATI	<i>Gennaio-Dicembre</i>
INDIVIE (RICCIA/SCAROLA) E LATTUGHE	<i>Novembre-Marzo</i>
MELANZANE	<i>Giugno-Ottobre</i>
PATATE	<i>Agosto-Giugno</i>
PEPERONI	<i>Giugno-Ottobre</i>
PISELLI	<i>Maggio-Giugno</i>
POMODORI	<i>Maggio-Settembre</i>
PORRI	<i>Maggio-Luglio</i>
RADICCHIO ROSSO DI VERONA	<i>Novembre-Gennaio</i>
SEDANO DA COSTA E SADANO RAPA	<i>Settembre-Marzo</i>
SPINACI	<i>Dicembre-Febbraio</i>
ZUCCHE	<i>Luglio-Gennaio</i>
ZUCCHINE	<i>Maggio-Settembre</i>

FRUTTA

ALBICOCCHIE	<i>Giugno-Agosto</i>
ANGURIE	<i>Luglio-Agosto</i>
CACHI E CASTAGNE	<i>Ottobre-Novembre</i>
CILIEGIE	<i>Giugno-Luglio</i>
FICHI	<i>Luglio-Settembre</i>
FRAGOLE	<i>Aprile-Agosto</i>
KIWI	<i>Novembre-Luglio</i>
MELE	<i>Agosto-Maggio</i>
MELONI	<i>Luglio-Settembre</i>
PERE	<i>Luglio-Aprile</i>
PESCHE, NETTARINE E PRUGNE	<i>Giugno-Settembre</i>

I PRODOTTI TIPICI VERONESI



La fogassa e il fogassin

Ogni Regione d'Italia ha elaborato nei secoli focacce diverse realizzate con particolari modalità di preparazione e cottura ma, alla base di tutte le varianti, stanno la farina, l'acqua, l'olio d'oliva e il sale. Anche sul Garda la **focaccia** è ben conosciuta come, dapprima, cibo povero, poi, come piatto da proporre per recuperare gli antichi sapori.

Pan de Verona

Il marchio **Pan de Verona** è stato creato nel 2008 da un gruppo di panificatori dislocati in varie zone di Verona e della provincia. Il progetto prevede la creazione di un pane tradizionale ed artigianale prodotto solamente con la farina proveniente da grano coltivato nella provincia di Verona. Il risultato è un pane dal creato artigianalmente e ricavato da materie prime controllate. Per questo progetto è stato scelto di coltivare il grano tipo "Bologna", ma solamente in aree ben delimitate del territorio. Sono state quindi scelte aree situate nei comuni di Cerro Veronese, Cà di David, Velo Veronese, Cavaion e Nogaro Rocca .

Pasta Frolla della Lessinia o Tortafrolla

Specialità dei Monti Lessini che trova la sua origine nel lontano Ottocento, la sua origine è legata al forno di Roveré Veronese, tuttora operante. Si tratta di una torta molto friabile a base di farina, burro e zucchero, profumata di vaniglia e limone. Forni di nuova generazione utilizzano questo impasto unendovi ingredienti quali: noci, cioccolato, miele per produrre squisite varietà di biscotti.

Ingredienti: Zucchero, tuorli d'uovo, burro veronese, strutto, farina, sale, vaniglia, buccia di limoni grattugiata, lievito in polvere.

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si impasta: zucchero, burro e strutto quindi si unisce la vaniglia e la buccia di limone grattugiata. Nella seconda fase si mischiano uova, sale e acqua a velocità elevata. Nella terza 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, complessivamente, il prodotto rimane per circa 15 minuti.

I PRODOTTI TIPICI VERONESI

I VINI

Terra dei Forti—Valdadige D.O.C.

Nell'agosto 2002 è stato istituito il Consorzio tutela vini, con sede in Brentino-Belluno (Vr) con il nome "Terra dei Forti".

Il territorio di Dolcè (Vr) è stato da sempre terra di transito, in quanto da questa Valle si accede ai paesi del centro Europa. Fin dall'epoca romana questa importante via di comunicazione fu presidiata, sorvegliata e difesa.

Sorsero lungo il corso dei Secoli tutte quelle opere militari e civili adatte allo scopo: castelli medievali, fortificazioni veneziane, forti austro-ungarici e italiani. Il territorio è dominato da rigogliosi vigneti che forniscono vino bianco, rosso e rosato, di caratteristiche molto definite e apprezzate dal mercato.

Vino Amarone

L'Amarone è una tipologia della D.O.C. Valpolicella. I vitigni previsti sono Corvina (40-70%), Rondinella (20-40%), Molinara (5-25%) e un eventuale aggiunta di uve tra rosignola, negrara, barbera, trentina e sangiovese che non deve superare il 15%. Le rese massime per ettaro sono di 120 quintali, con una resa in vino che non può oltrepassare, per l'Amarone, il 40%.

Il periodo minimo di affinamento è di due anni. Al momento dell'immissione sul mercato il vino deve avere almeno 14 gradi alcolici.

Si ottiene dalla pigiatura di uve passite. Vino che si sposa con carni rosse, arrostiti e cacciagione in genere.

Vino Durello

Un vino bianco, leggermente acidulo, leggermente frizzante che resiste ad un invecchiamento di ben 10 anni, vino che oggi viene anche trattato con metodo *champenoise*, vinificato in rosa o con aggiunte di *merlot* prodotto in vino rosso. La zona di produzione si estende nella parte più orientale dei Monti Lessini: dalla Val d'Alpone, alla Val del Chiampo per finire nella Valle del Leogra a Monte Malo, nella provincia di Vicenza. Anche se non particolarmente conosciuto, vanta caratteristiche organolettiche ed olfattive importanti soprattutto se invecchiato e sottoposto a processo di spumantizzazione. L'uva utilizzata è la Durella caratteristica per gli acini giallo citrino. La sua denominazione attuale è Monti Lessini Durello D.O.C., sottodenominazioni introdotte sono: Monti Lessini Bianco, Monti Lessini Rosso, Lessini Durello Spumanti Classico.

I PRODOTTI TIPICI VERONESI

Vino Recioto Il Recioto venne chiamato così perché in passato venivano spremute solo le rece, ovvero le parti "alate" dei grappoli, che godevano di una maggiore esposizione al sole. E' ottenuto da uve sottoposte a un periodo di appassimento di almeno 120 giorni in appositi locali. Il grado alcolico è minimo 14°. E' un vino amabile e vellutato, che bene si abbina a dolci e pasta fresca.

Vino Soave Vino bianco che prende il nome dalla zona di produzione, Soave, che si trova ad est di Verona ai piedi dei Monti Lessini. Le sue caratteristiche colore 'oro giallo', armonico e nobile, discreto, antico e pregiato conquistano chiunque assaggi un sorso di vino "Soave". L'uva utilizzata è la Garganega: vitigno già conosciuto nell'anno 1000. Vengono prodotte, secondo lavorazioni diverse, svariate tipologie di Soave. **Soave D.O.C. vino bianco**, asciutto ed armonico, ottimo per aperitivi, secondi di pesce e carni bianche. **Soave Classico D.O.C.** vino giallo paglierino, delicato, fruttato, fresco, si abbina ad antipasti, pesce carni bianche. **Recioto di Soave Spumante D.O.C.G.** colore giallo dorato corposo, fruttato, vellutato, adatto a dolci secchi. **Soave Spumante D.O.C.** da utilizzare come aperitivo o fine pasto.

Vino Valpolicella

Stando alla leggenda, Valpolicella deriverebbe da *polis cellae*, ovvero luogo con molte cantine ed, anche oggi, se ne trova facilmente conferma. Le principali uve autoctone che concorrono alla produzione di questo vino, noto già all'epoca degli antichi Romani, sono: la Corvina veronese, la Molinara e la Rondinella. Tali uve danno vita a vini rossi D.O.C. quali il Valpolicella Classico e Superiore (almeno un anno di invecchiamento), il Recioto e l'Amarone (tra i due e tre anni di invecchiamento obbligatorio).

Altri famosi vini D.O.C. scaligeri sono: **Garda, Bianco di Custoza, Arcole, Bardolino e Lugana.**

Grappa La distillazione della grappa è una tradizione veneta a tutti gli effetti: già nel Seicento nasceva a Venezia l'Università degli acquaviti. Del resto, il Veneto è da sempre una Regione fortemente vocata alla viticoltura e quindi esiste ampia disponibilità di vinacce da distillare. Particolarmente pregiata è la grappa d'Amarone, prodotta in Valpolicella.

I PRODOTTI TIPICI VERONESI



Erbe officinali ed aromatiche

La Lessinia è ricca di piante officinali che fin dai secoli passati venivano raccolte nel periodo più propizio e fatte essiccare lontano dalla luce per essere poi usate nel momento del bisogno. Un tempo, quando non esistevano le moderne medicine, era molto comune affidarsi all'erboristeria per curare ogni tipo di affezione. Gli anziani ancora oggi in molti casi si fidano di più dei decotti, unguenti, tisane. Molte erano anche le credenze che oggi fanno un po' sorridere, come quella che tutti i fiori raccolti la mattina del 24 giugno, giorno di S. Giovanni Battista, erano ritenuti quasi miracolosi per curare molti malanni.

Si possono elencare le seguenti erbe usate in fitoterapia:

malva, ottenuta dalla pianta che fiorisce in maggio. E' ritenuta utile per la cura dei raffreddori;

erba catorà, usata nei tempi antichi per le sue proprietà febbrifughe e per curare le ferite dei soldati. Fu introdotta in Lessinia dai Cimbri per curare i sintomi del raffreddamento.

foglie d'ulivo, erano utilizzate per i disturbi della pressione;

salvia, si usava, e si usa, sfregare i denti con una fogliolina di salvia invece del dentifricio;

cinorroidi della rosa canina, per combattere la depressione;

genziana, era usata per abbassare la temperatura corporea in caso di febbre alta, oggi la si impiega ancora come digestivo o aperitivo;

sambuco, era utilizzato nella cura degli orecchioni;

pigne di pino mugo, dalle quali si ricavava un liquido che doveva essere esposto per almeno un mese al sole, utile per placare la tosse.

I PRODOTTI TIPICI VERONESI

La ricetta tradizionale da provare

GNOCHI SBATUI

ingredienti per 6 persone:

Farina g 600
Un litro di latte
Burro
Ricotta affumicata della Lessinia
Monte Veronese di malga stagionato
Sale



Amalgamare con cura in una ciotola la farina, il latte e un pizzico di sale, fino a ottenere un impasto di buona consistenza. Nel frattempo, portare a ebollizione una pentola d'acqua salata. Prendere mezzo cucchiaio alla volta dell'impasto e immergerlo nell'acqua bollente. Dopo qualche minuto, gli gnocchi affiorano; scolarli bene, versarli in un piatto e tenerli in caldo. Ripetere l'operazione fino a esaurimento dell'impasto. In un pentolino fondere il burro con la ricotta affumicata grattugiata e condire gli gnocchi. Completare con una spolverata di Monte Veronese di malga stagionato.

Questi gnocchi venivano preparati dai malghesi della Lessinia, che vivevano in 'eremitaggio' per tutto il periodo dell'alpeggio. Usavano, pertanto, ingredienti di loro produzione. Questo piatto tradizionale, dopo anni di oblio, viene oggi frequentemente riproposto dai ristoratori della montagna veronese.

La ricotta affumicata dei Monti Lessini che viene prodotta in malga, con latte di mucche di razza Bruna. E' un prodotto povero ma allo stesso tempo straordinario per qualità e sapore, tipico delle montagne veronesi, che risale alle tradizioni della cucina dei Cimbri.

IN COLLABORAZIONE CON L'ASSESSORATO ALLE ATTIVITÀ ECONOMICHE



CON IL CONTRIBUTO



ADERISCONO



Confederazione Nazionale Artigianato
Piccola - Media Impresa



Associazione
Panificatori e Pasticceri
della Provincia di Verona



foto marzio perbellini

grafica architetti76@gmail.com

Progetto promosso da



ADICONSUM VERONA
Lungadige Galtarossa, 22 - 37133 Verona
Tel. 045/8096934 Fax 045/8004977
www.adiconsumverona.it



LEGA CONSUMATORI VERONA
Via Interrato dell'Acqua Morta, 22 - 37129 Verona
Tel. 045/8065512 Fax 045/8065582
verona@legaconsumatori.it



FEDERCONSUMATORI

FEDERCONSUMATORI VERONA
Via Settembrini, 6 - 37123 Verona
Tel. 045/8674611 Fax 045/8010078
federcons.verona@gmail.com



**MOVIMENTO
CONSUMATORI**

Sezione di Verona

MOVIMENTO CONSUMATORI VERONA
Via Carlo Cattaneo, 14 - 37121 Verona
Tel. & Fax 045/595210
verona@movimentoconsumatori.it