

VERONA LA PRIMA

i prodotti agricoli più significativi
coltivati nella provincia di Verona



PROVINCIA DI VERONA | SERVIZIO AGRICOLTURA

Raffaella Gabriella Rizzo

VERONA LA PRIMA

**i prodotti agricoli più significativi
coltivati nella provincia di Verona**

Pubblicazione edita da
PROVINCIA DI VERONA
Servizio Agricoltura
Via della Pieve 64 – 37020 San Floriano, Verona
tel 045 6833011 - fax 045 6833010
agricoltura@provincia.vr.it - www.provincia.vr.it

La pubblicazione è disponibile in rete e pertanto scaricabile in formato pdf dal sito ufficiale della
Provincia di Verona, www.provincia.vr.it.

Finito di stampare nel mese di Maggio 2004

E' cosa assai nota che Verona rappresenti un'importantissima realtà nel panorama agroalimentare veneto ed italiano. Nell'itinerario che ho percorso in questi ultimi anni, ho avuto l'opportunità di conoscere più a fondo questa realtà nei suoi molteplici aspetti grazie al continuo confronto con istituzioni, associazioni, consorzi, cooperative, con operatori quasi sempre preparati, profondi conoscitori del loro prodotto e del mercato in cui operano.

Il quadro che via via mi si è delineato confermava una realtà produttiva eccezionale, che in genere però è conosciuta per singolo comparto, e raramente in modo complessivo e completo. I numeri delle varie produzioni sono a disposizione di tutti, ma quasi mai vengono incrociati con le altre realtà venete o nazionali così da stilare una graduatoria che individui le vocazioni, i trend delle varie province e quindi anche i nostri competitor. Facendo questo lavoro, emerge la Verona dei primati in molti comparti dell'ortofrutta; abbiamo produzioni che rasentano il monopolio in Veneto e percentuali importanti a livello nazionale. Naturalmente non è nostro obiettivo dare l'impressione di una realtà impostata solo sui grandi numeri, in quanto sul mercato è ovvio che queste produzioni si riescono a vendere non solo perché ci sono, ma soprattutto per la qualità che esprimono.

Auspico quindi che questa semplice pubblicazione possa risultare utile a conoscere meglio la nostra realtà produttiva e che possa essere replicata anche per altri settori, in quanto i primati di Verona ci sono nel settore dell'agricoltura, ma anche in altri comparti produttivi.

Un ringraziamento infine lo devo a tutti coloro che hanno collaborato, fornendo dati ed informazioni utili, in particolare alla dott.ssa Raffaella Rizzo per la passione e dedizione con cui ha realizzato questo lavoro.

L'ASSESSORE ALL'AGRICOLTURA

- Alberto Martelletto -

Presentazione

L'agricoltura e la zootecnia veronesi sono forze trainanti nei rispettivi settori sia a livello regionale sia nazionale. In un paniere di una ventina di prodotti si concentrano le punte di diamante di questi due comparti che rendono Verona - dal punto di vista quantitativo e per svariati aspetti qualitativi - una provincia leader nella produzione di vino, frutta, ortaggi e carne (avicola, bovina e suina). Un'affermazione di tale portata scaturisce da un'analisi comparata delle singole realtà dopo che ci si è addentrati in un percorso che abbraccia tutta la penisola. Ecco allora che Verona è stata messa a confronto di volta in volta con le oltre 100 province italiane. Proprio per mantenere la significatività dei risultati vista l'eccezionalità dell'annata 2003, dovuta ai ben noti motivi meteorologici, lo studio si è svolto sulle produzioni del 2002 e nel caso della carne bovina e suina del 2000 (anche se in qualche caso si è ritenuto opportuno far riferimento al 2003).

Seguono le fonti statistiche che permettono di avere una visione sia complessiva sia analitica: ISTAT 2002 (dati stimati e provvisori) per la maggior parte dei prodotti trattati; ISTAT, V Censimento Agricoltura 2000 per il comparto carne. Per alcuni prodotti si è fatto uso di ulteriori fonti a livello regionale: CREV e Regione Veneto per gli avicoli; AIPO per l'olivicoltura; NOMISMA e APTAVE per il tabacco; Consorzio di Tutela Marrone di San Zeno per il marrone; Regione Veneto per il tartufo. I dati, per rendere più agevole la lettura, sono stati arrotondati.

Si è scelto di organizzare la trattazione relativa ai singoli prodotti con una scheda a riquadri tematici. E' nata spontaneamente la necessità di sapere come individuare e classificare il prodotto (aspetto botanico) e dove localizzarne della coltivazione (area di produzione). Detto questo è risultata utile una descrizione dei tratti salienti del singolo prodotto: dall'aspetto, al gusto, ai metodi per ottenerlo, agli effetti sull'organismo umano (proprietà). E' stata poi dedicata particolare attenzione a come questa ventina di prodotti si possano tra loro combinare e accostare a livello gastronomico (... e per il nostro palato?).

Tutto questo trova visibilità nei numerosi eventi e manifestazioni di vario genere (manifestazioni e informazioni utili), organizzati per soddisfare la sempre più sentita esigenza di valorizzazione del variegato Territorio Veronese e per godere di questa straordinaria varietà di prodotti disponibili nell'ambito di una sola provincia.

Raffaela Gabriella Rizzo

sommario



7 MELO: 200.000 tonnellate l'anno



8 PESCA E NETTARINA: 900.000 quintali l'anno



9 KIWI: oltre 350.000 quintali l'anno



10 CILIEGIA: 150.000 quintali l'anno



11 FRAGOLA: 122.000 quintali l'anno



12 OLIO: 90% della produzione veneta



13 RADICCHIO ROSSO DI VERONA



14 CAVOLO: oltre 89.000 quintali l'anno



15 ASPARAGO



16 RISO VIALONE NANO VERONESE: prima e unica IGP in Europa



17-18 IL VINO E I SUOI EVENTI PRINCIPALI



19 ALLEVAMENTI: AVICOLI, BOVINI E SUINI



20 TABACCO: 79% della produzione veneta



21 MELONE



22 PATATA: 450.000 quintali l'anno



23 FUNGHI: 40% della produzione veneta



24 MARRONE: unica DOP nella frutticoltura veneta



25 TARTUFO NERO DI VERONA

MELA: 200.000 tonnellate l'anno

AREA DI PRODUZIONE

7

Aspetti botanici

Famiglia: *Rosaceae*

Genere: *Malus*

Specie: *domestica* Borkh



Consorzio di Tutela
Mela di Verona

Manifestazioni:

Melissima (Fiera della mela veronese): II settimana di ottobre (Zevio); *Festa della mela*: I domenica di ottobre (Belfiore); *Festa della mela e della pera*: settembre (Ronco); *Mostra delle mele e delle pere nell'ambito della sagra dell'Addolorata*: II domenica di settembre (Terrazzo); *Festa della mela*: I settimana di settembre (Palù).

Per informazioni:

Consorzio di Tutela Mela di Verona: c/o CCIAA, C.so Porta Nuova 96, 37122, Verona
Comune di Zevio: Via Ponte Perez 2, tel. 045 6068411, fax 045 605029,
www.comune.zevio.vr.it



... e per il nostro palato?

Anche per questo frutto il consumo ottimale è quello fresco. Però, è interessante da provare nella versione cotta al forno con un amaretto o in numerose torte.

Proprietà

Simbolo di bellezza e redenzione, la mela è un frutto dallo scarso contenuto calorico (38 kcal/100 g senza buccia) e dall'elevata presenza d'acqua (85%). In essa si trova un complesso equilibrato di apporti nutrizionali come sali minerali, acidi organici, fibra e vitamine. Può giovare in caso di stitichezza, diarrea e, dopo le prime 24 ore, anche gastroenterite perché fornisce nutrimento senza irritare l'intestino. Per il suo contenuto di pectina, che unita all'acqua forma massa nello stomaco, fornisce una sensazione di sazietà e quindi aiuta in caso di diete dimagranti.



Dove?

Il melo è un tipo di pianta che ama i climi temperato-freddi e quindi predilige le regioni settentrionali della penisola. Richiede terreni di medio impasto, freschi oppure con scheletro grossolano. Ecco perché nel Veronese l'area di produzione si è espansa (come coltura specializzata) dal secondo dopoguerra a una trentina di comuni. Questi si stendono dall'alta alla bassa pianura e si trovano sia in zone con suoli permeabili sia con terreni più compatti, ma fertili e con una buona quota di sostanza organica come i terreni di Zevio e Belfiore.

VERONA: PRIMA NEL VENETO

Più di 2.200.000 tonnellate di mele all'anno: questo è il panorama italiano. Tutte le regioni producono mele, ma solo due se ne contendono la produzione: Veneto e Trentino Alto-Adige! Verona è la **PRIMA** provincia veneta con una quantità che oscilla attorno alle 190-200.000 tonnellate in una superficie coltivata che supera i 6.000 ha. Ciò significa che raggiunge una quota regionale di oltre il **70%** e una quota nazionale abbondantemente superiore all'**8%**!

Descrizione del prodotto

Il melo è un albero dal fusto robusto che raggiunge i 10-15 metri con foglie appuntite e lisce in superficie. Fiorisce in primavera e a partire da luglio fino a settembre inoltrato permette di raccogliere dei frutti (in realtà falsi frutti denominati pomi) dalla forma sferica più o meno allungata con una buccia lucida verde, gialla o rossa a seconda della varietà considerata. La polpa può essere croccante o friabile con colore variabile sulle tonalità del bianco o tendente al giallo pastello. La mela di Verona si caratterizza per essere croccante, a media acidità e aroma spiccato.

PESCA E NETTARINA: 900.000 quintali l'anno

AREA DI PRODUZIONE

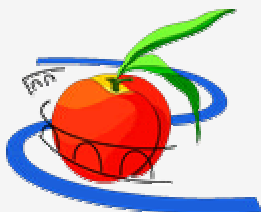
8

Aspetti botanici

Famiglia: *Rosaceae*

Genere: *Prunus*

Specie: *persica* L. Batsch



Consorzio di Tutela della Pesca Tipica di Verona

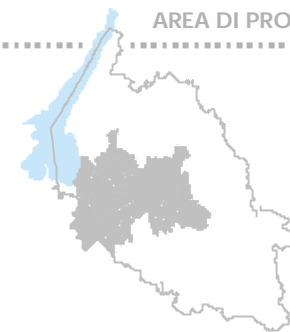
Manifestazioni:

Mostra pomologica provinciale: Pescantina (II domenica di agosto), Sommacampagna (I e IV domenica di agosto) e Valeggio sul Mincio (I sabato di luglio).

Per informazioni:

Consorzio di Tutela della Pesca Tipica di Verona c/o Consorzio Ortofrutticolo Padano, Via Gilberti II, 37122, VR, tel. 045 8015629, fax 045 591035, e-mail: opcopvr@graffiti2000.com

Mercato ortofrutticolo di Valeggio sul Mincio: Via Gottardi, 37067, Valeggio sul Mincio (VR), tel. 045 7950811, fax 045 7951794, e-mail: mercatovaleggio@libero.it; *Mercato ortofrutticolo di Villafranca*: Via Fantoni, Villafranca (VR), tel. 045 7900046; *Consorzio gestione mercato ortofrutticolo di Bussolengo*: Via Molinara 50, Bussolengo (VR), tel. 045 7157472; *Consorzio ortofrutticolo di Sommacampagna*: Via Cesarina 16, Sommacampagna (VR), tel. 045 515947, 045 515655.



Dove?

Il pesco è un albero che predilige terreni a basso tenore di calcare e che consentano un buon drenaggio dell'acqua. Nella provincia di Verona la sua coltivazione ha trovato nell'Alta Pianura Veronese e nelle colline moreniche poste a sud-est del lago di Garda il luogo più adatto. Qui in una ventina di comuni si riscontrano terreni ricchi di scheletro, ben drenanti uniti a un clima arieggiato ed inverni relativamente miti. In quest'areale, ad eccezione del pericolo rappresentato da improvvise gelate, le coltivazioni del pesco sono protette dal Monte Baldo e dalle catene dei Lessini che rallentano i venti freddi provenienti dal nord. Queste zone hanno il pregio di esaltare le caratteristiche qualitative e merceologiche della pesca di Verona.



VERONA: PRIMA NEL VENETO

La produzione italiana di pesche e nettarine si aggira attorno a 1.600.000 tonnellate annue su una superficie coltivata di oltre 100.000 ha nei terreni di 86 province. Il Veneto da solo fornisce il 68% di tale ammontare. Verona con quasi 6.000 ha fornisce ogni anno circa il 6% dell'output italiano - collocandosi al **QUINTO** posto su scala nazionale - e più dell'80% di quello veneto. Con una raccolta che oscilla attorno a 900.000-1.000.000 di quintali raggiunge, infatti, il **PRIMATO** nella produzione dell'intera regione. Le pesche da sole raggiungono una quota del 77% della produzione veneta. Questo è supportato dalla presenza di 4 mercati che consentono il passaggio diretto dalla fase produttiva e quella commerciale, garantendo la specificità del prodotto, del territorio e della produzione.

... e per il nostro palato?

Per poter assaporare il profumo e l'aroma della pesca il consumo migliore rimane quello fresco. Da provare, però, come dessert in abbinamento con un calice di Moscato! Ottimo è lo sciroppo nella preparazione di cocktails.

Proprietà

Succulento frutto estivo, la pesca è caratterizzata da un elevato contenuto d'acqua (più del 90%), che la rende dissetante, e da uno scarso potere calorico (27 kcal/100 g). Ricca di fibra, è di facile digestione e ha un leggero effetto lassativo. Il contenuto di zuccheri varia in base alla varietà e al grado di maturazione. In ogni caso è maggiore nella nettarina rispetto alla pesca.

Descrizione del prodotto

Il pesco è un albero con foglie lanceolate e debolmente seghettate che produce frutti (drupe) dalla forma tonda caratterizzati da un solco longitudinale su un lato. Fiorisce in primavera e fornisce nel periodo estivo da giugno a settembre frutti rosacei dalla buccia tomentosa (pesche) o glabra (nettarine). È caratterizzata da una polpa carnosa e succulenta che racchiude un nocciolo nel quale si trova un seme oleoso a forma di mandorla piuttosto amaro per la presenza di amigdalina. Particolarmente apprezzata è la pesca di Verona a polpa bianca e gialla.

KIWI: oltre 350.000 quintali l'anno

AREA DI PRODUZIONE

9

Aspetti botanici

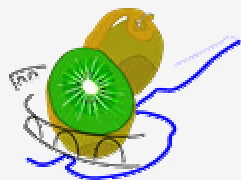
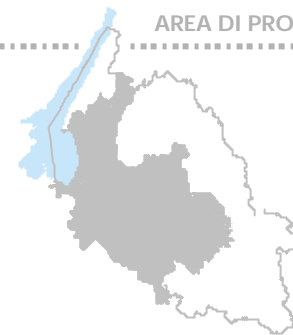
Famiglia: Actinidiaceae

Genere: Actinidia

Specie: deliziosa (A. Chev.) Liang e Ferguson

Per informazioni

Consorzio Tutela Kiwi di Verona: c/o CCIAA, C.so Porta Nuova 96, 37122 (VR) tel. 045 8678261 e Aeop scarl, Via A. Poiani 39, 37060, Rizza di Villafranca (VR), tel. 045 8520021, fax 045 8520796



Consorzio di Tutela
Kiwi di Verona

Dove?

La pianta di Actinidia si inizia a coltivare nel Veronese dagli anni '80. Dal decennio successivo la produzione si espande rapidamente per arrivare ai giorni nostri a coprire una quarantina di comuni situati in prossimità delle sponde meridionale e orientale del Lago di Garda e nell'alta e media pianura veronese. Il clima è qui favorevole alla coltura data l'influenza termoregolatrice del Lago e la presenza dei Monti Lessini che rallentano le correnti d'aria fredda provenienti dal nord. Il kiwi è una pianta che soffre molto il gelo: il lago e le montagne risultano così fondamentali. Se a ciò si associano anche i terreni di origine morenica e alluvionale - con la caratteristica di drenare bene l'acqua e uno scarso strato di terreno attivo - la combinazione che ne deriva risulta ottimale per l'actinidia.



VERONA: PRIMA NEL VENETO

In Italia, leader mondiale del settore, 80 province producono annualmente quasi 400.000 tonnellate di kiwi. Il Veneto da solo ha un output di oltre 500.000 quintali dei quali più del 68% (ca. 350.000 quintali) vengono ottenuti su una superficie di oltre 2.000 ettari nel Veronese che risulta, così, essere il **PRIMO** produttore della regione e ben il **QUARTO** su scala nazionale. Verona produce, infatti, il 9% della quantità totale italiana.

... e per il nostro palato?

Il miglior utilizzo di questo frutto è sempre legato ad un consumo fresco, da solo o in macedonia. Viene comunque apprezzato anche per guarnire torte alla frutta o nella preparazione di gelati e sorbetti.

Proprietà

Conosciuto come il "frutto della salute", è ricco di vitamina C (85 mg/100 g). Il kiwi ne contiene una quantità superiore rispetto ad agrumi come il limone o l'arancia. Ciò lo rende un alimento utile per mantenere in buono stato di funzionamento il sistema immunitario. E' formato per 84,6% d'acqua e per 9 g da zuccheri solubili, con un apporto calorico di 44 Kcal. Allo stesso tempo è una buona fonte di potassio (400 mg) e quindi può aiutare a regolare il bilancio idrico e a mantenere una corretta pressione del sangue. Può essere utile in caso di stitichezza. L'alto tenore in potassio, però, lo rende sconsigliabile a soggetti affetti da problemi renali.

Descrizione del prodotto

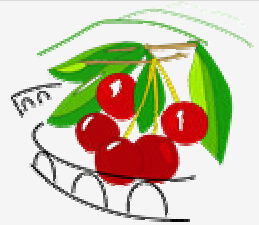
La pianta di Actinidia è un arbusto rampicante con foglie grandi e caduche e frutti ovali di forma più o meno allungata. Il kiwi di Verona (cultivar Hayward) si presenta con buccia color bruno. E' una pianta dioica ovvero con fiori maschili e femminili distinti su diverse piante che sbocciano nei mesi di maggio-giugno. La raccolta avviene nei mesi di ottobre e novembre. Il frutto è a polpa verde brillante con piccoli semi neri a raggiera intorno al centro. E' succoso, dal sapore leggermente aspro e al contempo dolce.

CILIEGIA: 150.000 quintali l'anno

AREA DI PRODUZIONE

10

Aspetti botanici
Famiglia: Rosaceae
Genere: Prunus
Specie: avium L.



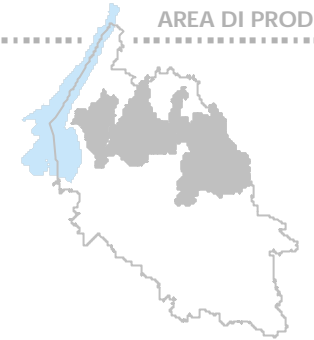
Consorzio Tutela Ciliegie
delle Colline Veronesi

Manifestazioni:

Festa delle ciliegie: III domenica di giugno (Marano di Valpolicella); Festa della ciliegia: II domenica di giugno (Mezzane); Mostra provinciale delle ciliegie: I domenica di giugno (Cazzano di Tramigna); Festa del vin santo e delle ciliegie: giugno (Brognoligo in comune di Monteforte d'Alpone); Mostra Provinciale delle Ciliegie di Tregnago: giugno; Mostra e festa delle ciliegie: I domenica di giugno (Montecchia di Crosara); Sagra delle ciliegie: giugno (San Giovanni Ilarione, Località Castello)

Per informazioni:

Consorzio Tutela Ciliegie delle Colline Veronesi: sede legale c/o Cooperative Unione di Verona: Via Camuzzoni 5, 37100, Verona.
Consorzio Ortofrutticolo Colline Veronesi: Via Francia 5, 37024 Negrar (VR), tel. 045 7501155, fax 045 7502244.



... e per il nostro palato?

Per gustare appieno l'aroma delle ciliegie è bene prediligere il consumo del frutto fresco e, se gradito, sorseggiando una buona grappa. Altrimenti si presta bene in macedonia.

Dove?

Il ciliegio è un albero dal tronco robusto che può arrivare fino ai 20-25 m d'altezza. Ora, però, per facilitare la raccolta viene potato a dimensioni più contenute. Richiede un terreno fertile che dreni bene l'acqua e con un ph tra 6,5 e 8. In provincia di Verona ha trovato terreni privilegiati nelle colline della Valpolicella e in quelle veronesi orientali. La coltivazione viene favorita dalla funzione mitigatrice del Lago di Garda e dalla catena dei Lessini a nord che riducono l'aria fredda e garantiscono ridotte escursioni termiche. E' bene ricordare, però, la buona capacità del ciliegio di resistere alle basse temperature. Tra i comuni di produzione, tutti importanti, si citano San Pietro in Cariano, Negrar, Marano di Valpolicella, Illasi, Montecchia di Crosara, Cazzano di Tramigna e Mezzane.



VERONA: PRIMA NEL VENETO

1950 ettari e più di 150.000 quintali di ciliegie all'anno! Con questi dati Verona risulta la **PRIMA** provincia nel Veneto e la **SECONDA** in Italia nella produzione cerasicola. Le aziende veronesi producono sul 6% del suolo nazionale dedicato a questa coltura oltre il 10% dell'output italiano e ben il 65% di quello veneto.

Proprietà

Composta per l'86% d'acqua fornisce un modesto apporto calorico. E' un frutto che presenta un buon contenuto di vitamina C (11mg/100g) e di sali minerali che le danno caratteristiche rimineralizzanti e depurative per l'organismo. Nella ciliegia sono riscontrabili anche carotenoidi e flavonoidi che aiutano a ridurre il rischio di nevralgia postherpetica in persone che hanno contratto l'herpes Zoster noto come fuoco di Sant'Antonio.

Descrizione del prodotto

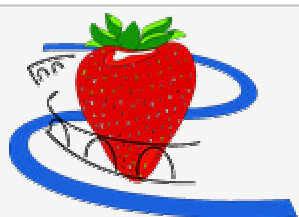
La ciliegia è un frutto formato da una piccola drupa succosa e dolce di forma rotondeggiante, spesso simile a un cuore. Il suo colore, a seconda della varietà, può variare tra il rosso, il nero e il giallo. Il ciliegio fiorisce in primavera nel mese di aprile per portare a maturazione i suoi frutti tra maggio e giugno. Quest'ultimi possono essere dolci con polpa tenera bianca o rosso-nera oppure aciduli a polpa chiara o rossa e acquosi. Nella produzione di Verona sono riconosciute come prodotto tradizionale la **Mora di Verona** e le altre che costituiscono le **Ciliegie delle Colline Veronesi**.

FRAGOLA: 122.000 quintali l'anno

AREA DI PRODUZIONE

Aspetti botanici

Famiglia: *Rosaceae*
Genere: *Fragaria*
Specie: *vesca* L.



Consorzio di Tutela
della Fragola di Verona

Manifestazioni:

Festa degli asparagi e delle fragole: ultima settimana di aprile e prima di maggio (Caselle di Isola della Scala);

Fiera della fragola: I/II domenica di ottobre (Raldon in comune di S. Giovanni Lupatoto).

Per informazioni:

Consorzio di Tutela della Fragola di Verona: c/o CCIAA, Corso Porta Nuova 96, 37122, Verona.



... e per il nostro palato?

La fragola è un frutto che si presta bene nella preparazione di crostate o macedonie, ma il suo utilizzo migliore rimane quello fresco. Ottima in abbinamento con un buon bicchiere di *Recioto*.

Dove?

La fragola è una pianta che predilige terreni caldi che drenino bene l'eventuale acqua in eccesso. Particolarmente adatti risultano i suoli subacidi con un ph che si aggira attorno a 7-7,5 sabbiosi o con ghiaia. Nel Veronese ha trovato condizioni favorevoli soprattutto nei comuni della fascia centrale della provincia assumendo come epicentro della produzione l'area di San Giovanni Lupatoto.



Proprietà

E' composta per 90,5% di acqua. Frutto a scarso contenuto calorico (27 kcal/100 g), la fragola è una buona fonte di minerali e soprattutto di vitamina C (54 mg/100 g) necessaria per mantenere in buon funzionamento il sistema immunitario. Ha proprietà depurative e antiossidanti. Può provocare reazioni allergiche come l'orticaria in soggetti sensibili. In essa è contenuto il levulosio: uno zucchero di più facile assimilazione indicato anche per persone che soffrono di forme lievi di diabete.

VERONA: PRIMA NEL VENETO

In Italia, su una superficie coltivata di oltre 6300 ha, una settantina di province producono mediamente più di 153.000 tonnellate di fragole l'anno, delle quali circa l'8% è prodotto nel Veronese. Con una superficie a coltura superiore a 500 ha, Verona raggiunge un output che si aggira attorno ai 122.000 quintali annui che le consente di essere la **PRIMA** produttrice nel Veneto con una quota del **72%** e la **QUINTA** a livello nazionale.

Descrizione del prodotto

La fragola è una pianta erbacea perenne con verdi foglie composte da tre foglioline ovali. Questa pianta forma un falso frutto rosso, dolce e carnoso sulla superficie del quale si trovano i veri frutti: gli acheni. Viene generalmente raccolta tra maggio e luglio, ma Verona si differenzia per una duplice produzione nell'arco dell'anno: fragola primaverile e quella **AUTUNNALE VERONESE**. Con quest'ultima si può godere dei frutti, grazie a speciali tecniche di coltivazione, anche nel periodo tra settembre e novembre.

OLIO: 90% della produzione veneta

AREA DI PRODUZIONE

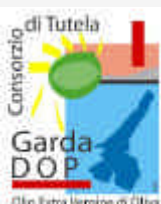
12

Aspetti botanici

Famiglia: *Oleaceae*
Genere: *Olea*
Specie: *europaea* L.



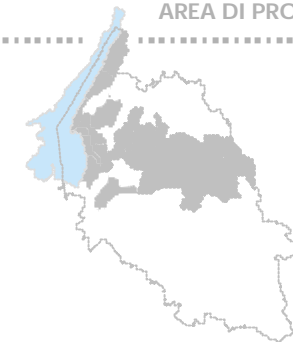
Consorzio di Tutela
dell'Olio Extra Vergine
di Oliva Veneto D.O.P



Manifestazioni:

Festa dell'Olio Extravergine d'Oliva: II settimana di novembre (Mezzane di Sotto); *Palio dell'olio veneto dell'8 dicembre* (Sant'Ambrogio di Valpolicella); *Festa dell'Olio*: III settimana di gennaio (Torri del Benaco); *Fiera di Santa Caterina*: Novembre (Brenzone), *Concorso dell'olio nell'ambito della Festa degli asparagi*: III domenica di maggio (Cavaion Veronese); *Olivinfest*: III o IV settimana di novembre (Illasi).

Per informazioni: *A.I.P.O.*: Via Locatelli 1, 37122 (VR), tel. 045 8678260, fax 045 8034468, www.aipoverona.it; *Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Garda D.O.P.*: Via Vittorio Veneto 1, 37010 Cavaion Veronese (VR), tel. 030 2457578, fax 030 2457569, consorziogarda@virgilio.it; *Consorzio di Tutela dell'Olio Extra Vergine di Oliva Veneto D.O.P.* (riconoscimento ministeriale: 18.03.04): Via Locatelli 1, 37122 (VR), tel. 045 8678260, fax 045 8034468, www.oliovenetodop.it; *Museo dell'olio d'oliva*: Via Peschiera 54, 37011 Cisano di Bardolino (VR), tel. 045 6229047, fax 045 6229024, info@museum.it



PRIMA NEL VENETO

In un areale che coinvolge comuni situati a ovest sulla riviera veronese del lago di Garda e a est nei territori delle colline orientali, circa 4.000 aziende ricavano mediamente ogni anno l'88% della produzione regionale. Su una raccolta veneta di olive da olio di 75.000 q, Verona da sola - con superficie di oltre 7.000 ha - ricava oltre 65.000 q del totale. Da questi, grazie all'opera di 30 frantoi riconosciuti (12 nella zona del lago e 18 in quella delle colline veronesi), estrae oltre 1.100 q d'olio ogni anno. Di quest'olio il 12% viene certificato dop. Verona, infatti, oltre ad essere la **PRIMA** produttrice veneta del settore, si presenta attualmente con **due DOP**: Olio extravergine di oliva Veneto Valpolicella dop (fruttato, dal colore giallo con lievi tonalità sul verde, acidità massima non superiore a 0,5 g e acido oleico superiore al 75%) e olio extravergine di oliva Garda dop (fruttato, di colore che varia dal verde al giallo, acidità massima inferiore a 0,6% e acido oleico superiore al 74%). La dop Garda è l'unica dop a livello italiano che interessa tre regioni (Veneto, Lombardia e Trentino).

Proprietà

L'olio d'oliva, soprattutto l'extravergine, è un buon alleato per la nostra salute. Da sempre gli sono riconosciute proprietà benefiche per l'organismo umano. Tra i grassi è considerato il più digeribile perché favorisce la secrezione biliare. E' utile in tutte le fasi della vita: nello svezzamento del bambino (presenta una composizione acida che si avvicina a quella del latte materno) come nella dieta dell'anziano perché combatte l'osteoporosi aiutando l'assimilazione del calcio. E' consigliato per le sue proprietà antitumorali, antiossidanti e per contrastare l'arteriosclerosi. E' un valido ausilio anche per coloro che soffrono di malattie cardiovascolari visto che va ad agire sul colesterolo "buono" (HDL) aumentandolo e su quello "cattivo" (LDL) diminuendolo.

L'ulivo

L'olio è un grasso vegetale che si ottiene dalla spremiture dell'oliva, drupa carnosa di forma ovoidale, frutto dell'ulivo. Quest'ultimo è una pianta sempreverde con foglie piccole, lanceolate a picciolo corto. E' molto longeva e si caratterizza per un'alternanza nella produzione. Nelle colline veronesi viene coltivata in terreni con un'elevata percentuale di calcare, potassio e fosforo. Questi ultimi sono suoli con scarsa solubilità e generalmente poveri. L'area del Garda, invece, di origine morenica, si compone di terreni prevalentemente sabbiosi privi di calcare che drenano bene l'acqua. Situati soprattutto in zone collinari e pedecollinari, gli oliveti del Veronese si avvalgono di un clima che da una parte è mitigato dall'attività termoregolatrice del lago dall'altra dalla funzione protettiva dei Lessini e del Baldo che bloccano le correnti d'aria fredda del nord. Le varietà di ulivi da olio maggiormente coltivate nella provincia sono: Casaliva (zona del Garda), Grignano e Favarol (zona del Veneto Valpolicella). L'ulivo è una pianta che fiorisce in primavera con piccoli fiori uniti a grappolo (mignola) e le olive vengono preferibilmente raccolte nella fase dell'invaiaitura e nei mesi di novembre e dicembre.

Processo di produzione dell'olio

Una volta raccolte, le olive vengono portate nel minor tempo possibile al frantoio per essere lavorate. A Verona i sistemi di trasformazione utilizzati sono due: tradizionale e a ciclo continuo. L'inizio del processo è uguale per entrambi: le drupe raccolte vengono lavate e pulite dalle foglie. Segue la molitura (rottura del frutto) con molazze (macine) nel metodo tradizionale e alla frangitura con un frangitore a martelli per quello continuo. Si ottiene, così, una pasta di olive frantumate che viene rimescolata in una gramola in modo tale che le molecole d'olio si uniscano. A questo punto la pasta viene spalmata su diaframmi di fibra sintetica, detti fiscoli, e pressata nel sistema tradizionale oppure centrifugata all'interno di un decanter nel metodo a ciclo continuo. Da entrambi si ricava un liquido d'acqua (di vegetazione) e olio, sostanze che vengono poi separate con un procedimento di centrifugazione per ottenere l'olio.

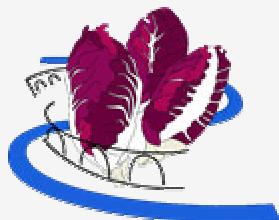
RADICCHIO ROSSO DI VERONA

AREA DI PRODUZIONE

13

Aspetti botanici

Famiglia: *Asteraceae*
Genere: *Cichorium*
Specie: *intybus* L.



Consorzio di Tutela
Radicchio Rosso di Verona

Manifestazioni:

Mostra del radicchio di Casaleone: IV domenica di Gennaio;
I tesori della Terra del Guà (Cologna Veneta): III domenica di Novembre;
Festa del radicchio rosso di Verona: II domenica di gennaio (Roveredo di Guà).

Per informazioni:

Comune di Casaleone: Via Vittorio Veneto 6, Casaleone (VR), tel. 0442 328711;
Comune di Cologna Veneta: Piazza Capitaniato, 1 Cologna Veneta (VR), tel. 0442 411122, fax 0442 410811;
Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Verona: Via Sabbion, 34 - 37044 Cologna Veneta, tel. 0442 85420, fax 0442 85153.



Dove?

Il radicchio è un tipo di cicoria importata nel 1400 dall'Oriente. Oggetto di studi nei giardini botanici del Veneto nel '500, è diventata una produzione su scala industriale nei primi anni del secondo dopoguerra.

E' una coltura che necessita di terreni a pH neutro (6,5-7), ricchi di sostanze organiche, profondi, che consentano un veloce drenaggio dell'acqua in esubero. Non si deve esporre la coltura a bruschi abbassamenti di temperatura nel periodo compreso tra agosto e novembre. I comuni che presentano queste caratteristiche pedo-climatiche si trovano sia nella parte orientale sia in quella meridionale della provincia. Queste esigenze hanno trovato piena soddisfazione in 31 comuni del veronese tra i quali risultano particolarmente significativi Cologna Veneta, Roveredo del Guà e Casaleone.



... e per il nostro palato?

Se il colore lusinga la vista, la gratificazione per il palato non è inferiore! In cucina il modo migliore per gustare il radicchio è in insalata. I suoi utilizzi comunque risultano molteplici. Si presta molto bene anche per la preparazione di risotti con il riso *Vialone Nano Veronese IGP* o cotto alla griglia abbinato con il formaggio *Monte Veronese DOP*. Una curiosità? L'Amaro a base di radicchio per concludere il vostro pasto!

Proprietà

E' un ortaggio dal contenuto calorico piuttosto basso, ricco di sali minerali soprattutto ferro e potassio, e presenta un'alta percentuale d'acqua (oltre il 90% del peso complessivo). Contiene vitamine del gruppo B e tracce di vitamina A.

Il consumo di *Radicchio Rosso di Verona*, soprattutto in insalata, ha effetti positivi sull'organismo: sono ormai note le sue proprietà depurative e diuretiche. Aiuta i soggetti con disturbi al fegato e, grazie all'azione dell'antocianina, diminuisce i rischi cardiovascolari dimostrandosi utile nel prevenire l'infarto e l'arteriosclerosi. E' bene precisare, però, che non è consigliato per le persone affette da gastroenterocolite o ulcera gastro-duodenale.

VERONA: PRIMA NEL VENETO PER IL RADICCHIO ROSSO DI VERONA

In Italia vengono prodotte mediamente oltre 230.000 tonnellate di radicchio all'anno su una superficie di circa 15.000. Di queste più del 40% sono fornite dal Veneto con 900.000 quintali abbondanti. A Verona circa 1.500 aziende producono un quantitativo annuo che oscilla attorno ai 130.000 quintali coltivando soprattutto la pregiata varietà *Radicchio Rosso di Verona IGP* (Indicazione Geografica Protetta): 90.000 q. Raggiunge così la **QUARTA** posizione nella regione. Verona è rinomata per l'utilizzo nella coltivazione della tecnica dell'*imbianchimento* necessaria per rendere le foglie più dolci e tenere. Consiste nel raccogliere i cespi in cumuli e coprirli con films di plastica neri. Questa mancata esposizione alla luce e all'aria per una settimana circa permette ai cespi di concentrare verso le foglie le sostanze contenute nelle radici, rendendole così croccanti, e dà compattezza ai cespi.

Descrizione del prodotto

Il *Radicchio Rosso di Verona* è una pianta a ciclo estivo-invernale che si semina ad agosto per essere raccolta tra ottobre e fine febbraio. Grazie ad una sostanza denominata *antocianina* presenta foglie di colore rosso intenso con una nervatura bianca e dolce. Le foglie sono croccanti, friabili e contraddistinte da un retrogusto leggermente amarognolo. Hanno forma tonda e il cespo è compatto. Sul mercato si trova sia nella varietà precoce dal peso di 1-3 etti a cespo sia in quella tardiva di 1,5-3,5 etti. L'altezza del cespo varia tra gli 11 e i 15 centimetri.

CAVOLO: oltre 89.000 quintali l'anno

AREA DI PRODUZIONE

14

Aspetti botanici

Famiglia: *Cruciferae*
Genere: *Brassica*
Specie: *oleracea* L.

Manifestazioni:

Festa regionale del cavolo: Il domenica di ottobre (Castagnaro).

Per informazioni:

Consorzio di Tutela del Cavolo dell'Adige: Via Locatelli 1, 37122 (VR), tel. 045 8678210, fax 045 8012898.



Consorzio di Tutela
del Cavolo dell'Adige

... e per il nostro palato?

Il cavolo cappuccio è ottimo in insalata condito con del buon *olio extra vergine d'oliva Veneto o Garda DOP*. Il cavolo verza, invece, è molto apprezzato nella preparazione di involtini dopo aver provveduto a lessarne le foglie.

Dove?

Il cavolo è un ortaggio che richiede da un lato un terreno fertile, ben drenato, profondo e con presenza di sabbia, dall'altro un clima che sia umido nel periodo autunnale. Questo spiega il perché venga prodotto in oltre 30 comuni del Basso Veronese che per caratteristiche pedoclimatiche presentano una vocazione particolare verso questo tipo di coltura. Qui, infatti, i terreni sono sabbiosi, ricchi di sostanza organica e favoriti in autunno e inverno da un clima umido.



Proprietà

Il cavolo è un alimento ricco d'acqua, minerali e vitamina C, vitamina quest'ultima che facilita l'assorbimento del ferro e combatte la predisposizione alle infezioni. Povero di grassi, è bene preferire una preparazione a crudo e, in ogni caso, che non richieda una cottura prolungata sia perché la vitamina C viene distrutta dal calore sia perché risulta più digeribile. Se è indicato per coloro che soffrono di ulcera peptica, è da sconsigliare in caso di disturbi alla tiroide perché il consumo potrebbe limitare l'azione dello iodio, minerale necessario per la produzione di ormoni tiroidei. Il cavolo ha, inoltre, proprietà depurative, antiossidanti e antitumorali.

VERONA: PRIMA NEL VENETO

Nel Veneto si producono mediamente oltre 610.000 quintali annui di cavoli nelle seguenti varietà: cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo di Bruxelles, cavolfiore, cavolo broccolo e altro. La superficie a coltura è superiore ai 2.000 ha, dei quali 600 solo nella provincia di Verona! Da solo il Veronese riesce con circa 350 aziende a ottenere più di 89.000 quintali all'anno sia di cavolo cappuccio sia di cavolo verza. Ciò la fa essere la **PRIMA** provincia nella regione per la coltivazione di quest'ortaggio con una quota rispettivamente del 37,5% e del 40,7% dell'output regionale.

Descrizione del prodotto

Il cavolo cappuccio si presenta con foglie verdi e lisce che unendosi conferiscono al cespo una forma simile a una palla di colore verde per la varietà precoce e bianco o rosso cupo per quella tardiva, dal peso che supera il 1,3 kg. Il cavolo verza, invece, ha sempre foglie verdi, ma increspate con un'accentuata nervatura centrale che danno origine a una specie di palla (oltre 900 g). Per entrambi il mercato fornisce sia la varietà precoce sia quella tardiva, con raccolte studiate in modo da poter coprire gran parte dell'anno e assecondare così le esigenze del consumatore.

Aspetti botanici

Famiglia: *Liliaceae*
Genere: *Asparagus*
Specie: *officinalis* L.



Consorzio Valorizzazione
Asparago di Verona

Manifestazioni:

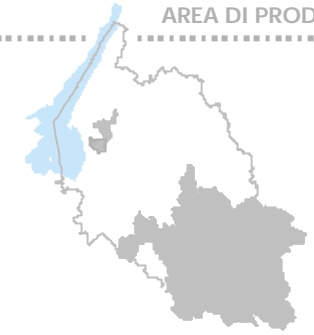
Festa degli asparagi e delle fragole: ultima settimana di aprile, prima di maggio (Caselle di Isola della Scala);

Festa dell'asparago: ultima settimana di aprile, prima di maggio (località Mambrotta, S. Martino B.A.);

Festa dell'asparago: II domenica di maggio (Arcole);

Festa dell'asparago: nel mese di maggio (Rivoli).

Per informazioni: Consorzio Valorizzazione Asparago di Verona: Via Locatelli, 2 (VR), tel. 045 7125428 (Sig. Bedendo Emidio), 045 7102716 (Sig. Conte Claudio).



... e per il nostro palato?

Generalmente si ritiene che il miglior modo di consumare l'asparago sia lesso con le uova. Con un po' di fantasia risulta ottimo anche in numerose altre pietanze. L'asparago verde è più profumato e si presta bene in risotto con il riso *Vialone Nano Veronese*. Da riscoprire è il consumo a crudo dell'asparago bianco tagliato a rotelline sottili in carpaccio di carne bianca e pesce o su un fiore di fettine di *mele di Verona* condito semplicemente con olio extra vergine d'oliva e aceto balsamico.

Proprietà

Germoglio povero di grassi e di proteine a scarso contenuto calorico (24 kcal), ha un buon contenuto di ferro (24 mg) e fosforo (65 mg). Possiede proprietà diuretiche che aiutano a perdere i liquidi in eccesso. La presenza di purine e acido urico non lo rende indicato per coloro che soffrono di disturbi alle vie urinarie o di cistite. Per mantenerne le proprietà è preferibile una cottura a vapore e, in ogni caso, è consigliabile non immergere le punte nell'acqua.

Descrizione del prodotto

L'asparago è il germoglio carnoso di una pianta erbacea perenne. Detto *turione* o *pollone*, si presenta con una parte finale a punta dotata di piccole foglie unite tra loro a formare delle squame. Il suo colore varia in base alle modalità di coltivazione: può essere bianco se si evita l'esposizione alla luce, tendente al viola o verde nel caso in cui venga esposto ai raggi del sole. E' un ortaggio dal fusto sotterraneo chiamato rizoma. La *zampa* dell'asparago (insieme di rizomi e radici) viene piantata in primavera e permette la prima produzione solo dopo tre anni. La raccolta inizia a fine marzo e si può protrarre fino ai primi di giugno, in ogni caso per un periodo non superiore ai 60 giorni.

Dove?

Citazioni sulla coltivazione dell'asparago nel territorio veronese si trovano già ai primi dell'800.

E' una coltura che predilige un terreno a medio impasto e che consenta un buon drenaggio dell'acqua in modo da evitare la possibile asfissia delle radici. Attualmente viene coltivato in una ventina di comuni in pianura tra i quali spiccano Arcole, San Martino Buon Albergo (località Mambrotta) e Isola Rizza. Sono caratterizzati da terreni limosi e sabbiosi, soffici, ben drenanti e con un ph neutro. E' un ortaggio che non necessita di un clima particolare in quanto resiste sia al freddo sia a innalzamenti elevati di temperatura. Nei comuni considerati il clima è temperato-umido: condizione che ne favorisce la coltivazione. Unica zona con caratteristiche diverse è quella di Rivoli V.se nell'anfiteatro morenico dell'Adige.

VERONA: TERZA NEL VENETO

In Italia una cinquantina di province producono mediamente ogni anno più di 400.000 quintali di asparagi, ben 76.000 dei quali nel Veneto. Verona con una superficie a coltura di 300 ettari è la **TERZA** provincia nella regione e l'ottava in Italia con un output superiore ai 18.000 quintali.



RISO VIALONE NANO VERONESE: prima e unica IGP del riso in Europa

AREA DI PRODUZIONE

16

Aspetti botanici

Famiglia: *Graminaceae*
Genere: *Oryza*
Specie: *sativa*
Sottospecie: *japonica* L.



Consorzio per la Tutela
del Riso Vialone Nano IGP

Manifestazioni:

Sagra del riso con i saltarei: II e III settimana di maggio (Pontepossero di Sorgà); *Festa del riso con le ciche*: agosto (Buttapietra); *Festa del riso*: dalla II settimana di settembre alla I di ottobre (Isola della Scala); *Sagra del riso col pessin*: II e III domenica di settembre (Sorgà); *Sagra del riso co' le nose*: II settimana di ottobre (Nogara); *Sagra "riso e vino"*: III settimana di ottobre (Bonferraro); *Sagra risotto e tortel*: IV settimana di agosto (Bonferraro). **Strada del Riso Vialone Nano IGP**: percorso attraverso 21 comuni del comprensorio del riso che consente di conoscere meglio tutti gli aspetti legati al prodotto: dal paesaggio, alla cultura, all'arte, all'offerta gastronomica. **Per informazioni**: Consorzio per la Tutela del Riso Vialone Nano IGP: Via Mazzini 2b, 37063 Isola della Scala (VR), tel. 045 6630815, fax 045 7300397, cell. 339 3156750, www.vialonenanoveronese.com, e-mail: info@vialonenanoveronese.com; Associazione Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP: c/o Bovolone Promuove, Piazza Costituzione 1, 37051, Bovolone (VR), tel. 045 6901489, info@stradadelriso.it, www.stradadelriso.it



Dove?

Prodotto già nel '500 a Roverchiara e in seguito in gran parte della media pianura, il riso trova oggi terreni ottimali in un comprensorio del Basso Veronese che vede coinvolti 24 comuni: Bovolone, Buttapietra, Casaleone, Cerea, Concamarise, Erbè, Gazzo Veronese, Isola della Scala, Isola Rizza, Mozzecane, Nogara, Nogarole Rocca, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Ronco all'Adige, Roverchiara, Salizzole, Sanguinetto, San Pietro di Morubio, Sorgà, Trevenzuolo, Vigasio e Zevio. In quest'area il riso cresce grazie alla presenza di terreni a medio impasto, alla canalizzazione dell'acqua delle risorgive in un clima temperato.



... e per il nostro palato?

Le caratteristiche principali del Riso Vialone Nano Veronese sono: la sua tenuta in cottura e la sua ottima capacità di assorbimento dei condimenti. Ciò lo rende particolarmente adatto alla preparazione di risotti dei quali il più famoso è quello all'isolana. Non va dimenticato che si sposa bene con gli altri prodotti del Veronese: radicchio rosso Verona, Monte Veronese dop, lumache, tartufo della Lessinia, asparago e cavolo verza. Interessanti prodotti ricavati dal riso sono poi la farina di riso per dolci, quella per polenta e la grappa di riso.

VERONA: PRIMA NEL VENETO

In Italia il riso viene prodotto in un'area complessiva che si aggira attorno ai 218.000 ha nei terreni di 29 province, raggiungendo una produzione annua di oltre 1.300.000 tonnellate con una resa per ettaro che supera i 60 quintali. A livello nazionale Verona rientra tra le prime 10 produttrici di riso occupando l'ottavo posto con un quantitativo medio annuo sui 115.000 quintali in 1.800 ha, ottenuto da 70 aziende e 10 riserie. In realtà il raccolto veronese rappresenta una nicchia di mercato se paragonato alle prime tre grandi produttrici: Vercelli, Pavia, Novara. Sull'output totale veronese il 95% è dato dal Riso Vialone Nano Veronese: varietà pregiata che ha ottenuto per **PRIMA** in Europa il **riconoscimento IGP** a garanzia di un'elevata qualità. Secondo la normativa italiana fa parte dei risi semifini. Si presenta di forma tonda, semilunga, dal colore bianco caratterizzato da una perla centrale piuttosto estesa, dente pronunciato e testa tozza. Viene coltivato con la tecnica dell'avvicendamento su terreni a medio impasto per i quali fondamentale risulta la canalizzazione delle acque delle risorgive. La produzione di questo riso avviene in un ambiente suggestivo, dove a primavera vengono preparati dei letti piani di terra (camere) con dei solchi regolari nei quali vengono posti i semi. Le risaie vengono, poi, completamente ricoperte d'acqua per farli germogliare. Trascorso il tempo necessario, l'acqua viene eliminata per far sì che le radici appena nate si attacchino nel terreno. Fatto ciò in risaia si alternano periodi di inondazione a periodi di asciutta fino a che in estate la pianta non raggiunge il massimo della sua altezza, inizia a ingrandire l'ovaiolo e la cariosside si riveste. Verso fine settembre raggiunge la maturazione e si può procedere alla raccolta delle pannocchie che si devono sgranare per ricavarne il risone (riso grezzo). Questo deve poi essere essiccato in modo che non superi un'umidità del 14%. Successivamente viene lavorato **senza manipolazioni o trattamenti chimici** per poter essere messo in vendita.

Proprietà

Il riso è un alimento dal valore nutrizionale più interessante rispetto ad altri cereali. Nella sua composizione rientrano carboidrati, grassi e proteine che forniscono però un modesto apporto calorico (100 kcal per 100 g di riso brillato bollito). Tra i minerali che lo costituiscono particolare rilievo assumono il silicio, utile contro l'osteoporosi e il potassio adatto per gli ipertesi. E' facilmente digeribile e ha un basso indice glicemico che lo rende appetibile anche per chi soffre di problemi di diabete. Mancando di glutine, è indicato per i celiaci.

VINO: Verona, prima in Italia per qualità e numero di DOC

AREA DI PRODUZIONE

17

... MA IL VINO FA BENE?!

Il vino, se consumato in dosi moderate, può avere riscontri positivi sul nostro organismo. E' una bevanda che ha un discreto valore energetico (7 kcal per ogni g). Contiene un mix di sostanze tra le quali alcuni minerali (ad es. ferro e potassio), lieviti, fermenti, zuccheri, enzimi: fino ad oggi ne sono state studiate più di 300 nei diversi tipi di vino. Un apporto non eccessivo di alcool favorisce il cosiddetto "colesterolo buono" (HDL) perché fa aumentare le lipoproteine, riduce il rischio di malattie coronariche ed ha effetti antiossidanti grazie alla presenza di polifenoli tra i quali è bene citare il *resveratrolo*. L'alcool ha, poi, la duplice funzione di stimolare l'appetito, favorendo la secrezione dei succhi gastrici, e al tempo stesso, di aiutare la digestione. In persone sensibili può provocare reazioni allergiche o attacchi d'asma. Non è consigliabile ai soggetti che soffrono di epatite o a coloro che abbiano dovuto subire interventi di gastroresezione.

VERONA: PRIMA PROVINCIA NEL VENETO!

La quantità di vino prodotta in Italia annualmente raggiunge in media i 45 milioni di ettolitri. Delle oltre 100 province esistenti praticamente tutte danno un contributo più o meno significativo. Il Veneto da solo conferisce quasi 7 milioni di hl tra vino e mosto. La superficie coltivata ad uva si aggira attorno ai 76.800 ha, della quale ben il 99,9% investita con vigneti per ottenere uva da vino. In questo panorama con oltre 11.000 aziende (il 40% delle imprese agricole della provincia) Verona risulta la **PRIMA produttrice** della regione nonché la prima in Italia per vino di qualità e numero di DOC. I terreni utilizzati a vigneto coprono circa 24.000 ha che consentono una produzione di quasi 300.000 tonnellate annue d'uva e di **2,5 milioni di ettolitri**. I dati del 2000 indicano addirittura come nel Veronese sia stato possibile raggiungere la soglia di oltre 3.150.000 hl! Verona, infatti, rappresenta - in termini di ettolitri - oltre il **35% della produzione veneta e supera il 5% a livello nazionale**. Un aspetto significativo della produzione veronese è, poi, il fatto che ben il 46,8% ovvero più di 1.300 hl di vino è DOC o DOCG (che rappresenta il 60% del vino d'origine regionale) con 550 cantine di vitivinicoltori e ben 12 cantine sociali.



STRADE e MUSEO DEL VINO

Nell'assaporare un buon vino il piacere aumenta se si ricordano paesaggi e vigneti e si conosce il procedimento che lo fa arrivare nel nostro bicchiere. A questo proposito vengono in aiuto le diverse Strade del vino e il Museo del vino di Bardolino. I percorsi oggi esistenti sono:

- strada del vino Bardolino,
- strada del vino Bianco di Custoza,
- strada del vino Lessini Durello,
- strada del vino Soave,
- strada del vino Terra dei Forti,
- strada del vino Valpolicella.

11 tra DOC & DOCG

1. **ARCOLE DOC**: Arcole bianco (anche nella versione Spumante) e rosso (anche Novello), Arcole Garganega, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Chardonnay (anche frizzante), Merlot, Pinot Bianco e Grigio.
2. **BARDOLINO DOC**: E' Docg nella versione superiore e superiore classico; Dco nelle versioni base, classico, charetto, charetto classico, charetto spumante, novello e novello classico.
3. **BIANCO DI CUSTOZA DOC**: viene prodotto nella versione base, Superiore, spumante e passito.
4. **GARDA DOC**: Barbera rosso e bianco, Cabernet, Chardonnay, Marzemino, Merlot, Garganega, Pinot Bianco, Grigio e Nero, Tocai, Riesling Cortese e Sauvignon.
5. **SOAVE DOC**: si trova nelle versioni: base, Classico, Colli Scaligeri, Spumante. Docg nelle tipologie: Superiore, Superiore Classico, Superiore Riserva.
6. **RECIOTO SOAVE DOCG**: base, Classico e Spumante.
7. **TERRA DEI FORTI DOC**: Rosso Superiore, Rosso Superiore Riserva, Cabernet Franc, Cabernet Franc Riserva, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Riserva, Enantio, Enantio Riserva, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon.
8. **VALPOLICELLA DOC**: Il Valpolicella si produce nelle versioni: base, Classico, Superiore, Classico Superiore, Recioto della Valpolicella (anche nella tipologia Spumante) e Amarone.
9. **LUGANA DOC**: nelle versioni base, Superiore e Spumante.
10. **LESSINI DURELLO DOC**: nelle versioni: Durello, Durello Passito, Spumante e Superiore; Bianco, Bianco Superiore; Rosso, Rosso Riserva; Spumante metodo classico (Rosato o Rosè).
11. **MERLARA DOC**: Bianco (anche frizzante), Rosso (anche Novello), Tocai, Malvasia, Merlot, Cabenet Sauvignon, Cabenet e Marzemino frizzante.





PRINCIPALI MANIFESTAZIONI ED EVENTI NELLA PROVINCIA

- Festa dell'uva e del vino Bardolino: IV domenica di settembre (Bardolino).
- Festa dell'uva: II domenica di settembre (Monteforte d'Alpone).
- Festa dell'uva: II domenica di settembre (Soave)
- Festa dei vini classici della Valpolicella: mese di maggio (Pedemonte).
- Festa del vino: IV domenica di maggio (Monteforte d'Alpone).
- Festa del vino bianco di Custoza: II domenica di settembre (Custoza).
- Festa medievale del vino bianco Soave: III domenica di maggio (Soave).
- Festa del Lessini Durello doc.: III domenica di maggio (Roncà).
- Festa delle *Fae*: mese di novembre (San Giorgio di Valpolicella).
- Palio del Recioto: mese di aprile (Negrar).
- Rassegna internazionale del vino biologico: mese di novembre (Sant'Ambrogio di Valpolicella).
- Sagra del "riso e vino": III settimana di ottobre (Bonferraro).
- Settimana dei vini della Terra dei Forti: ultima domenica di maggio - prima di giugno (con concorso enologico).
- Valpolicellere: II domenica di maggio (Illasi).
- Vinitaly: mese di aprile (Fiera di Verona).
- Sorsi d'Autore (Fondazione AIDA).

TERRA DEI FORTI



NUMERI UTILI

- Consorzio Tutela Vino Arcole DOC: Via A. Mattielli 11, 37038 Soave (VR), tel. 045 7681578, fax 045 6190306.
- Consorzio di Tutela Bardolino: Piazza Matteotti 8, 37011 Bardolino (VR), tel. 045 7211964, fax 045 7210820, consbard@ti.it.
- Consorzio di Tutela Vino Bianco di Custoza DOC: Piazza Matteotti 8, 37011 Bardolino (VR), tel. 045 7211964, fax 045 7210820.
- Consorzio Tutela Vino Garda DOC: Corso Porta Nuova 98, 37122 (VR), tel. 045 594927, fax 045 595750.
- Consorzio di Tutela Vino Lessini Durello DOC: Via Adolfo Mattielli 11, 37038, Soave (VR), tel. 045 7681578.
- Consorzio per la Tutela dei Vini Merlara DOC: Via Bindola 63, 35040 Merlara (PD), tel. 0429 844541, fax 0429 85092, merlaradoc@cantinamerlara.it.
- Consorzio per la Tutela dei Vini Soave e Recioto di Soave: Via A. Mattielli 11, 37038 Soave (VR), tel. 045 7681578, fax 045 6190306, consorzio@ilsoave.com, www.ilsoave.com.
- Consorzio Tutela Vino Valdadige Bianco e Rosso DOC: Via Don Cesare Scala 45, Brentino Belluno (VR), tel. 045 7270521, fax 045 7270520, info@terradeiforti.it, www.terradeiforti.it.
- Consorzio Tutela Vino Valpolicella: Via Valpolicella 57, 37029 San Pietro in Cariano (VR), tel. 045 7703194, fax 045 7703167, www.valpolicella.it, www.vinovalpolicella.it, vinovalpolicella@tiscalinet.it, vinovalpolicella@valpolicella.it.
- Consorzio di Tutela Vini Terra dei Forti: Via Don Cesare Scala 45, Brentino Belluno (VR), tel. 045 7270521, fax 045 7270520, e-mail: info@terradeiforti.it, www.terradeiforti.it.
- Associazione Vini Veronese DOC: c/o CCIAA, C.so Porta Nuova 96, 37122 (VR), tel. 045 59497, fax 045 595750.

CANTINE SOCIALI

- Cantina Sociale di Colognola ai Colli: Via Montanara, Colognola ai Colli (VR), tel. 045 6139666, fax 045 6139667.
- Cantina Sociale di Custoza: Loc. Staffalo – 37060 Custoza (VR).
- Cantina Sociale di Illasi: Via Restel Rosso 1, 37031 Illasi (VR), tel. 045 7834001, fax 045 7833125.
- Cantina Sociale di Montecchia di Crosara: Via Alpone 53, Montecchia di Crosara (VR), tel. 045 7450094, fax 045 6544154.
- Cantina Sociale di Monteforte d'Alpone: Via XX Settembre 24, 37032 Monteforte d'Alpone (VR), tel. 045 7610110, fax 045 7613740.
- Cantina Sociale di San Bonifacio: Loc. Villanova (San Bonifacio, VR), tel. 045 7610544.
- Cantina Sociale Soave: Viale Vittoria 100, 37038 Soave (VR), tel. 045 6139811.
- Cantina Sociale Veronese del Garda: Via Palazzina 2, Castelnuovo (VR), tel. 045 7570522.
- Cantina Sociale Valpolicella Classico: Via Valpolicella 61, 37029, San Pietro in Cariano (VR), tel. 045 7701028, fax 045 6834546.
- Cantina Sociale della Valpantena: Via Colonia orfani di Guerra 5/b, 3034 Quinto di Valpantena (VR), tel. 045 550883, fax 045 550032.
- Cantina Sociale Valpolicella: Via Ca' Salgari 2, 37024 Negrar (VR), tel. 045 6014300, fax 045 6014399.
- Cantina Sociale della Valdadige Veronese: Via Don Cesare Scala 45, Rivalta (VR), tel. 045 6284064.
- Consorzio Agrario Interprovinciale di Verona e Vicenza (Cantina Caorsa): loc. Caorsa (Brentino Belluno) 14, Affi (VR), tel. 045 7235522.

MUSEO DEL VINO

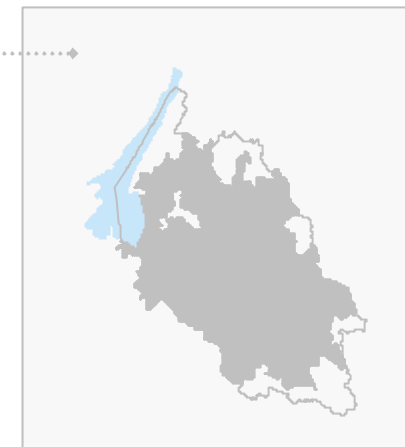
- Museo del Vino di Bardolino c/o Azienda Fratelli Zeni Via Costabella 9, Bardolino (VR), tel. 045 6228331
Apertura da maggio a ottobre (chiuso il sabato e la domenica).
- Ente Fiera di Verona: Viale del Lavoro 8, 37100 Verona, tel. 045 8298111, fax 045 8298288, info@veronafiere.it, www.veronafiere.it.



Avicoli: VERONA, LEADER IN ITALIA

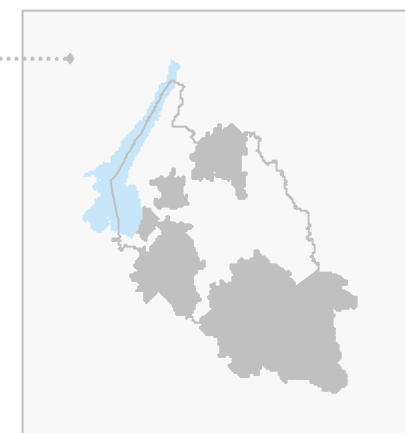
Verona: quasi 25 milioni di capi per ciclo (capacità potenziale per ciclo oltre 32.300.000*) tra polli, tacchini, galline ovaiole, anatre, quaglie, faraone, struzzi e selvaggina. Con più di 3.800 aziende e una forte concentrazione, Verona è leader italiana nella produzione avicola. Su oltre 171 milioni di capi allevati in Italia, Verona risulta la **PRIMA** provincia sia a livello regionale sia nazionale del settore.

* Fonte: CREV – Regione Veneto



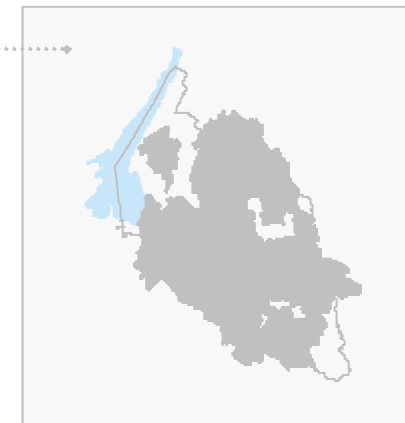
Suini: VERONA, PRIMA NEL VENETO

PRIMA provincia del Veneto per numero di maiali allevati. Verona con oltre 220.000 capi alleva da sola il 32% degli animali dell'intera regione. Tra i prodotti derivati dall'allevamento suino si ricorda la tipica *soppressa veronese*.



Bovini: VERONA, PRIMA nel Veneto

Il Veneto è la seconda regione sul panorama italiano per numero di capi bovini allevati (oltre 900.000 ogni anno). Verona con i suoi 250.000 capi contribuisce significativamente alla produzione regionale con una quota del 26% collocandosi al **PRIMO** posto tra le 7 province venete.



Vacche da latte

Oltre ai bovini da carne non vanno dimenticate le oltre 47.000 vacche da latte presenti nelle aziende del territorio veronese dalle quali si ricavano latte, burro e formaggi vari. Tra questi ultimi da segnalare è il *Monte Veronese Dop* con una produzione annua di 50.000 forme.

TABACCO: 79% della produzione veneta

AREA DI PRODUZIONE

20

Aspetti botanici

Famiglia: *Solanaceae*
Genere: *Nicotiana*
Specie: *tabacum* L.

Manifestazioni:

Fiera di San Biagio: I domenica di febbraio (Bovolone).

Per informazioni:

APTAVE: Viale del Lavoro 52, 37135 (VR), tel. 045 8250255, fax 045 8203305, mail: info@aptave.it, www.aptave.it;
TAV: via Croce 97, Ca' degli Oppi (Oppeano, VR), 045 7130540, 045 7130550;
Istituto sperimentale per il tabacco (sezione veronese): Via Canton 14, tel. 045 7100089.



PRIMA NEL VENETO

In Italia si producono in media oltre 125.000 tonnellate di tabacco su una superficie complessiva di quasi 38.000 ha. Tra le prime tre regioni spicca al terzo posto il Veneto, il cui output è garantito per ben il **79%** dalla tabacchicoltura veronese. Verona, infatti, con 300 aziende e 6.000 ha fornisce ogni anno un quantitativo che si aggira attorno ai **167.000 quintali** di tabacco riconosciuto di ottima qualità. Questo dato la rende la **prima provincia a livello regionale** e la **quarta in Italia** con un 13% dell'intera produzione nazionale.



Descrizione del prodotto

Il tabacco è una pianta a ciclo annuale le cui varietà si distinguono in base al tipo di cura a cui vengono sottoposte le foglie per poter essere usate dall'industria dei prodotti derivati (sigarette, sigari ...). A Verona si coltivano tre tipologie di tabacco: il *Virginia Bright* (per l'80% della produzione), il *Burley* (15%) e il *Kentucky* (5%). IL **Virginia B.** è una pianta che cresce bene in un clima caldo-umido con un terreno leggero, sabbioso che permetta un rapido drenaggio dell'acqua in eccesso. Normalmente viene sottoposta a cimatura, altrimenti raggiungerebbe in media i 2 metri d'altezza. Ha un fusto verde dal quale si staccano 20 foglie utili. Sono di forma ovata allungata, sessili con costole e nervature regolari. I fiori assumono una tonalità che varia dal bianco al rosa. Nell'ultima decade di febbraio si prepara il semenzaio in serra: i semi vengono posti in un letto di torba stesa in contenitori di polistirolo che galleggiano sull'acqua. Dopo 50/60 giorni le piantine sono pronte per essere trapiantate nel campo (22-24.000 piante per ha) dove si producono diversi tipi di foglie che variano in funzione della diversa collocazione delle corone fogliari sullo stocco. Dall'ultima decade di agosto fino a tutto ottobre si procede alla loro raccolta dal basso verso l'alto. Raccolta che è seguita da un processo di cura ad aria calda detto *flue-cured*. Gli usi industriali di questo tabacco sono principalmente per la produzione di sigarette del tipo blend americano. Il **Burley** ha un maggior numero di foglie utili (20-25) con costola e nervatura poco pronunciate, un fusto che assume un colore che varia tra il verde chiaro e crema e fiori rosa-crema. Richiede un terreno di medio impasto, buona fertilità e un buon contenuto di azoto. L'allestimento del semenzaio avviene non oltre marzo e la raccolta si effettua tra agosto e i primi 15 giorni di settembre. Si procede poi con una cura ad aria per tabacchi chiari (*light air-cured*). Infine il **Kentucky**: 24-28 foglie utili verde scuro, ricche di resine, fiori aperti con corolla rosacea. Anch'esso predilige terreni a medio impasto, freschi e ricchi di sostanza organica. La semina è tra febbraio e marzo per ottenere il raccolto ad agosto che sarà poi sottoposto alla cura del fuoco (*fire-cured*). E' un tabacco più forte che viene prediletto per la fabbricazione di sigari.

Processo di cura del tabacco

Le foglie verdi del tabacco, una volta raccolte, devono essere seccate per poter essere trasformate dall'industria in sigarette, sigari e quant'altro. I sistemi di cura delle foglie sono diversi, ma tutti prevedono il loro ingiallimento con perdita della clorofilla, ammarrimento per ridurne la sostanza secca ed essiccazione per eliminare l'acqua. Il *Virginia Bright* prevede un sistema di cura complesso detto *flue-cured* che si effettua in locali appositi nei quali si procede ad una ventilazione delle foglie. Dalla temperatura iniziale di 35° C per l'ingiallimento si arriva fino agli 80° C per la conservazione. Il procedimento dura 9 giorni. Alla fine si ottiene un tabacco dall'aroma leggero e colore giallo-arancio. Il *Burley* richiede, invece, una *cura ad aria* in stanze riparate dal vento e dai raggi del sole. All'interno la temperatura viene regolata con aperture e finestre in modo che non scenda sotto i 16° C e l'umidità si aggiri attorno al 70%. Questo procedimento dura dai 20 ai 40 giorni in base al clima e al grado di maturazione delle foglie. Quest'ultime saranno di colore nocciola, non friabili e con buona combustibilità. Per il *Kentucky*, infine, si usa la *cura del fuoco*. Le foglie, poste in locali murati e precedentemente ingiallite, si espongono al fumo di legna non resinosa e secca in modo che questo penetri dando un aroma forte. Il processo dura 15-20 giorni e consente di ottenere foglie marron scuro, compatte e dal gusto intenso.

MELONE

AREA DI PRODUZIONE

21

Aspetti botanici

Famiglia: *Cucurbitaceae*
Genere: *Cucumis*
Specie: *melo* L.



Consorzio di Tutela
del Melone di Verona

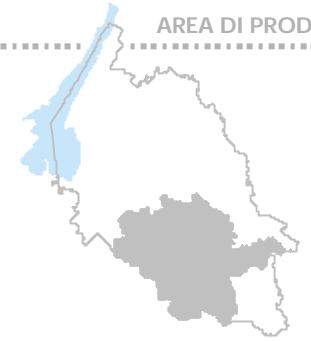
Manifestazioni:

XXIV Mostra varietale del melone e IV Festa del melone: II domenica di giugno (manifestazione itinerante; l'edizione 2003 si è svolta a Vigasio. Nell'ambito della manifestazione si tiene un concorso tra produttori e vengono organizzate delle degustazioni);

Fiera del melone: III domenica di giugno (Erbè).

Per informazioni:

Consorzio di Tutela del Melone di Verona: C.so Porta Nuova 96, 37122 (VR), tel. 045 6068311 (c/o APO Scaligera Scarl).



... e per il nostro palato?

L'utilizzo migliore rimane sempre quello fresco. Da provare, però, in abbinamento con il *Riso Vialone Nano Veronese* sotto forma di risotto o elaborato in semifreddi.

Dove?

La coltivazione del melone nel Veronese si è sviluppata a livello intensivo in coltura protetta a partire dal 1970 grazie al fenomeno della riconversione aziendale e alla diffusione di materiali di copertura in plastica; si è iniziato con il P.E. per arrivare al P.V.C. e all'E.V.A. La coltivazione in terra ha prediletto i comuni della media e bassa pianura con aree di specializzazione ad esempio nella zona di Erbè, Trevenzuolo, Vigasio, Isola della Scala e Zevio. E' una coltura che richiede suoli a medio impasto, ricchi di sostanza organica e che ama il caldo (per il terreno: minima 12° C e max 35° C) e la luce.



Proprietà

Il melone è un frutto che ha una buona fonte di vitamina C e betacarotene. Entrambi sono degli antiossidanti che aiutano l'organismo nella prevenzione delle malattie. Presenta un'elevata percentuale d'acqua (oltre il 90%) e un modesto apporto calorico (20-30 kcal).

Descrizione della pianta e del prodotto

Il melone è una pianta erbacea a ciclo annuale dal portamento volubile con apparato radicale fascicolato. Nel Veronese si coltiva principalmente il tipo retato con buccia rugosa che segna la fetta. Ciò che caratterizza la provincia è la pratica della **COLTIVAZIONE ANTICIPATA** che consente di ottenere il frutto per il mercato a partire da fine maggio per tutto il mese di giugno. I vivaisti specializzati procedono alla semina in serra tra la fine di gennaio e febbraio. Prima del trapianto nei tunnel, le piantine vengono ciminate in modo da lasciare solo due foglie vere e un germoglio visibile di circa 2 cm. Dopo 30-35 giorni vengono messe a dimora con sesto d'impianto di 2,5 metri per 1 metro in tunnel. Questi sono stati precedentemente preparati effettuando le fasi di baulatura, pacciamatura per riscaldare il terreno (12° C) e di copertura con teli in *etil vinil acetato* per mantenere una temperatura adeguata anche di notte visto che la pianta del melone ama il caldo. Trascorsi circa 35 giorni dal trapianto inizia la fioritura. Il melone è una pianta monoica con fiori maschili e femminili separati sulla stessa pianta. Per consentire l'impollinazione di questi ultimi si pongono delle arnie d'api vicino alle serre. Quando l'ovario ha raggiunto le dimensioni di circa una noce il frutto è allegato. Una pianta di melone - con una fioritura scalare - è in grado di produrre una diecina di frutti. Quando questi presentano una spaccatura tra il picciolo e il frutto sono pronti per essere raccolti. La raccolta è manuale. Nel Veronese si coltivano tre varietà: precoce (es. *Macigno*), intermedia (es. *Baggio*) e tardiva (es. *Dalton*) in modo da coprire tutto il periodo tra la fine di maggio e giugno-luglio. Tutte tre hanno polpa arancione. Le prime due hanno una buccia che con la maturazione vira di colore e diventa gialla, la terza rimane a buccia verde.

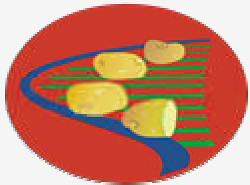
VERONA: 27% DELLA PRODUZIONE VENETA

Nel Veneto una superficie di oltre 1500 ha è adibita alla coltivazione del melone; si superano i 400.000 q annui di raccolto. Di questo il 27% viene prodotto a Verona su una superficie di poco inferiore a 500 ha dalla quale si ricava un quantitativo annuo di oltre 110.000 q di meloni.

PATATA: 450.000 quintali l'anno

Aspetti botanici

Famiglia: *Solanaceae*
Genere: *Solanum*
Specie: *tuberosum* L.



Consorzio
Patata Veneta

Dove?

La patata compare in Europa verso la fine del XVI secolo e per 200 anni viene utilizzata principalmente come alimento per gli animali o come pianta ornamentale.

In Italia inizia a essere apprezzata come fonte di nutrimento per gli uomini verso la fine del XVIII secolo a causa delle frequenti carestie che imponevano di trovare delle alternative alla farina di frumento.

Nella provincia di Verona tracce se ne riscontrano già verso il 1600. Testimonianze di una sua produzione finalizzata alla commercializzazione nel locale si hanno già negli anni '30 del '900 con una predilezione per le zone della bassa pianura veronese. Attualmente l'area di coltivazione comprende i comuni di Cologna Veneta, Roveredo di Guà, Zimella, Pressana e Minerbe dai quali si ricava circa il 95% del raccolto e Sanguinetto e Cerea con circa un centinaio di ettari.

Manifestazioni:

Mostra provinciale della patata (all'interno della manifestazione *I tesori del Guà*): III domenica di novembre (Cologna Veneta);
Festa della patata del Colognese: III settimana di settembre (Cologna Veneta);
Festa della patata: I domenica di luglio (Roveredo di Guà).

Per informazioni:

Comune di Cologna Veneta: Piazza Capitaniato 1, tel. 0442 411122, fax 0442 410811.
Comune di Roveredo del Guà: Via Dante Alighieri 4, tel. 0442 86014.
Consorzio patata veneta: c/o comune di Cologna Veneta.



Verona: QUINTA produttrice nel Veneto

A Verona viene prodotto annualmente il 9% dell'ammontare regionale di patate: più di 450.000 quintali in una superficie di circa 1140 ettari. Ciò rende la provincia la **quinta** in ambito regionale e **l'ottava** in Italia.

Verona è rinomata per un particolare tipo di patata: la **patata dorata dei terreni rossi del Guà**. Tale varietà rappresenta i due terzi della produzione dell'intera provincia con una produzione che si aggira attorno ai 300.000 quintali annui.

... e per il nostro palato?

La *patata dorata dei terreni rossi del Guà* è particolarmente adatta per insalate, ma si presta anche a svariate altre preparazioni: bollita, in purè, arrosto... meno indicata per le frittute.

E' ottima in *soufflé* con scaloppine, nella preparazione di gnocchi con pancetta affumicata e rucola cruda o al forno con scaglie di formaggio *Monte Veronese*.

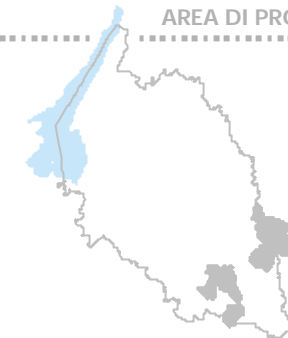
Proprietà

E' un tubero con un contenuto calorico che varia tra le 85 e le 148 kcal a seconda della preparazione desiderata. Caratteristica fondamentale della patata è l'apporto di amido che fornisce: 15,9 g se bollita con buccia. La presenza di questo polisaccaride la rende facilmente digeribile e quindi indicata nelle diete dei malati e in quella di persone che presentano problemi nella masticazione. I carboidrati complessi della patata danno un apporto costante di energia e, secondo alcuni studi, hanno un effetto calmante.

PATATA DORATA DEI TERRENI ROSSI DEL GUA'

Questa patata viene coltivata in cinque comuni del basso Veronese in terreni sabbiosi con sedimenti argillosi e limosi con un buon quantitativo di calcare totale che danno al tubero un colore giallo-ambtrato, da cui il nome *dorata*, buccia sottile, ferma e pasta soda. Ha forma ovale che può essere anche allungata. Viene seminata tra la metà di febbraio e i primi dieci giorni di marzo con i terreni che hanno raggiunto gli 8° C e raccolta tra la fine di giugno e la metà di agosto a seconda della *cultivar* piantata.

AREA DI PRODUZIONE



FUNGHI: 40% della produzione veneta

AREA DI PRODUZIONE

23

Aspetti botanici

Famiglia: *Agaricaceae*
Genere: *Agaricus*
Specie: *bisporus* Imbach.

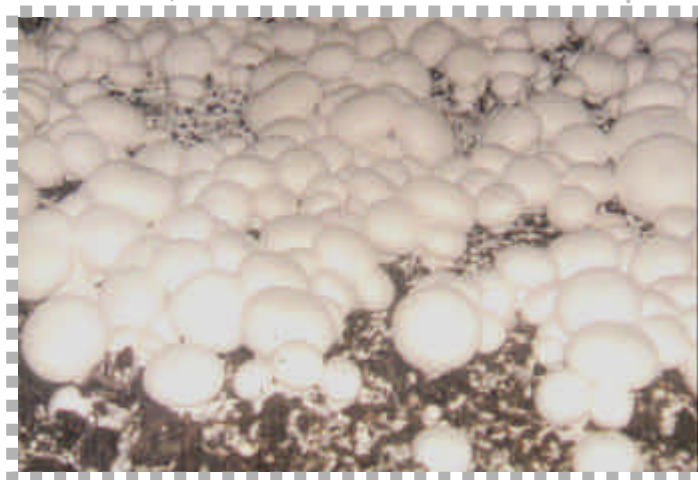
Famiglia: *Pleurotaceae*
Genere: *Pleurotus*
Specie: *ostreatus* Kummer

Per informazioni:

AIF (Associazione Italiana Fungicoltori): Via Torricelli 71/a, 37136 Verona, tel. 045 8622286

VERONA: SECONDA NEL VENETO

In Italia si producono tra le 70.000 e le 80.000 tonnellate di funghi l'anno. Di queste circa il 40% è coltivato nel Veneto. Le serre e grotte della provincia sono situate in una decina di comuni e forniscono - tra funghi *Champignon* e *Pleurotus* - una produzione superiore ai 30.000 q annui, rendendo Verona la **SECONDA** produttrice veneta e la **QUARTA** a livello nazionale.



... e per il nostro palato?

I funghi *Champignon* si gustano sia cotti che crudi, i *Pleurotus*, invece, si consumano cotti.

Gli *Champignon* trovano in cucina gli usi più vari: dalla pasta, al risotto, crudi in insalata o ripieni con verdure. Dopo essere stati lessati in acqua e aceto, interessante è la loro conservazione sott'olio *extra vergine d'oliva del Garda o Veneto Valpolicella DOP* con aglio e alloro. Si devono lasciar passare almeno 10 giorni dalla preparazione prima di poterli assaporare. Si prestano bene come antipasto sorseggiando vini dalla gradazione medio - alta.

Proprietà

I funghi sono un alimento ricco d'acqua (98%) e di potassio, ma poveri di grassi. Contengono vitamine, proteine, sali minerali e aminoacidi. Sono utili per chi segue diete ipocaloriche perché contengono enzimi come il chitosano che favoriscono il controllo del peso inibendo l'assorbimento dei grassi in eccesso da parte dell'intestino.

Descrizione del prodotto

La coltivazione dei funghi nel Veronese avviene in condizioni ambientali controllate, per la maggior parte in serra e in un caso in grotta. Iniziata negli anni '70, è una produzione caratterizzata oggi da un'elevata tecnologia. A Verona si coltivano principalmente due specie di funghi: *Champignon* e *Pleurotus*.

Ciclo di produzione degli *Champignon*: il composto per funghi - costituito da una miscela di paglia, pollina e gesso - viene fatto fermentare per 7 giorni in appositi tunnel e poi pastorizzato per altri 7 giorni in modo da eliminare eventuali organismi nocivi. A questo punto si passa all'incubazione inoculando il seme nel composto. Questa fase richiede 14 giorni. Al 28° giorno il composto viene spostato nella stanza di coltivazione dove viene caricato nei letti posti su scaffalature che, collocate una sopra l'altra, formano più piani. Sul substrato si mettono 4-5 cm di terra a copertura. Trascorsi 10 giorni iniziano a nascere i funghi (fase della marcatura e già 7 giorni dopo è possibile iniziare la raccolta. Questa è manuale e di norma consente tre "volate" (passaggi di raccolta). Il ciclo di produzione degli *champignon* è quindi di 6-7 settimane.

Ciclo di produzione dei *Pleurotus*: in rari casi si effettua la fermentazione del composto - costituito solo da paglia - che dura al massimo una giornata. Solitamente si parte direttamente con la pastorizzazione che dura 5 giorni. Una volta trascorsi, si procede alla semina in pannelli forati che sarà poi seguita dall'incubazione nella stanza di produzione per 3 settimane. A differenza degli *Champignon*, l'incubazione e la coltivazione avvengono nella stessa stanza. Si passa così alla marcatura (durata: 10 giorni) e al 30° giorno si possono raccogliere i funghi, anche qui con 2 - 3 volate. La coltivazione dei *Pleurotus* richiede delle strutture meno impegnative rispetto agli *Champignon*: non è necessario il condizionamento ed è sufficiente il raffreddamento attraverso arieggiamento dei locali mediante un ventilatore che aspiri l'aria dalle finestre.

MARRONE: unica DOP nella frutticoltura veneta

AREA DI PRODUZIONE

24

Aspetti botanici

Famiglia: *Fagaceae*
Genere: *Castanea*
Specie: *sativa* Mill

Manifestazioni:

Sagra dei marroni: IV domenica di ottobre (San Mauro di Saline); *Roverè Veronese*: tutte le domeniche di ottobre prevedono esposizione e vendita; *Festa delle castagne*: IV domenica di ottobre o I domenica di novembre (San Zeno di Montagna); *Festa delle castagne*: II domenica di ottobre (San Giovanni Ilarione).

Per informazioni:

Consorzio di Tutela Marrone di San Zeno: c/o Comune di San Zeno di Montagna, Contrada Cà Montagna 11, 37010, San Zeno di Montagna (VR), tel. 045 7285017.



Consorzio di Tutela
del Marrone di San Zeno D.O.P.

Dove?

Il castagno è un albero che cresce in terreni situati tra i 250 e i 900 metri di altitudine. Necessita di un clima temperato-umido e di un suolo acido e preferibilmente sciolto. Queste sue peculiarità fanno sì che i castagni siano coltivati nella zona del Garda-Baldo e sui Monti Lessini dove creano un pregevole paesaggio. Rinomati per la pregiata produzione sono i comuni di **San Zeno di Montagna** e di **San Mauro di Saline**.



... e per il nostro palato?

Le preparazioni culinarie di questo frutto sono le più svariate dai primi piatti come il minestrone di marroni ai dolci come il castagnaccio. Di sicuro apprezzamento sono le caldarroste, ma è bene non dimenticare l'abbinamento di marroni lessi con la carne per farcire arrostiti di vitello o fesa di maiale, accostandoli poi alla degustazione di un calice di vino *Amarone*.

Proprietà

Il marrone è un frutto ricco di carboidrati, nella forma di amido e fibre. Interessante è il contenuto di vitamine idrosolubili del gruppo B. Talvolta, però, in soggetti particolarmente sensibili può creare disturbi addominali.

Descrizione del prodotto

Il marrone è il frutto di una varietà di castagno particolarmente pregiata (*Castanea sativa domestica macrocarpa*) la cui caratteristica è quella di dare castagne di una pezzatura maggiore. Pianta monoica, presenta fiori maschili e femminili distinti sulla stessa pianta. Questi ultimi sono situati alla base degli amenti maschili e, a differenza di questi, sono sempre fertili. Da essi in un periodo di 3-4 settimane si svilupperà il riccio (involucro spinoso che protegge il marrone) dal quale poi sarà possibile ricavare il frutto. Quest'ultimo è un achenio che assume una forma ellissoidale con un piccolo apice come punta. Ha una buccia esterna marrone scuro e un seme dalla polpa color giallo paglierino, dolce e farinosa. Nella provincia di Verona il *marrone di San Zeno di Montagna*, che ha ottenuto il riconoscimento di qualità DOP, e quello dell'*area di San Mauro di Saline* rappresentano un fiore all'occhiello nella produzione di castagne. Dando vita a un suggestivo paesaggio, l'albero del castagno fiorisce in luglio per portare a maturazione i suoi frutti in autunno, periodo nel quale ha luogo la raccolta dei marroni che avviene manualmente. Una volta selezionati e calibrati, i marroni vengono sottoposti al trattamento della *rissara* o della *novena*. Il primo consiste nel creare dei cumuli di frutti all'aperto che vengono lasciati riposare per 8-15 giorni. In questo modo il calore all'interno dei mucchi prodotto da una leggera fermentazione naturale, fa aprire i ricci. Con la *novena*, invece, i marroni vengono immersi in acqua fredda che viene cambiata ogni due giorni per conservare ed esaltare le caratteristiche gustative del prodotto.

TARTUFO NERO DI VERONA

AREA DI PRODUZIONE

25

Aspetti botanici

Famiglia: *Tuberaceae*

Genere: *Tuber*

Specie: *melanosporum* Vittadini

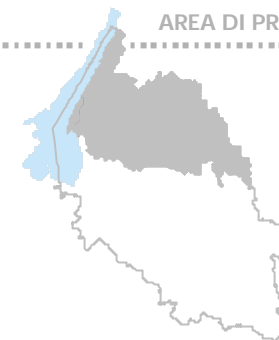
Manifestazioni:

Esposizione all'interno dell' Antica fiera dei bogoni: I domenica di dicembre (Sant'Andrea in comune di Badia Calavena); *Festa della montagna con esposizione di tartufi*: ottobre (Caprino Veronese)

Per informazioni: Proloco di Sprea cum Progno: Via Zami 1, 37030 Sant'Andrea (comune di Badia Calavena), tel. 340 6743412, e-mail: tonkawolf@tiscalinet.it;

Associazione Tartufai Monte Baldo Veronese: c/o Comunità Montana del Baldo: loc. Platano 6, 37013, Caprino Veronese (VR), tel. 045 6230877, fax 045 6230873, e-mail: baldo@comunitamontanabaldo.it.

Importante: Per la raccolta e la commercializzazione è necessario aver sostenuto con esito positivo l'apposito esame per il rilascio del tesserino regionale (L.R. 30/88, art. 7).



Dove?

Il tartufo è presente nel Veronese nei terreni calcarei non acidi della zona delle pendici del Baldo, dei Monti Lessini e nei suoli composti da materiale ghiaioso di origine fluvio - glaciale delle colline moreniche del Garda. I comuni interessati sono una trentina, tra i quali spicca per fama Caprino. In queste zone il clima è particolarmente favorevole alla crescita del tartufo perché risente dell'influsso termoregolatore del Lago di Garda e della funzione svolta dalle catene montuose di limitare il flusso di correnti fredde provenienti dal Nord Europa.



... e per il nostro palato?

E' bene precisare come il tartufo va gustato con alimenti dal sapore non troppo intenso in modo da esaltarne appieno l'aroma. Questo fungo può essere sia grattugiato, qualora si voglia amalgamarlo completamente nelle pietanze, sia tagliato a fettine se utilizzato per guarnire. E' adatto per molte preparazioni: antipasti, primi e secondi. Tra i primi spiccano il risotto col tartufo cucinato con il *Riso Vialone Nano Veronese* e le tagliatelle col tartufo (da provare con sugo di coniglio impreziosito da scaglie di tartufo nero veronese). Con questo fungo ben si abbina un vino rosso dalla gradazione media sui 12 gradi, non frizzante, come ad esempio un *Valpolicella*.

VERONA: PRIMA NEL VENETO

Il tartufo della montagna veronese rientra tra i prodotti tradizionali riconosciuti sotto la voce funghi secondo il d.m. n. 350/'99. E', infatti, un particolare tipo di fungo ipogeo pregiato che si sviluppa nel sottosuolo avvalendosi di un rapporto di simbiosi mutualistica con le radici di alcune piante, come ad esempio il carpino nero e la roverella. Nelle tartufaie del Veronese si trovano otto specie di tartufo, soprattutto nero. Tra queste la più pregiata è il *Tuber melanosporum* (tartufo nero pregiato) che si presenta con un profumo aromatico e si può raccogliere tra il 15 di novembre e il 15 marzo. Stabilire un dato puntuale sulla quantità raccolta annualmente è molto difficile per la variabilità della produzione da una stagione all'altra. Nonostante ciò si può affermare che Verona è la **PRIMA provincia nel Veneto** con una produzione che oscilla tra i 50 e i 100 quintali annui e un periodo di raccolta che, se considerate tutte le specie, comprende tutto l'arco dell'anno. Molto apprezzato è il tartufo proveniente dai monti di Caprino.

Proprietà

Il tartufo è un fungo apprezzato soprattutto per il suo peculiare aroma. Da un punto di vista nutritivo non presenta caratteristiche di rilievo. E' composto per il 75,8% d'acqua e minerali (ferro, calcio e fosforo). L'apporto calorico è di 31 kcal per 100 g con uno scarso contenuto di grassi e di proteine (nonostante fosse conosciuto come "carne vegetale"). Sembra che abbia proprietà stimolanti sulla digestione.

Ringraziamenti

Riccardo Borghero e Stefania Crozzoletti (CCIAA di Verona); Claudio Valente (Ente Fiere di Verona); Paolo Castelletti, Filippo Moroni, Fabio Lonardi (Coldiretti di Verona); Lorella Gasparini (Ispettorato Regionale Agricoltura di Verona); Giovanni Rizzotti (Informatore Agrario); Enzo Bissa (I.T.A. Bentegodi - Buttapietra); Manuela Dalla Pozza (CREV di Padova); Emidio Bedendo (Cons. Valorizzazione Asparago di Verona); Andrea Bigelli (Cons. Tutela Kiwi di Verona); Enzo Gambin (Cons. Tutela Formaggio Monte Veronese DOP); Fausto Bertaiola (Cons. di Tutela Pesca e Nettarina); Aldo Buoni (Cons. di Tutela del Melone di Verona); Simone Campagnari (Cons. di Tutela Marrone di San Zeno Dop); Laura Turri (Cons. di Tutela Garda D.O.P.); Emilio Consolini (Comune di San Zeno di Montagna); Rino Maestrello (Strada del Riso Violone Nano Veronese IGP); Antonio Volani (A.I.P.O.); Massimo Vincenzi (APTAVE); Franco Gugole (Proloco Sprea cum Progno); Marco Krampera e Franco Zenti (APO Scaligera); Maurizio Trenchi; Luigi Trespidi; Federico Tassoni (APPA); Giancarlo Bonamini (Frantoio Bonamini); Giovanni Boschi (Fungamico s.c.a.r.l.); Claudio Rama (Ristorante La Carica); Paolo Braggio (Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali - FIDAF - associazione Verona).

Ringrazio in fine Ivana Turci e in modo particolare Paolo Pasetto, curatore della parte grafica (Servizio Agricoltura - Provincia di Verona), per la preziosa collaborazione.

Nel lavoro di ricerca, in aggiunta alla documentazione quantitativa e alle numerose interviste, sono stati utilizzati i disciplinari di produzione delle singole colture e sono state consultate le molte pubblicazioni - specialmente monografiche sui singoli prodotti e processi produttivi - edite dai Consorzi, dalla CCIAA da Verona, dalla Regione del Veneto, da case editrici specializzate e da associazioni ed enti sempre di settore.

