



★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE

*La Giornata a Tema della*  
***Lombardia***



*Il Menù che valorizza*  
***i Prodotti Tipici Locali***



*IL PROGETTO DI VALORIZZAZIONE  
DEI PRODOTTI TIPICI  
DELLA REGIONE  
LOMBARDIA*



*CONOSCERE PER APPREZZARE  
UN PERCORSO TRA LA STORIA  
E LA TRADIZIONE POPOLARE  
ALL'UTILIZZO IN CUCINA*



# *il MENÙ*

*RISOTTO ALLA MILANESE*

*BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP*

*FORMAGGIO CERTOSINO*

*CAVOLFIORE GRATINATO*

*TORTA PARADISO*

*PERA MANTOVANA IGP*



## *LE RICETTE*

### *RISOTTO ALLA MILANESE*

#### *Ingredienti:*

Riso Vialone nano, brodo di manzo, olio extra vergine di oliva, cipolle, zafferano, formaggio Grana Padano, burro, sale.

#### *Preparazione:*

Mantenere sul fuoco il brodo ben caldo, affettate le cipolle e grattugiate il parmigiano reggiano. Nella pentola per fare il risotto mettete a rosolare un po' di olio extra vergine di oliva con la cipolla. Prima che la cipolla imbiondisca toglierla, quindi versare il riso e lasciarlo tostare per circa 5 minuti. Unire poco alla volta il brodo bollente al riso. Far cuocere il riso a fuoco vivace continuando a mescolare e aggiungendo il brodo man mano che viene assorbito dal composto. Dopo 15 minuti incorporare lo zafferano, il burro e il formaggio.

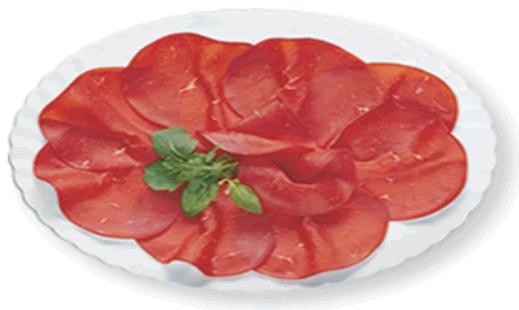




## *BRESAOLA DELLA VALTELLINA*

### *Ingredienti:*

Bresaola della Valtellina IGP, olio extravergine d'oliva, succo di limone.



## *FORMAGGIO CERTOSINO*

### *Ingredienti:*

Latte, caglio, sale.





## CAVOLFIORE GRATINATO

### *Ingredienti:*

Cavolfiore, uova, panna da cucina, grana grattugiato, sale.

### *Preparazione:*

Lavate bene il cavolfiore e toglie-  
te tutte le foglie esterne, quindi  
fatelo lessare in acqua bollente  
salata in cui avrete aggiunto un  
cucchiaio di aceto bianco. Tene-  
telo ben saldo in modo che non  
si rompa. In una terrina sbatte-  
te le uova, aggiungete la panna  
da cucina e il grana grattugiato,  
salate. Staccate ora dal torsolo  
le roselline di cavolfiore e ag-  
giungetele al miscuglio di uova,  
mescolando delicatamente.  
Prendete una pirofila da forno  
e imburratela. Versatevi quindi  
il composto di cavolfiore e uova  
e passate in forno caldo a grati-  
nare a 180° per circa mezz'ora  
fino a quando si sarà diventato  
ben dorato.





## *TORTA PARADISO*

### *Ingredienti:*

Burro, zucchero semolato, farina 00, fecola di patate, uova, buccia grattugiata di limone e zucchero vanigliato

### *Preparazione:*

Portare il burro a temperatura ambiente, versarlo in una ciotola capiente ed iniziare a montarlo con un cucchiaino di legno o, meglio, con uno sbattitore elettrico. Quando sarà ben montato e soffice aggiungere tutti i tuorli (tenere da parte gli albumi), uno per volta, e non aggiungere il successivo sino a quando il precedente non si sarà perfettamente amalgamato. Continuando a sbattere aggiungere prima dello zucchero, la scorza grattugiata del limone, poi la farina e la fecola fatta cadere a pioggia da un colino. Quando tutti gli ingredienti saranno ben lavorati, montare a neve ben ferma gli albumi, aggiungerne due cucchiainate all'impasto per ammorbidirlo e poi versare tutto il resto mescolando con delicatezza dall'alto verso il basso. Imburrare una tortiera, versarvi l'impasto e metterla in forno già caldo a 200° per circa un'ora. Controllare la cottura della torta con uno stecchino e una volta cotta toglierla dalla tortiera e lasciarla raffreddare su una gratella. Servirla spolverizzata abbondantemente di zucchero vanigliato.





## LA STORIA DEI PRODOTTI

### GRANA PADANO DOP

**Zona di produzione:** in Lombardia province di Pavia, Lodi, Cremona e Mantova; alcune province delle regioni Piemonte, Veneto ed Emilia Romagna; in Trentino-Alto Adige, provincia di Trento, dove il formaggio può essere marchiato "Trentingrana".



**Cenni storici:** la nascita del Grana Padano deve molto alla bonifica di ampie zone della Bassa lombarda da parte dei monaci cistercensi di Chiaravalle, la quale finì per favorire non solo l'attività agricola, ma anche l'allevamento del bestiame. L'eccedenza della produzione di latte che ne conseguì, superiore al fabbisogno della popolazione, fu così destinata alla caseificazione, allo scopo di ottenere un formaggio a pasta dura in grado di stagionare e quindi di conservarsi nel tempo.

**Produzione:** il Grana Padano è ottenuto da latte vaccino di due diverse mungiture (parzialmente scremato per affioramento quello della prima), portato circa a 32 °C e addizionato di caglio di vitello. La cagliata viene poi finemente rotta, scaldata e lasciata riposare, quindi sgrondata e pressata in fascere. La salatura si protrae per circa 20 giorni e avviene per immersione in salamoia. Le forme vengono infine fatte stagionare sopra assi di legno in locali apposti, per un minimo di nove mesi.

Alla commercializzazione si presenta con forma cilindrica di 35-40 chilogrammi, oppure tagliato a spicchi, grattugiato o in scaglie, confezionato sotto vuoto o in atmosfera protetta. È ricoperto da una crosta dura, spessa, oleosa e liscia, di colore paglierino intenso. La pasta è granulosa e friabile; il profumo ricorda il latte e il burro; il sapore è intenso, ma non piccante.

#### Consumo

Da tavola o da grattugia, è ottimo da gustare da solo con il pane o con le pere e per insaporire primi piatti e ripieni.



## LA BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

### Caratteristiche nutrizionali

La bresaola è tra i salumi uno dei prodotti che meglio risponde alle esigenze nutrizionali del consumatore attento alla propria alimentazione ed agli imperativi di una dieta salutistica, oltre a rappresentare un eccellente ingrediente per la raffinata gastronomia. Il contenuto proteico è elevato, la quantità di grassi molto bassa e l'apporto calorico ridotto, importante il contenuto di ferro, zinco, vitamina B 2 e vitamina PP. Sono assenti i carboidrati, il calcio e la vitamina D, integrabili associando alla bresaola del pane, delle scaglie di grana e qualche goccia di succo di limone.

**Consistenza:** Soda ed elastica

**Aspetto al taglio:** Compatto ed esente da fenditure

**Colore:** Parte magra: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato.

**Parte grassa:** bianco

**Profumo:** Delicato e leggermente aromatico

**Gusto:** Gradevole, moderatamente saporito, mai acido



### Caratteristiche commerciali

La Bresaola della Valtellina può essere commercializzata intera, allo stato sfuso o sottovuoto, a pezzi, in tranci o affettata, confezionata sottovuoto o in atmosfera protettiva. Peso, forma e dimensioni delle confezioni possono essere variabili.

La Bresaola della Valtellina deve riportare in etichetta, oltre alle diciture obbligatorie per legge, le seguenti indicazioni:

- “Bresaola della Valtellina”, seguita da “Indicazione Geografica Protetta” e/o la sigla IGP,
- il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore;
- la sede dello stabilimento di produzione, dello stabilimento di sezionamento o affettamento e di confezionamento;
- il marchio IGP approvato dalla CEE 



## IL FORMAGGIO CERTOSINO

La crescenza è uno dei formaggi molli a stagionatura breve più noti (insieme a certosa, certosino, stracchino, robiola ecc.).

Appartiene alla famiglia degli stracchini, ma l'etimologia è incerta (dal latino crescentia, "da crescere", o dal dialetto milanese carsenza, una focaccia simile d'aspetto al formaggio: entrambe le voci indicano il gonfiarsi del prodotto durante la lavorazione).



Ne esiste una varietà estiva a pasta più molle e una invernale più compatta. Il latte pastorizzato viene trattato a 37 °C con lattofermenti, poi addizionato di caglio; dopo dieci minuti si coagula e la cagliata viene divisa in forme e lasciata riposare per trenta minuti. Frantumata e immessa in stampi quadrati, viene stufata a 24 °C in ambiente umido per 3-5 ore. Il formaggio è poi immerso per due ore in salamoia e stagionato in celle frigorifere per circa una settimana.

**I formaggi molli** - Per formaggi molli non ci riferisce solo alla consistenza, ma anche al colore che ricorda quello del latte. Caratteristica principale della lavorazione è la stagionatura che è breve. Non sono formaggi molli il gorgonzola, il brie o il taleggio.

I formaggi molli dovrebbero essere preferiti ad altri a lunga stagionatura (grana compreso) per una serie di motivi non trascurabili in un piano dietetico:

- sono meno calorici (a prescindere dalle versioni light, vanno da 200 a 300 kcal per 100 g, mentre quelli più stagionati sono sopra le 300 kcal).
- Sono più sazianti. 50 g di grana equivalgono come calorie a circa 65 g di crescenza. Tenendo conto della maggior acqua contenuta (e quindi del minor peso specifico), il guadagno in volume è ancora maggiore.
- Contengono meno grassi.

Di per sé non è una qualità, ma può diventarla se l'alimentazione non è bilanciata.

**Valori nutrizionali:** Proteine: 16,1; grassi: 23,3; carboidrati per differenza: 1,9 (fibre: n.d.) 1,9; ceneri: n.d.; acqua: 58; colesterolo: 85; sodio: 373; calorie: 281.



## LA PERA MANTOVANA IGP

Fin dal **Medioevo** la provincia di Mantova, in particolare la zona dell'**Oltrepò Mantovano**, è rinomata per le sue **pere dolci e succose**: sei varietà che caratterizzano un frutto pregiato conservato fino ad oggi grazie a sapienti innesti e incroci. Grazie alle condizioni pedo-climatiche di questo territorio, è possibile far maturare i frutti limitando al massimo gli interventi di concimazione e di difesa fitosanitaria ottenendo così un prodotto sano per il consumatore, rispettoso dell'ambiente e dalle ottime caratteristiche organolettiche. Per tali motivi nel gennaio del 1998 la Pera Mantovana ottenne il riconoscimento europeo di **Indicazione Geografica Protetta I.G.P.**, e nacque il **Consorzio Pera Tipica Mantovana Perwiva**, che ne tutela e promuove la produzione.

Le **varietà certificate** sono quelle tradizionali del Mantovano:

- **Abate Fetel**: buccia verde chiaro-giallastra e rugginosità intorno al peduncolo;
- **Decana del Comizio**: liscia, di colore verde chiaro-giallastro e rosa con rugginosità sparsa;
- **Conference**: verde-giallastra con rugginosità diffusa;
- **Kaiser**: buccia ruvida e rugginosa;
- **William**: buccia liscia e di colore giallo-rosato;
- **Max Red Bartlett**: colore di fondo giallo, quasi completamente coperto da sovracoloro rosso vivo, spesso striato.

Ogni varietà ha un proprio **periodo di commercializzazione**:

- William: dal 10 agosto al 10 novembre;
- Max Red Bartlett: dal 20 agosto al 10 novembre;
- Conference: dal 15 ottobre al 30 maggio;
- Decana del Comizio: dal 30 settembre al 30 marzo;
- Abate Fetel: dal 20 settembre al 10 Febbraio;
- Kaiser: dal 15 settembre al 15 marzo.

La **coltivazione** della Pera Mantovana è regolata da un **disciplinare** di produzione approvato dalla Unione Europea e avviene secondo tecniche tradizionali della zona. Purtroppo la sua **produzione** viene destinata principalmente all'**autoconsumo** o al **mercato locale** a causa della difficoltà nella conservazione e nel trasporto di questo frutto.

Come tutta la frutta la Pera Mantovana può essere **consumata fresca o cotta**. Può essere utilizzata per la preparazione di **dolci, macedonie e pietanze**. L'uso tradizionale che ne facevano i contadini era di **consumarla al naturale con formaggi**: Provolone, Parmigiano Reggiano e Pecorino.





*Buon Appetito!*

Opuscolo realizzato dal Servizio Nutrizionale di

★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE



★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE

*La Giornata a Tema del*  
***Piemonte***



*Il Menù che valorizza*  
***i Prodotti Tipici Locali***



*IL PROGETTO DI VALORIZZAZIONE  
DEI PRODOTTI TIPICI  
DELLA REGIONE  
PIEMONTE*



*CONOSCERE PER APPREZZARE  
UN PERCORSO TRA LA STORIA  
E LA TRADIZIONE POPOLARE  
ALL'UTILIZZO IN CUCINA*



## *MENÙ*

*Agnolotti del plin  
al sugo d'arrosto  
con grana Padano DOP*

*Arrosto alle nocciole IGP  
del Piemonte*

*Peperonata alla Piemontese  
con peperoni tipici  
di Carmagnola*

*Rubatà tipico del Chierese*

*Bunet con nocciole IGP  
del Piemonte*

## *MENÙ*

*in dialetto locale*

*Raviole del plin al sugh  
d'arost*

*Arost al ninsòle*

*Pouronà a la Piemontesa*

*Grissin Rubata*

*Bunet*



## *LE RICETTE*

### *AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO*

#### *Ingredienti:*

Per il ripieno: arrosto di vitello, arrosto di maiale, arrosto di coniglio, burro, aglio, spinaci, grana padano, uova, noce moscata in polvere, pepe e sale, erbe aromatiche. Per la pasta: farina di grano tenero, uova, sale.

#### *Preparazione:*

Preparare l'arrosto con la carne, il burro, il rosmarino, l'aglio. Bollire gli spinaci in poca acqua salata per due minuti, scolarli poi farli insaporire nel sugo d'arrosto. Tritare con il mixer l'arrosto con gli spinaci, porre il trito in una zuppiera, aggiungere il formaggio grattugiato, la noce moscata, il pepe e sale. Aggiungere le uova e incorporare rimstando. Sull'asse per la pasta fare la fontana con la farina, mettere al centro le uova, sale e impastare vigorosamente. Se la pasta risulta troppo asciutta aggiungere qualche cucchiaino d'acqua calda, e continuare fino ad ottenere un composto omogeneo, ma elastico. Fare un foglio alla volta sottilizzandolo fino all'ultima tacca. Utilizzare il foglio appena fatto per fare subito i ravioli. Sul foglio disteso per lungo, si contano 2-3 cm dall'alto e poi si inizia a mettere il ripieno (un cucchiaino alla volta) a circa due cm di distanza l'uno dall'altro. quando avrete finito tutta la lunghezza, piegherete dall'alto il foglio (quei 2-3 cm) fino a coprire l'impasto, taglierete la pasta avanzata sottostante, pizzicherete la pasta tra un ripieno e l'altro ed alla fine, con la rotella taglierete dove e' stato pizzicato con un bel colpo. Vi troverete con tanti "sacchetti" che, nella loro arricciatura, tratterranno molto sugo.





## ARROSTO ALLE NOCCIOLE

### *Ingredienti:*

Fesa di vitello, nocciole sgusciate, burro, d'olio di oliva, vino bianco secco, latte, sale.

### *Preparazione:*

Rosolate la carne nell'olio caldo con il burro. Giratela e fatela colorire su tutti i lati. Bagnate con il vino, lasciate evaporare e salate. Abbassate la fiamma, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 1 ora. Tritate le nocciole. A cottura ultimata, affettate la carne e adagiatela su un piatto da portata. Poi rimettete il fondo di cottura sul fuoco, unitevi il latte e le nocciole tritate; verificate il sale, mescolate e fate restringere la salsa. Quindi, irrorate l'arrosto del sugo e servite.



## PEPERONATA ALLA PIEMONTESE

### *Ingredienti:*

Peperoni rossi e gialli, cipolle, polpa di pomodoro, olio extravergine di oliva, basilico, sale, pepe.

### *Preparazione:*

Lavate i peperoni e tagliateli a falde, eliminando i semi e le nervature. Mettete in una terracotta le cipolle affettate, i peperoni con l'olio, salate, coprite e fate cuocere per 15 minuti a fiamma bassissima. Scoperchiate, alzate la fiamma, aggiungete la polpa di pomodoro e le foglie di basilico sminuzzate. Cuocete a fiamma vivace per altri 15 minuti. Correggete di sale, pepate a piacere e servite.





## GRISSINI RUBATÀ

### *Ingredienti:*

Farina di frumento 00, acqua, sale, strutto, lievito, malto.



### *Preparazione:*

Sulla spianatoia, mettete la farina aperta a fontana, poi aggiungete il lievito, il sale ed il malto; per finire lo strutto e l'acqua. Impastate accuratamente, quindi lasciatelo riposare, coperto, per circa 40 minuti, quindi provvedete alla confezione dei grissini, tagliando delle listarelle di circa 6cm, da arrotolare a mano. Se possibile cuoceteli nel forno a legna, altrimenti utilizzate il forno tradizionale.

## BUNET

### *Ingredienti:*

Uova, latte, cacao, cioccolato, amaretti, zucchero, scorza di limone grattugiato, nocciole tostate, rhum.

### *Preparazione:*

Sbattere bene le uova con lo zucchero e unire a poco a poco tutti gli ingredienti; le



nocciole dovranno essere tostate e tritate finemente e gli amaretti sbriciolati e bagnati con il rum. Caramellare lo stampo e cuocere per 15 minuti a bagnomaria.



## *LA STORIA DEI PRODOTTI*

### *IL PEPERONE IGP DI CARMAGNOLA*

Area di produzione: la zona di produzione del Peperone di Carmagnola comprende il carmagnolese ed alcuni comuni della provincia di Cuneo.

Cenni storici: il peperone, pianta esotica di origine probabilmente sudamericana, venne introdotto in Europa nel secolo XVI e si diffuse rapidamente nelle regioni a clima temperato. All'inizio del secolo scorso, la specie trovò nell'area carmagnolese, un ambiente pedoclimatico particolare; vennero selezionate varietà autoctone e si ebbe una produzione di elevata qualità che assunse, col tempo, un carattere industriale. Commercializzato in tutta Italia ed esportato all'estero, il tipico Peperone di Carmagnola è il vanto dell'economia agricola locale.

Nonostante la tendenza negativa negli ultimi anni, che ha fatto registrare un decremento delle superfici investite ed un conseguente calo della produzione, rimane ancora oggi il prodotto trainante nello sviluppo del settore orticolo dell'intera zona.

La coltura, in pieno campo o sotto tunnel, produce i primi frutti nel mese di luglio, per concludere la stagione in ottobre. In questo periodo, si svolgono sia il mercato all'ingrosso del peperone, che ha una tradizione ormai cinquantenaria, sia affollati mercati al dettaglio dei produttori diretti, che culminano in settembre con la Sagra del Peperone. In occasione della Sagra, si svolge il "Concorso del Peperone", ormai giunto alla XXIX edizione, che vede la partecipazione di numerosi produttori locali e dei comuni limitrofi. L'ultimo legame tra il territorio e la coltura del peperone è anche testimoniato dalle opere di alcuni artisti che hanno voluto celebrare quello che è diventato, a pieno titolo, l'ambasciatore di Carmagnola nel mondo, opere che sono state raccolte e presentate al pubblico in occasione della mostra "Peperoni", realizzata nel 1998.

Descrizione: le varietà di peperone prodotte nell'areale carmagnolese appartengono a quattro tipi morfologici: Quadrato: presenta forma quadrata a tre o quattro punte, altezza non superiore a 1/3 della larghezza, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno 1/3 della bacca, sapore dolce, colore giallo o rosso, ottimo contrasto con il verde, spessore del pericarpo minimo di 3 mm;

Lungo o Corno di bue: presenta forma conica molto allungata con 3-4 lobi, forma regolare dei frutti con superficie leggermente scanalata, apice estroflesso, attaccatura del picciolo leggermente infossata, lunghezza superiore a 20 cm, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno 1/3 della



bacca, sapore dolce, colore giallo o rosso, spessore pericarpo minimo di 2 mm, polpa compatta e adatta alla conservazione, colore molto stabile nei liquidi di conserva;

Trottola: presenta forma cuoriforme, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno 1/3 della bacca, sapore dolce, colore giallo o rosso, spessore pericarpo minimo di 3 mm;

Tumaticot: presenta forma tondeggianti schiacciata ai due poli, picciolo staccato al nodo, maturazione di almeno 1/3 della bacca, colore giallo o rosso, spessore pericarpo minimo di 2 mm. La produzione, normalmente, raggiunge 33 t/ha in coltura protetta e 23 t/ha in pieno campo per la tipologia "Quadrato"; 33 t/ha in coltura protetta e 32 t/ha in pieno campo per la tipologia "Corno"; 26 t/ha in coltura protetta e 20 t/ha in pieno campo per la tipologia "Cuneo"; 21 t/ha sia in coltura protetta sia in pieno campo per la tipologia "Tumaticot".

**Metodo di produzione:** la coltivazione dei peperoni avviene utilizzando terreni pianeggianti a tessitura limosa e sabbiosa. Il controllo delle avversità e delle erbe infestanti viene attuato con le buone tecniche agronomiche, come, ad esempio, la rotazione colturale limitando il più possibile i trattamenti con i presidi sanitari registrati per la coltura. Quando utilizzati, questi ultimi andranno distribuiti rispettando le dosi, le modalità ed i tempi di carenza indicati in etichetta.

Le tecniche di semina, le pratiche di coltivazione, in pieno campo o sotto tunnel, e di trasformazione del Peperone di Carmagnola si sono consolidate nel tempo, secondo usi locali uniformi e costanti. La produzione del seme viene ottenuto in loco a partire dal prodotto fresco e viene successivamente seminato per ottenere la piantina da mettere a dimora nella stagione produttiva successiva. Le piante vengono trapiantate sotto i tunnel a partire dalla prima decade di aprile ed in pieno campo a partire dalla prima decade di maggio, a file singole, distanti 80-90 cm (riservando le distanze più lunghe per la tipologia Corno), in solchi profondi 15-20 cm e con una distanza sulla fila pari a 30-40 cm.

La coltura viene concimata prevalentemente con abbondante uso di sostanza organica (letame bovino) e concimi minerali.

Ad inizio allegagione, le piante vengono tutorate con fili di nylon o ferro sostenuti da paletti in legno. A partire da tre settimane dopo il trapianto, è possibile effettuare la sarchiatura e la rincalzatura. Altre importanti operazioni colturali che vengono effettuate sono la scacchiatura e la cimatura: con la prima si eliminano i germogli ascellari che sottraggano nutrienti alla pianta, con conseguente ritardi e riduzioni produttive, in modo da equilibrare il rapporto vegetazione-produzione; con la cimatura si arresta la crescita in altezza delle piante, con un conseguente miglioramento della precocità e della pezzatura delle bacche.

L'irrigazione a goccia (con manichetta), per scorrimento ed a pioggia viene effettuata mediante un numero di interventi variabile in funzione dell'andamento climatico. Mediamente, nel corso dei 100- 120 giorni di coltivazione occorrono circa 10 irrigazioni a scorrimento.



Trattandosi di specie a maturazione non simultanea, la raccolta è scalare, effettuata manualmente a partire dalla fine di luglio, con sacco a spalla e con cesoie, onde tagliare il peduncolo qualche millimetro sopra il punto di inserimento dello stesso. L'irrigazione viene sospesa almeno 48 ore prima della raccolta, per evitare che i frutti diventino acquosi, insipidi e facilmente deperibili. Ultimata la raccolta, il prodotto è trasportato ai magazzini di lavorazione ove viene scelto, calibrato e confezionato secondo il suo pregio, le esigenze di mercato e la destinazione del prodotto: esso, infatti, può essere venduto fresco, all'ingrosso o al dettaglio, oppure all'industria della trasformazione. Per la trasformazione in sottaceti, il peperone viene raccolto a maturità, mentre per l'inscatolamento ed il consumo fresco le bacche vengono staccate a maturità commerciale prossima, cioè all'inizio della colorazione rosso o gialla.

In considerazione dell'importanza economica della coltura, l'Assessorato allo Sviluppo delle Risorse Produttive del Comune di Carmagnola si è posto l'obiettivo di ottenere dall'Unione Europea l'attestazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP) ai sensi del Reg. CEE 2081/92. Il primo passo per avviare tale procedura si è realizzato con la costituzione del Consorzio del Peperone di Carmagnola nell'ambito di un protocollo d'intesa stipulato nel 1996 dall'Amministrazione Comunale con la Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Torino. Il Consorzio, nato nel settembre 1998, ha, tra gli altri fini, la valorizzazione del Peperone di Carmagnola e la tutela della sua immagine, ed è diventato immediatamente operativo. Già sul finire della campagna 1998, infatti, i soci fondatori hanno iniziato a commercializzare il prodotto con fascette riportanti il logo ideato dal Comune, in occasione della Sagra del 1996. Si stanno ora raccogliendo le adesioni, allo scopo di ampliare al massimo la base associativa perché il Consorzio diventi sempre più uno strumento a disposizione degli agricoltori per essere competitivi e vendere al meglio le produzioni conseguite.



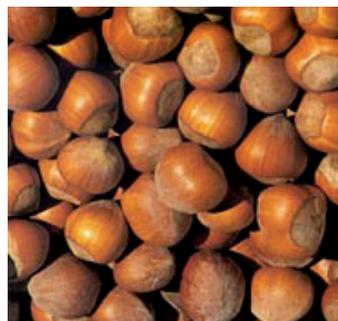


## LA NOCCIOLA DEL PIEMONTE IGP

**Area di produzione:** la nocciola è un altro prodotto agricolo di prestigio che sta acquisendo sempre più importanza nel Monferrato. La coltivazione è specializzata ed in continua espansione. Nel Monferrato e nelle Langhe viene

coltivata quasi esclusivamente la nocciola “Tonda Gentile delle Langhe” (TGL) i cui frutti hanno qualità molto pregiata. Nel 1993 la TGL ha ottenuto dalla Cee l’Indicazione Geografica Protetta (IGP) con il nome di : “Nocciola Piemonte”.

**Cenni storici:** il nocciolo, *Corylus avellana* L., è una antichissima pianta che vive e fruttifica allo stato selvatico in tutta Europa, in particolare sulle colline e sulle pendici dei monti, lungo sentieri e ruscelli. E’ stata utilizzata dall’uomo già alla fine del periodo glaciale, quindi molto prima dell’olivo e della vite. Oggi i maggiori produttori sono la Turchia, l’Italia e la Spagna. In Italia le regioni a più alta produzione sono il Lazio, la Campania, il Piemonte e la Sicilia.



**Descrizione:** la nocciola può essere: consumata fresca appena raccolto il frutto, consumata in inverno come frutta secca o torrefatta, trasformata a livello industriale.

L’industria alimentare è di gran lunga il maggior utilizzatore. Sgusciate e torrefatte intere, a grossi pezzi od in pasta vengono impiegate nella preparazione dei torroni, del cioccolato alle nocciole, dei croccanti, dei gelati e dei famosissimi “gianduiotti”. La nocciola può essere adoperata da molte altre industrie: cosmetiche, farmaceutiche, olearie e profumiere.

Nella moderna frutticoltura rappresenta una delle specie di più alto interesse per le economie agricole di collina e di bassa montagna.

Il nocciolo è una pianta che ha una notevole capacità di adattamento al clima ed al terreno, il costo di impianto non è elevatissimo, non necessita di particolari trattamenti ed anche la raccolta ormai è quasi totalmente meccanizzata. Inoltre la richiesta del prodotto sui mercati internazionali è in continua ascesa e non è prevedibile un calo della domanda in quanto l’area di coltivazione del nocciolo è assai limitata mentre la richiesta, sempre in aumento, è spinta dall’accreciuto benessere a livello mondiale.





I frutti di alcune varietà italiane, come la “Nocciola Piemonte”, sono dotati di pregevoli caratteristiche organolettiche e sono quindi, nell’ uso industriale, preferiti a quelli di altri paesi produttori.

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto:

carboidrati: 16.7

proteine: 12.7

grassi: 63.1;

100 grammi di prodotto sgusciato = 628 calorie

## *Caratteristiche del nocciolo*

Il nocciolo appartiene alla famiglia delle Corylacee, genere *Corylus*, la sua altezza può variare dai tre ai sei metri ed ha un portamento a cespuglio, con chioma espansa e non molto regolare.

Le radici sono lunghe, ramificate e sono molto superficiali. I rami sono lunghi e flessibili, le foglie sono superiormente verde intenso, verde pallido sul lato inferiore.

### **Fiori maschili del nocciolo fotografati a gennaio e fiori femminili del nocciolo fotografati a febbraio**

I fiori maschili sono riuniti in infiorescenze dette amenti o volgarmente gattini e deiscono a dicembre.

I fiori femminili, riuniti in infiorescenze dette glomeruli garofanetti,

sono situati sui rami di un anno o alla base del peduncolo dell’ infiorescenza maschile.



L’ impollinazione avviene tra dicembre e febbraio ed è anemofila, cioè operata dal vento.

Il frutto inizia la sua formazione al mese di Maggio. E’ un achenio di varia forma, tondeggiante nella varietà “Nocciola Piemonte”, rivestito di un involucro denominato cupola.



Il frutto può essere singolo o riunito in infruttescenze cioè si presenta a gruppi di due, tre o più frutti.

Alla base presenta una superficie pianadetta scudetto, la parte connessa all' involucri, all' apice viceversa, presenta una piccola punta.

Il guscio, molto compatto, inizialmente è di color verde chiaro e diventa bruno rossastro a piena maturazione; all' interno presenta un solo gheriglio, avvolto in una ruvida, ma sottile pellicola marrone. La polpa del seme è bianca, croccante, oleosa ,di sapore e profumo gradevole. Raggiunta la maturità il frutto si stacca normalmente dall' involucri e cade a terra.

### *La Nocciola Piemonte*

La varietà "Nocciola Piemonte" ha una buona resistenza alle avversità, ed una alternante produzione di frutti che però sono dotati di tutte le caratteristiche organolettiche richieste dalle industrie alimentari. In particolare:

- la forma tonda del frutto favorisce una veloce sgusciatura meccanica, mantenendo intatto il seme
- il guscio è sottile, la resa del prodotto sgusciato è elevata, dal 46 al 50%.
- il seme è dotato di buon aroma e di sapore delicato
- il tenore dei grassi è limitato ed ha quindi buona conservabilità senza problemi di irrancidimento
- la sottile pellicola che avvolge il seme (perisperma) viene facilmente asportato dopo la tostatura

La Nocciola del Piemonte è coltivata ad altitudini comprese tra i 150 ed i 750 metri e per la sua adattabilità si è diffusa con ottimi risultati anche in Emilia ed in Toscana.

In un' impianto razionale e specializzato la resa può raggiungere o superare i 25 quintali/ettaro Per la sua buona resa e, soprattutto per le sue qualità organolettiche è considerata in ambito mondiale la migliore varietà e spunta sul mercato prezzi superiori a qualsiasi altra. Il prezzo medio del frutto in guscio ben essiccato, franco produttore, può raggiungere i 200 Euro/quintale.

La commercializzazione del prodotto avviene attraverso il mercato libero oppure attraverso le due associazioni di produttori, Asprocor ed Ascopiemonte, ognuno rappresenta circa un terzo della produzione del territorio Monferrato - Langhe. L'associazionismo sta tentando di superare un problema molto diffuso nel comparto agricolo: il frazionamento dell' offerta contro pochi e agguerriti acquirenti che possono influenzare a loro favore l' andamento del mercato.



## *Metodo di produzione:*

### *Impianto*

Il nocciolo trova eccellenti condizioni di vita sulle colline o sulle basse pendici montane, in località ventilate ma non ventose; sono da evitare le località umide e nebbiose, con brine e geli tardivi. Il nocciolo da una buona resa per impianti situati tra i 150 ed i 750 metri di altezza; la resa diminuisce verso gli estremi; nelle zone fredde sono da preferirsi le esposizioni verso mezzogiorno, mentre nelle località calde sono da preferire gli impianti verso ponente. Il nocciolo da la migliore resa in terreni leggeri, freschi e permeabili.



**un nocciolo di un anno**



**uno di due anni**

La moltiplicazione delle piante si ottiene per via agamica a mezzo di polloni radicati, ceppaia, propaggine semplice. Nella pratica si ricorre quasi sempre ai polloni. E' della massima importanza la scelta delle piante da cui prelevare i polloni. Queste devono essere sane, vigorose e devono presentare tutte le caratteristiche della Nocciola Piemonte. I polloni devono venire accuratamente prelevati durante il riposo vegetativo della pianta, rispettando le esigue radici, e messi a dimora in vivaio. Dopo circa 1 anno, quando le piantine avranno radici sufficientemente robuste ed espanse, verranno trapiantate nel nocciolo.

La preparazione del terreno e la scelta delle piante devono essere valutate attentamente in ogni particolare perché da esse dipende la resa futura dell' impianto. E' importante un scasso ben eseguito, una ottima concimazione, il livellamento del terreno e la regimazione delle acque.



## Un impianto ad alberello



## Un impianto a cespuglio

Un nocciolo può essere essenzialmente coltivato a cespuglio, a vaso cespugliato oppure ad alberello, con preferenza verso questa ultima soluzione. Il sesto d' impianto approssimativo è di 5 metri per 5, con le file orientate nella direzione Nord-Sud per sfruttare al massimo la luce solare ed avere il miglior prodotto possibile. Nei giovani impianti sono consigliate le lavorazioni mediante erpici e frese, queste devono essere abbandonate quando l' impianto inizia a fruttificare. Un terreno smosso renderebbe difficoltosa la raccolta meccanica del prodotto. Poiché le coltivazioni moderne tendono tutte al biologico, il diserbo totale è molto in disuso, si usa la tecnica del contenimento delle infestanti limitandone lo sviluppo. Questo permette di avere un buon tappeto erboso che protegge il suolo in inverno e permette una facile raccolta del frutto. La pianta del nocciolo è molto frugale, ma richiede almeno inizialmente una buona concimazione organica e successivamente occorre integrare i minerali che la pianta perde annualmente con la fruttificazione.



Quando l'azienda non dispone di letame o è impossibile trasportarlo si ricorre all'inerbimento naturale: si fornisce così al terreno sostanza organica ed acqua. Mediamente in un impianto già produttivo, per avere una buona resa di prodotto occorre fornire azoto, fosforo e potassio, un pò meno di un quintale per ettaro. Soprattutto nelle colline monferrine aride è di importanza fondamentale poter irrigare la coltura, in caso di necessità.

La siccità non solo limita il vigore della pianta diminuendo la quantità e la qualità del prodotto, ma rende la pianta più soggetta agli attacchi dei parassiti.

Un impianto di irrigazione a goccia richiede la disponibilità di circa 150/200 m<sup>3</sup> per ettaro.

### **Raccolta e conservazione**

I frutti, quando sono maturi si staccano dalla pianta e si disperdono sul terreno sottostante. L'operazione di raccolta consiste nel riunire con opportuna macchina andanatrice, le nocchie nell'interfila, quindi con un aspiratore si raccoglie il prodotto così concentrato. E' opportuno che il terreno sia ben livellato e compatto, oppure ricoperto da un sottile e fitto tappeto erboso, per facilitare la raccolta e limitare la produzione di polvere.

Sovente la macchina raccogliitrice è contemporaneamente andanatrice e raccogliitrice e svolge contemporaneamente le due funzioni di addensamento e di aspirazione. Dopo 4/5 anni il nocchieto comincia a produrre e raggiunge la piena produzione al nono anno di vita. La resa dipende da molti fattori: dal clima dell'annata, dal tipo di terreno, dalla concimazione, dall'irrigazione. Un impianto specializzato e razionale può produrre oltre 25 quintali per ettaro. La vita della pianta è di circa 50 anni, ma la pianta si può rinnovare periodicamente sfruttando i polloni. La maturazione del frutto è scalare per cui la raccolta del prodotto deve essere fatta con più passaggi.

Il prodotto raccolto viene poi esposto al sole per alcuni giorni per allontanare l'umidità in eccesso, quando i quantitativi sono ingenti o la stagione è piovosa si ricorre agli impianti di essiccazione.

Il prodotto non ben asciugato, cioè con umidità superiore al 7%, è colpito da muffe e tende ad irrancidire.

Per valorizzare al massimo il raccolto, questo deve essere privo di impurità. Si provvede con opportune macchine pulitrici, esse separano i frutti dai rametti, dalle foglie, dai sassolini che sono stati aspirati nella raccolta, ma soprattutto separa per densità il frutto buono da quello vuoto. Inoltre questo sbattimento in aria forzata, pulisce il guscio da impurità terrose che si potrebbero verificare in annate particolarmente piovose.

Il prodotto viene quindi stoccato in locali asciutti e ben aerati, in attesa della vendita.



*Buon Appetito!*

Opuscolo realizzato dal Servizio Nutrizionale di

★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE



★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE

*La Giornata a Tema della*  
***Sicilia***



*Il Menù che valorizza*  
*i Prodotti Tipici Locali*



*IL PROGETTO DI VALORIZZAZIONE  
DEI PRODOTTI TIPICI  
DELLA REGIONE  
SICILIA*



*CONOSCERE PER APPREZZARE  
UN PERCORSO TRA LA STORIA  
E LA TRADIZIONE POPOLARE  
ALL'UTILIZZO IN CUCINA*



## *MENÙ*

*Pasta alla Norma*

*Polpettone alla Siciliana*

*Caponata con capperi  
di Pantelleria IGP  
alla Siciliana*

*Arancia rossa IGP di Sicilia*

*Torta di ricotta con glassa  
di pistacchi di Bronte IGP*

## *MENÙ*

*in dialetto locale*

*Pasta c'a Norma*

*Puppittuni a' Siciliana*

*Capunata a' Siciliana*

*Arangia rossa*

*Torta c'a ricotta*



## *LE RICETTE*

### *PASTA ALLA NORMA*

#### *Ingredienti:*

Polpa di pomodoro, perciatelli, ricotta grattugiata, olio d'oliva, aglio, melanzane, basilico sale e pepe.

#### *Preparazione:*

Lavate le melanzane, tagliatele a cubetti e fatele rosolare in una padella senza olio. Finite la cottura al forno, in una teglia con un cucchiaino di olio. Fate soffriggere l'olio rimanente con l'aglio, unite il pomodoro, il basilico, il sale e il pepe e fate cuocere per 10 minuti. Fate cuocere la pasta, scolatela e unitela alla salsa. Servite nei piatti con le melanzane e la ricotta grattugiata.





## *POLPETTONE ALLA SICILIANA*

### *Ingredienti:*

Polpa di manzo tritata, fetta di polpa di manzo, mollica di pane, uova, latte, olio extra vergine di oliva, pecorino grattugiato, prezzemolo, uova sode, salame a pezzetti, caciocavallo a dadini, salsa di pomodoro, sale, pepe.

### *Preparazione:*

Amalgamare insieme la polpa di manzo tritata con la mollica di pane intrisa nel latte e strizzata, i tuorli d'uovo, un po' di pecorino, prezzemolo, sale e pepe. Distendere sul tavolo la grossa fetta di polpa di manzo e caspargerla di sale. Stendervi il composto sopra descritta e poi le uova sode a fette, il salame e il caciocavallo. Arrotolare su se stessa la carne e legarla con dello spago. Rosolare con l'olio la cipolla in un tegame e unirvi la carne, rivoltandola spesso. Condire con sale e pepe e aggiungere la salsa di carne inaffiata col loro stesso sugo.



## *CAPONATA ALLA SICILIANA*

### *Ingredienti:*

Melanzane, olive bianche, capperi, sedano, cipolle, pomodoro concentrato, zucchero, aceto, cacao amaro, olio di oliva.

### *Preparazione:*

Tagliare le melanzane a dadi e mettere il sale per eliminare l'amaro. Mentre si friggono, tagliare la cipolla e farla rosolare in un tegame. Tagliare il sedano, snocciolare le olive e metterli in un recipiente con acqua bollente, insieme ai capperi. Far cuocere per un poco di tempo. Quando il sedano è quasi cotto, scolare e sciacquare con acqua fresca. Versare il tutto in un tegame, aggiungere la salsa, lo zucchero, l'aceto, il cacao e mescolare sempre con un cucchiaino di legno. Dopo circa dieci minuti, togliere la salsa dal fuoco e mettere il sale nelle melanzane. Metterle su un piatto di portata e versarvi sopra il resto della salsa. Spolverare con un ciuffetto di prezzemolo tritato.





## *TORTA DI RICOTTA*

### *Ingredienti:*

Ricotta, zucchero, vaniglia, frutta candita, gelatina di frutta, pan di spagna, glassa di pistacchio.

### *Preparazione:*

Passate al setaccio la ricotta lavorandola con una spatola di legno, incorporatevi lo zucchero, un pizzico di vaniglia, la frutta candita, anch'essa ridotta a piccoli dadi. Rivestite una tortiera a bordi non bassi con carta bianca impermeabile, alla quale farete aderire, utilizzando della gelatina di frutta, fette sottili di pan di spagna. Versate nella parte cava la crema di ricotta, livellandola bene, e chiudete con un'altra fetta di pan di spagna.



Ponete la tortiera in frigo per qualche ora, poi, su un disco bianco di cartone (quello usato nella pasticceria) di dimensioni adeguate, capovolgete la torta, che sarà così pronta per essere guarnita. Rivestitela intanto con una glassa al pistacchio, e con frutta candita e zuccata a strisce sottili.





## *LA STORIA DEI PRODOTTI*

### *ARANCIA ROSSA DI SICILIA IGP*



**Area di produzione:** la zona di produzione dell'“Arancia rossa di Sicilia” comprende il territorio idoneo della Sicilia Orientale per la coltivazione dell'Arancia ed è così individuato:

**Provincia di Catania** - Territorio seguenti comuni: Catania, Adrano, Belpasso, Biancavilla, Caltagirone, Castel di Judica, Grammichele, Licodia Eubea, Mazzarrone, Militello Val di Catania, Mineo, Misterbianco, Motta Sant'Anastasia, Palagonia, Paternò, Ramacca, Santa Maria di Licodia, Scordia e Randazzo limitatamente all'area detta “isola di Spanò”.

**Provincia di Siracusa** - Territorio dei seguenti comuni: Francofonte, Lentini, Carlentini, Buccheri, Melilli, Augusta, Priolo, Siracusa, Floridia, Solarino, Sortino e Noto

**Provincia di Enna** - Territorio dei seguenti comuni: Centuripe, Regalbuto, Catenanuova e Troina limitatamente all'area detta “Cugno di Troina”.

**Provincia di Ragusa:** Acate, Comiso, Chiaramonte e Vittoria

**Cenni storici:** L'Arancia Rossa della Sicilia è di origine cinese. Nell'antichità comunque era già conosciuta in tutto il bacino del mediterraneo per un uso religioso e decorativo. L'invasione araba ha portato con sé anche la diffusione popolare di questo frutto. Questo popolo conosceva infatti molto bene le proprietà dissetanti e vitaminiche di questo frutto. L'Arancia Rossa di Sicilia rappresenta un esempio di stretto legame tra fattori climatici e caratteristiche del prodotto; le stesse varietà di arancia, infatti, coltivate in altri climi non presentano il particolare colore e le specifiche caratteristiche organolettiche che le hanno rese famose nel mondo.

**Descrizione:** La definizione Arancia rossa di Sicilia è usata per individuare alcune varietà di arance a Indicazione Geografica Protetta (IGP) e in particolare:



- la varietà Tarocco, con i cloni: Tarocco Comune, Tarocco Galice, Tarocco Gallo, Tarocco Messina, Tarocco dal Muso, Tarocco Nucellare 57-IE-1, Tarocco Nucellare 61-IE-4, Tarocco Catania, Tarocco Scirè, Tarocco rosso.
- la varietà Moro, con i seguenti varietà e cloni: Moro Comune, Moro Nucellare 58-8D-l;
- la varietà Sanguinello, con le varietà ed i cloni: Sanguinello Comune, Sanguinello Moscato, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-3, Sanguinello Moscato Nucellare 49-5-5, Sanguinello Moscato Cuscunà;

coltivate esclusivamente in alcuni comuni delle province di Enna, Catania, Siracusa e Ragusa. Le arance si presentano con buccia di colore arancio acceso con sfumature rosse variabili a seconda delle varietà e del momento di raccolta e sapore dolce.

I frutti di “Arancia rossa di Sicilia” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

### *Tarocco*

- forma: obovata o globosa, con base più o meno prominente (“Muso” lungo o corto)
- colore della buccia: arancio con parti colorate in rosso granato più o meno intenso;
- colore della polpa: arancio con screziature rosse più o meno intense in relazione all’epoca di raccolta;
- calibro: minimo 10 (diam. mm. 60/68);
- resa in succo: minima 40%, determinata mediante spremiagrumi con birillatrice;
- contenuto di solidi solubili totali nel succo: minimo 10,0 espresso in gradi Brix;
- rapporto di maturazione: minimo 7,0, determinato come rapporto Brix/acidi, esprimendo gli acidi come acido citrico anidro.

### *Moro*

- forma: globosa o ovoidale;
- colore della buccia: arancio con sfumature più intense su un lato del frutto;
- colore della polpa: interamente rosso vinoso a maturazione avanzata;
- calibro: minimo 10 (diam. mm. 60/68);
- resa in succo: minima 40, determinata mediante spremiagrumi con birillatrice; contenuto di solidi solubili totali nel succo: minimo 10, espresso in gradi Brix;
- rapporto di maturazione: minimo 6,5, determinato come rapporto Brix/acidi, esprimendo gli acidi come acido citrico anidro. Può essere tollerato il rapporto di 5,5 per i frutti raccolti nel mese di dicembre;



## Sanguinello



- forma: globosa o obovata;
- colore della buccia: arancio con sfumature rosse;
- colore della polpa: arancio con screziature rosse;
- calibro: minimo 10 (diam. mm. 60/68);
- resa in succo: minima 40% determinata mediante spremiagrumi con birillatrice;
- contenuto di solidi solubili totali nel succo: minimo 10,0 espresso in gradi Brix;
- rapporto di maturazione: minimo 8,0 determinato come rapporto Brix/acidi, esprimendo gli acidi come acido citrico anidro.

**Metodo di produzione:** le condizioni ambientali e di coltura degli aranceti destinati alla produzione dell'“Arancia rossa di Sicilia” devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso generalizzato atti a mantenere un perfetto equilibrio e sviluppo della pianta oltre ad una normale aereazione e soleggiamento della stessa.

Le operazioni colturali e le modalità di raccolta, devono essere quelli generalmente utilizzati, il distacco dei frutti viene effettuato con l'ausilio di forbicine di raccolta che operano il taglio del peduncolo.

La produzione unitaria massima consentita di “Arancia rossa di Sicilia” per le varietà è fissata in quintali 300 per ettaro. Per le selezioni clonali “Tarocco Nucleare”, “Moro Nucleare” e “Sanguinello Nucleare” la produzione unitaria massima consentita è di q.li 360 per ettaro.

A detti limiti, anche in annate, eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata attraverso una accurata cernita, purché la produzione globale dell'agrumeto non superi di oltre il 30 per cento detti limiti.

Il Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Arancia rossa di Sicilia” è regolata dalla Circolare del Ministero per le Politiche Agricole – GURI n. 240 del 14 ottobre 1997 che ha determinato l'Iscrizione nel “Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette” ai sensi del Reg. CE n. 1107/96.



## *IL CAPPERO DI PANTELLERIA IGP*

**Area di produzione:** il Cappero di Pantelleria (nelle varietà: *Capparis spinosa* L., varietà *Inermis*, cultivar *Nocellara*) è un prodotto a Indicazione Geografica Protetta (IGP) coltivato sull'isola di Pantelleria in provincia di Trapani. Ha ottenuto l'IGP nel 1996.

**Cenni storici:** il cappero di Pantelleria è conosciuto sin dall'antichità, tanto che viene menzionato già da autori come il greco Dioscoride e Plinio il Vecchio. Nel 1600 Domenico Romoli, nel suo famoso trattato culinario "La Singolar Dottrina", esalta le proprietà medicinali del cappero, affermando che "...quelli che [li] mangeranno non avranno dolore di milza, né di fegato..." e infine ne vantava le virtù ...afrodisiache. Questa convinzione è molto antica e addirittura il primo accenno a questo viene fatto... nella Bibbia, nell'Ecclesiaste XII 5. Leggende a parte, le proprietà diuretiche e antireumatiche sono confermate dalla botanica e sono provocate da una sostanza contenuta nella buccia del cappero. Insomma, il cappero è un prodotto versatile, ottimo non solo in cucina, per insaporire numerose ricette, ma dalle proprietà oggi ormai dimenticate, ma ben conosciute nei tempi passati. Il Cappero, già conosciuto dai Greci e dai Latini, è una pianta che cresce spontaneamente nelle regioni calde, su terreni aridi e sui muri.

**Descrizione:** il Cappero di Pantelleria presenta una forma globosa, subsferica, raramente oblunga o conica. Ha colore verde-senape e forte odore aromatico. Il sapore è aromatico e salato; il suo peso specifico medio è pari a 0,6, mentre il suo calibro è di circa 9 mm. La pianta del Cappero è un arbusto di 25-40 cm., avente rami penduli e striscianti, con foglie carnose ovali di colore verde scuro. il cappero è un arbusto con un'altezza media di 30-50 cm con dei fiori molto vistosi bianchi e rosa con punte di viola.

Il cappero è un arbusto spontaneo tipico delle regioni mediterranee, che inizia a fiorire tra maggio e settembre, secondo le zone. I capperi sono boccioli floreali, che bisogna raccogliere non appena germogliano, perché quando sono piccoli, una volta maturati, diventano il prodotto migliore. La fioritura della pianta è scalare, ossia produce boccioli a getto continuo, così che ad ogni raccolta, effettuata circa ogni 8 giorni, vengono a trovarsi sulla pianta bottoni fiorali di diverse dimensioni. I capperi non possono essere consumati freschi, perché sarebbero amari. Ciò che dà loro il particolare aroma è la lenta maturazione. Appena raccolti, i boccioli sono messi nei tini e ricoperti di sale grosso. L'acqua



che espellono, insieme al sale, forma una salamoia che favorisce la maturazione. La salamoia è continuamente rinnovata e mescolata per circa 10 giorni.

**Metodo di produzione:** tra la fine di maggio e settembre comincia la fioritura e con essa la raccolta dei bottoni floreali non ancora aperti. Devono essere raccolti in modo tempestivo, prima dell'alba e appena germogliati. Quelli di dimensioni minori divengono, dopo la maturazione, il prodotto migliore.

Una volta raccolti vengono messi a maturare in salamoia in sale marino. La maturazione è un passaggio obbligato, allo stato fresco i capperi sono amari e di gusto sgradevole. I capperi messi a maturare nel sale marino (circa il 40% del loro peso) vi restano 10 giorni durante i quali vengono periodicamente rimescolati. Una volta scolati vengono posti nuovamente sotto sale (circa il 20% del loro peso) per altri 10 giorni. Alla fine di questo secondo passaggio sono pronti per essere consumati.

La raccolta avviene in più riprese, in quanto il coltivatore può ritornare alla pianta ogni 5 giorni e staccare manualmente i nuovi boccioli nel frattempo formati. Terminata la raccolta i capperi restano a riposo qualche giorno, dopodiché vengono



posti in speciali contenitori e salati: si aggiunge sale per il 40%, poi per il 25% della massa di prodotto. L'ideale maturazione per la loro immissione al consumo avviene nel giro di 10 giorni, trascorsi i quali i Capperi di Pantelleria possono essere commercializzati (sotto sale, sotto aceto o sott'olio).



## **IL PISTACCHIO DI BRONTE DOP**

### **Area di produzione:**

La specie ha avuto particolare sviluppo a partire dalla seconda metà dell'Ottocento nelle province di Caltanissetta, Agrigento e Catania. In quest'ultima, ai piedi del vulcano Etna, nel territorio di Bronte, conobbe la massima espansione tanto che nel 1860 interi pascoli e terreni incolti furono trasformati in pistacchieti e la pianta coltivata divenne il fulcro di tutto il sistema agricolo ed economico dell'area.



**Cenni storici:** furono gli Arabi, strappando la Sicilia ai Bizantini, a promuovere e a diffondere la cultura del pistacchio nell'isola e, a conferma di ciò, basta considerare l'affinità etimologica del nome dialettale dato al pistacchio col corrispondente termine arabo. "Frastuca" il frutto e "Frastucara" la pianta derivano infatti dai termini arabi "fristach", "frastuch" e "festuch" derivati a loro volta dalla voce persiana "fistich".



**Metodo di produzione:** la produzione biennale media siciliana è di circa 16.000 quintali di prodotto sgusciato, l'80% dei quali viene esportato all'estero, mentre il 20% trova impiego nell'industria nazionale. Benché di difficile stima, si può ipotizzare la seguente distribuzione per settore:

- 15% industria gelatiera
- 30% industria dolciaria
- 55% industria delle carni insaccate.

Il rapporto gelateria industriale/artigianale potrebbe essere del 60/40% ma non si dispone di dati attendibili.

Nella zona etnea si contano oltre 1000 produttori, la maggior parte con appezzamenti di circa 1 ettaro cadauno, nonché qualche grosso produttore con un multiplo di ettari.





Il frutto raccolto viene in genere smallato ed asciugato ad opera del produttore stesso, che poi vende il suo pistacchio in guscio alle aziende esportatrici. Ve ne sono circa una decina in concorrenza fra loro, alcune ottimamente attrezzate e tecnologicamente avanzate, che si occupano della lavorazione successiva e della commercializzazione. Il Pistacchio con guscio (la “tignosella”) si vende a circa 6,00/10,00 euro al chilo, mentre quello senza guscio (sgusciato) a circa 12,00/20,00 euro al chilo. Una ricchezza di quasi 18 milioni di euro che rappresenta poco più dell’1% della produzione mondiale di pistacchi.

Esiste una minore coltivazione del pistacchio in Sicilia centro meridionale (province di Agrigento e Caltanissetta) che però si rifà al mercato etneo. Non sono note altre zone di rilievo in Italia. Il clima ideale è dato da quello predominante della zona etnea di cui sopra, altitudine circa 400-700 metri sul livello del mare con temperature primaverili medie di circa 12° ed infine, per la maturazione, circa 27° a Luglio-Agosto, con qualche pioggia temporalesca che favorisca il pieno sviluppo del frutto.

## *La raccolta*

La coltivazione del pistacchio è molto impegnativa e faticosa.

In primo luogo, le piante fruttificano solo una volta ogni due anni e crescono in terreni accidentati dove non è possibile ricorrere all’uso delle macchine per le operazioni colturali; ne consegue un notevole aumento dei costi di produzione per gli operatori del settore.

I pistacchi vengono raccolti a mano, uno ad uno, tenendosi in equilibrio fra i massi di lava nera con sacchi di tela legati al collo.

Gli interventi colturali non sono molto accurati e frequenti, ma spesso sono limitati alla potatura, che avviene tra dicembre e febbraio, per contenere lo sviluppo dei rami e talora alla concimazione, alla scerbatura e, ove possibile, a qualche lavorazione.

## *La lavorazione*

Dopo la raccolta il frutto viene smallato, tramite sfregamento meccanico, con apparecchiature artigianali, e quindi lasciato asciugare al sole per 5-6 giorni.

Dalla smallatura del frutto si ottiene il pistacchio in



guscio, localmente chiamato Tignosella, che successivamente viene sgusciata e pelata dai commercianti per essere immessa sul mercato. La pelatura, cioè la rimozione dell'endocarpo, avviene oggi attraverso un procedimento altamente tecnologico mediante breve esposizione del frutto a vapore acqueo ad alta pressione causando il distacco dell'endocarpo. Col successivo passaggio alla macchina pelatrice e mediante lo sfregamento dei rulli a velocità differenziata viene tolta la pellicola non più aderente. Per nastro convogliatore automatico i verdi pistacchi passano adesso un complesso circuito di essiccazione a bassa velocità e da questo nella macchina selezionatrice elettronica che scarta gli eventuali acini di colore improprio.

Col confezionamento del prodotto ormai asciutto (umidità 5-6%) in cartoni da 12,5 Kg. si conclude il ciclo di lavorazione. In ambiente fresco e secco il prodotto conserva il suo colore per diversi mesi, che invece dopo la prolungata sosta tende a sbiadire. Pertanto le industrie trasformatrici pelano soltanto su ordinazione e non tengono scorte di "pelato", mentre il pistacchio semplicemente sgusciato e non pelato può essere conservato in frigorifero per ben oltre un anno.

## *Descrizione:*

### *La pianta*

Il Pistacchio (pistachia vera) è un arbusto, più raramente un albero di piccola taglia, di altezza non superiore ai 6 metri, dotato di radici profonde, dal tronco nodoso e contorto di colore grigio brumastro e dal fogliame caduco.

La pianta si trova a suo agio su delle rocce laviche proibitive per qualsiasi altro tipo di vegetazione. Se vogliamo coltivare il pistacchio bisogna sapere che su otto piante femmine bisogna piantare un maschio e sapere ancora che il maschio deve essere piantato in sopra vento e in sotto vento le femmine, in questo modo il vento può trasportare il polline dei fiori dai maschi fino al pistillo delle femmine.

Il terreno, caratterizzato in prevalenza da rocce che affiorano in superficie, crea degli ostacoli alla





meccanizzazione di tutte le pratiche culturali indispensabili e determina elevati costi di produzione.

La difficile raccolta su questi terreni è il maggior motivo per il quale si impone ai pistacchietti etnei un ciclo di produzione biennale. Poiché a causa del pericolo di dispersione si è costretti a raccogliere direttamente dagli alberi con notevole impiego di costosa manodopera, si preferisce avere una annata totalmente vuota poi seguita da una abbondante.

## *Il frutto*

La Pistachia vera è una pianta non ermafrodita di origine persiana, dal fusto corto non dissimile nel suo aspetto al fico.

Il maschio il cui polline feconda la “Pistachia vera” è il terebinto (*Pistacia Terebinthus*), localmente chiamato “scornabecco” o anche “spaccasassi”. Dal seme nasce prima il terebinto che viene successivamente innestato.

Le foglie sono composte, formate da 3-5 foglioline di forma circolare ellittica, di colore verde scuro. La specie è dioica: si hanno infatti piante maschili e piante femminili.

La riproduzione avviene da seme, a germinazione primaverile, e la messa a dimora in pieno campo, quando la pianta ha raggiunto l'età di circa cinque o sei anni. Il frutto si presenta in grappoli simili a quelli delle ciliegie, ma con molto maggiore numero di frutti. Sono delle noci, con mallo gommoso e resinoso dal colore bianco-rossastro al momento della maturazione, che avvolge il guscio legnoso molto resistente.

Sarà per lo straordinario connubio tra la pianta e il terreno lavico, ricco di sali minerali, sarà per il sole e l'aria di questa terra; sta di fatto che il frutto prodotto in questo lembo dell'isola cresce rigoglioso e supera dal punto di vista dell'aroma, del gusto e delle proprietà organolettiche la restante produzione mondiale. Nessun altro ha un colore verde smeraldo così brillante e un profumo così intenso, resinoso e grasso.





*Buon Appetito!*

Opuscolo realizzato dal Servizio Nutrizionale di

★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE



★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE

*La Giornata a Tema del*  
**Trentino**



*Il Menù che valorizza*  
*i Prodotti Tipici Locali*



*IL PROGETTO DI VALORIZZAZIONE  
DEI PRODOTTI TIPICI  
DELLA REGIONE  
TRENTINO*



*CONOSCERE PER APPREZZARE  
UN PERCORSO TRA LA STORIA  
E LA TRADIZIONE POPOLARE  
ALL'UTILIZZO IN CUCINA*



## *MENÙ*

*Strangolapreti al burro  
con grana padano DOP*

*Involtini con speck IGP  
del Tirolo*

*Fagioli in umido*

*Mele IGP della Val di Non*

*Strudel di mele IGP*

## *MENÙ*

*in dialetto locale*

*Strangolapreti al boter*

*Oseleti scampadi*

*Fasoi en' bronzon*

*Pomi dela Val di Non*

*Strudel de pomi*



## *LE RICETTE*

### *STRANGOLAPRETI AL BURRO*

#### *Ingredienti:*

Spinaci, pane raffermo, uova, farina 00, pane grattato q.b., burro, grana padano.



#### *Preparazione:*

Cuocere gli spinaci in poca acqua, salata leggermente. Quando sono cotti li si strizza per bene. Nel frattempo si mette a bagno il pane raffermo che deve a sua volta essere strizzato e passato nel passaverdure. Al pane e agli spinaci si aggiungono quindi le uova intere e la farina bianca. Si mescola il tutto, aggiungendo, se il composto è troppo molle, un po' di pane grattato.

Si prende quindi una pentola, e quando l'acqua incomincia a bollire, si mette il composto, a cucchiaiate, nella pentola stessa. Per staccare gli strangolapreti dal cucchiaio è necessario che lo stesso sia sempre bagnato.

Quando gli gnocchi saranno tutti venuti a galla, si scolano e si condiscono con abbondante parmigiano e con burro.

### *INVOLTINI DI CARNE*

#### *Ingredienti:*

Fettine di polpa di vitello o maiale, speck, prosciutto crudo, foglie di salvia, cipolla, vino bianco, sale.



#### *Preparazione:*

Si battono le fettine di carne e si ricoprono con una fetta di speck e una foglia di salvia; si arrotolano, si avvolgono gli involtini con una fetta di prosciutto crudo e si chiudono con uno stuzzicadenti.

Vanno cotti in un soffritto d'olio e cipolla, bagnando con del vino bianco ed eventualmente del brodo.



## FAGIOLI IN UMIDO

### *Ingredienti:*

Fagioli borlotti secchi, pomodoro, farina bianca 00, prosciutto crudo, formaggio grattugiato, olio extra vergine di oliva, sale e pepe.



### *Preparazione:*

La sera prima i fagioli vanno messi a bagno nell'acqua.

Si mettono a bollire in acqua salata i fagioli fino a metà cottura (ricordarsi di tenerli prima in ammollo, 12 ore, in acqua fredda con bicarbonato), quindi si scolano in un tegame, per proseguire la cottura assieme al pomodoro tagliato a dadetti, alla farina sciolta nell'olio.

Si completa il piatto aggiungendo il prosciutto tagliato anch'esso a dadetti e il formaggio grattugiato.

## STRUDEL DI MELE

### *Ingredienti:*

Mele, farina bianca 00, zucchero, uova, olio d'oliva, sale, latte, pinoli, uva sultanina, burro.



### *Preparazione:*

S'impastano la farina bianca con lo zucchero, le uova, l'olio di oliva, il sale e latte, quanto basta per ottenere un impasto piuttosto tenero. Si lascia riposare la pasta per una mezz'ora e quindi con il mattarello si tira il più sottile possibile.

A questo punto si sbucciano le mele; si tagliano; finemente e con esse si copre completamente la pasta. Sopra le mele si mettono quindi, nella quantità desiderata, pinoli e uva sultanina. Il tutto va spolverato con lo zucchero.

La preparazione termina con l'aggiunta di alcuni fiocchetti di burro. La pasta con il suo contenuto va quindi arrotolata a mo' di salame e deve poi essere posta sulla piastra del forno imburrata dandole la forma di serpente.

A questo punto, con un pennello si passa del tuorlo d'uovo zuccherato sullo strudel e si lascia nel forno ben caldo per quaranta-cinquanta minuti.



## LA STORIA DEI PRODOTTI

### SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP



Riconoscimento IGP: Reg. CE n.1107/96.

**Area di produzione:** Alto Adige. La sua zona di origine è la provincia di Bolzano, ma la maggior parte della produzione si trova localizzata nella Val Venosta e Val Pusteria.

**Cenni storici:** si ha menzione della sua produzione fin dal 1289, ma solo a partire dal Settecento è stato riconosciuto con l'appellativo comune di speck. Inizialmente era prodotto solo per l'autoconsumo, poi, grazie al vasto successo ottenuto, la produzione è aumentata considerevolmente, con la nascita di molte aziende specializzate.

**Descrizione:** quando si tratta di autentico Speck Alto Adige IGP, la differenza si vede dal marchio e si sente dal sapore più armonioso, dalla delicata fragranza, dalla genuinità tipica della sua zona di provenienza. E da un ingrediente assolutamente inimitabile: la cultura dell'Alto Adige per le cose ben fatte.

Lo Speck Alto Adige IGP (Indicazione Geografica Protetta) è un prosciutto crudo leggermente affumicato e stagionato per un minimo di 22 settimane. Ha da una parte un gusto più mite, delicato ed equilibrato dei crudi fortemente affumicati, molto rustici e poco stagionati del Nord Europa e, dall'altra, un gusto più caratteristico e deciso dei crudi dolci dell'area mediterranea. In perfetta sintonia con la sua provenienza geografica, forma così un'armoniosa simbiosi tra i gusti nordici e quelli mediterranei e garantisce un gusto equilibrato. Questo sapore inimitabile è il risultato del metodo di lavorazione tradizionale e naturale tramandato per generazioni di padre in figlio, e da poco protetto anche dall'Unione Europea.



E' proprio questa disciplina di produzione che vieta ogni metodo industriale come la siringatura, la zangolatura o simili, pretende 22 settimane di stagionatura, un'affumicatura leggera con temperature al di sotto di 20 gradi centigradi, un contenuto di sale inferiore al 5%. Caratteristiche così peculiari che distinguono lo Speck Alto Adige IGP da qualsiasi altro prosciutto.

Lo Speck Alto Adige IGP è perfettamente in linea con le attuali esigenze alimentari, perché particolarmente nutriente, moderatamente calorico, altamente proteico. Sia per la qualità che per la quantità di proteine, ricche di aminoacidi essenziali, è adatta a sostituire degnamente carne, uova, formaggi. Ma non solo: basta togliere la parte più grassa e diventa anche un'ottima pietanza indicata anche nei regimi strettamente dietetici.

**Metodo di produzione:** lo speck si ottiene dalle migliori cosce di suino, rifilate a regola d'arte, salate e aromatizzate nel rispetto delle ricette tradizionali.

La salmistratura deve avvenire a secco, senza procedere a nessun tipo di pressatura e prevede l'utilizzo di sale, pepe, pimento, aglio, bacche di ginepro e zucchero. L'affumicatura si deve compiere con legna scelta, a freddo, con la presenza di spezie; la durata è di tre settimane, nel corso delle quali la carne si colora dal rosso al nerastro, sviluppando l'aroma delicato di carne affumicata. La successiva asciugatura deve avvenire ad una temperatura non superiore ai 20 ° C. a seconda del peso, la stagionatura avrà una durata compresa tra le 20 e le 24 settimane.





## MELE DELLA VAL DI NON DOP



Riconoscimento denominazione: Reg. CE n. 1665/03 (GUCE L. 235 del 23.09.03)

**Area di produzione:** le mele DOP Val di Non sono prodotte solo in un'area limitata, situata a nord-ovest della provincia di Trento, collocata ad un'altitudine compresa tra 450 e 900 m. e caratterizzata da condizioni climatiche e pedologiche che la rendono da sempre una delle zone più vocate al Mondo per la produzione di mele.

**Cenni storici:** le tradizioni storiche legate alla coltivazione delle mele in questa Valle sono numerose. Ad esse fanno riferimento alcuni toponimi locali (Malè, Malosco) che ricordano la diffusione di questa coltura in tempi antichi. Dal 1800 in poi i documenti ed atti che comprovano l'importanza di questa coltivazione sono numerosi.

L'Ente Certificatore incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali è CSQA. La certificazione riguarda:

- la zona d'origine delle mele DOP Val di Non;
- il rispetto dei Disciplinari di Produzione da parte dei frutticoltori del Consorzio di Tutela (Disciplinare di Produzione della DOP Mela Val di Non approvato dalla Comunità Europea e del Disciplinare Melinda); il rispetto dei parametri di qualità estrinseca ed intrinseca dei frutti;
- le modalità di raccolta e di confezionamento.

Il marchio DOP Mela Val di Non è riservato esclusivamente a mele delle varietà Golden delicious, Red delicious, Renetta del Canada prodotte in Val di Non e che:

- siano di categoria 1A ed Extra;
- superino i valori di croccantezza e di tenore in zuccheri ed acidi naturali stabiliti dal Disciplinare di Produzione approvato dalla C.E.

**Descrizione:** la denominazione Mela Val di Non DOP fa riferimento a tre varietà di mele tipiche di questa Valle. Simbolo di una produzione agricola di eccellenza mondiale sono le mele che per le varietà Renetta Canada, Golden Delicious e Stark hanno ottenuto nel 2003 la DOP.



## Golden Delicious

Varietà scoperta attorno al 1890 in Virginia (USA), è attualmente una delle mele più coltivate al mondo. Trova il suo habitat migliore nelle zone collinari (altitudine tra i 400 e i 1000 m s.l.m.); nelle valli di Non e Sole occupa circa il 70% della superficie coltivata a melo.

La Golden Delicious è una varietà produttiva, dall'aspetto attraente, di colore giallo intenso; il gusto gradevolmente dolce è ben equilibrato da una leggera acidità.

E' conservata in modo ottimale nelle celle ad atmosfera controllata per oltre 10 mesi. Nei frutteti situati sui versanti ben esposti e soleggiati in corrispondenza di marcate escursioni termiche (notti fredde e giornate serene), assume la caratteristica "faccetta rossa". La raccolta inizia normalmente alla fine settembre e termina verso il 20 di ottobre nelle zone di alta collina.

Ha ricevuto dalla UE il riconoscimento della "DOP Mela Val di Non" nell'anno 2003.

## Red Delicious

Varietà scoperta negli Stati Uniti nel 1861. La Red Delicious tipica presenta frutti di forma allungata con le classiche "protuberanze" calicine ed una colorazione rossa striata intensa estesa su tutta la superficie. L'ambiente di coltivazione ideale è quello della bassa collina (altitudine tra i 300 ed i 600 m s.l.m.), dove i frutti oltre ad assumere una colorazione rosso brillante, presentano una polpa soda, croccante e profumata. La raccolta si effettua normalmente verso metà settembre. Questa varietà è particolarmente adatta ad essere consumata nei mesi invernali fino all'inizio della primavera.

Ha ricevuto dalla UE il riconoscimento della "DOP Mela Val di Non" nell'anno 2003.

## Renetta Canada

La Renetta è una varietà antica (1770), probabilmente originaria della valle della Loira in Francia. Arrivata in zona verso il 1850, si è diffusa dopo la prima guerra mondiale e, fino agli anni '60 era la varietà più coltivata nelle valli del Noce; attualmente ha trovato il suo habitat ideale in una limitata area al centro della valle di Non, dove occupa una superficie di circa 500 ettari. Caratteristiche di questa zona sono le piante secolari di Renetta Canada che raggiungono l'altezza di 8 – 10 metri, tanto da essere considerate veri monumenti naturali.

Il frutto si presenta di pezzatura grossa e di forma appiattita. La buccia ha un aspetto rugginoso, il colore è giallo – verdastro, con sovracoloro rosso nella parte esposta al sole. La polpa si presenta di colore bianco crema, il gusto è acidulo e poco zuccherino, quindi è indicata per l'alimentazione dei diabetici.

E' raccolta generalmente nella seconda e terza decade di settembre. Si presta



molto bene a ad essere cotta nel forno o quale ottimo ingrediente di dolci (strudel, torta di mele, frittelle, ecc.).

Ha ricevuto dalla UE il riconoscimento della “DOP Mela Val di Non” nell’anno 2003.

Accanto alle celeberrime varietà DOP, a testimonianza di una tradizionale ed antichissima vocazione melicola, vi sono moltissime antiche varietà (Napoleon, Champagne, Bella di Bosco, Parmein dorata, Renetta ananas, Renetta Champagne, Rosa mantovana...) fra cui spiccano le autoctone la cui origine talvolta si perde nella notte dei tempi (Limonzino, Fragoni, Rosso nobile, Rosa di Caldaro, Mantovano piatto, Rodella, Rosmarina bianca, Renetta grigia tirolese, Belfiore di Ronzone, ecc).

I frutti, tuttora reperibili presso alcuni produttori, provengono spesso dai patriarchi secolari sopravvissuti oltre i mille metri, limite altimetrico delle produzioni intensive.

Fra questi maestosi alberi secolari si snodano alcuni percorsi ricchi di fascino e spettacolarità paesaggistica fra castelli e panorami mozzafiato.

Le varietà moderne, frutto di incroci e selezioni miranti ad ottenere varietà con caratteristiche estetiche, organolettiche e di resistenza alle avversità sempre migliori, sono in corso di introduzione anche nei frutteti delle nostre Valli.

Si tratta delle Royal Gala, Fuji, Pinova, Jonagold, Gala, Braeburn..., che arricchiscono oggi l’offerta varietale affiancandosi alle Golden e Stark delicious e Renetta Canada.

## **Gala**

La Gala è una varietà d’origine neozelandese ottenuta verso la fine degli anni ‘50. Il frutto è di pezzatura medio piccolo, la buccia è liscia con striature rosse su sfondo giallo arancio. La polpa è molto succosa, zuccherina e aromatica. La Gala è una delle cultivar a raccolta più precoce infatti già a partire da metà agosto è possibile anche nelle zone collinari raccogliere e assaporare questa varietà. La Gala necessita di più stacchi a causa sia della sua maturazione scalare che per ottenere frutti di colorazione intensa e brillante. Nelle valli di Non e di Sole questa varietà che è nata come bicolore (la mela si presentava per circa metà gialla e la restante parte arancio - rossa), grazie alle nuove selezioni e ad una razionale coltivazione, come il diradamento manuale e la potatura a verde, si ottengono frutti di un colore rosso brillante vivo ed intenso che interessa quasi tutta la superficie del frutto, salvo conservare leggere striature più chiare.



## *Fuji*

Il territorio delle Valli ha una specifica vocazione per altri prodotti agricoli di eccellenza grazie al suo clima straordinario nel cuore delle Dolomiti che permette coltivazioni nel segno di una qualità che non teme rivali anche per le molte varietà di pere (Buona Luisa, Trionfo di Vienne, Martinsec, Spadona, Kaiser, Moscatelle e Sorbetto), le albicocche, le ciliegie, le amarene, le susine, le noci, e soprattutto per i piccoli frutti (lamponi, fragole, ribes, mi

Le mele vengono utilizzate per preparare gustosi piatti e dolci tipici, fra cui lo strudel e anche interi menù proposti in tutti i punti di ristoro associati alla Strada. Inoltre da esse si ottengono gradevolissimi succhi, un vero elisir della salute come l'aceto, il raffinato e prezioso aceto balsamico, il sidro, le confetture, le mousse e i distillati.





*Buon Appetito!*

Opuscolo realizzato dal Servizio Nutrizionale di

★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE



★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE

*La Giornata a Tema del*  
***Veneto***



*Il Menù che valorizza*  
***i Prodotti Tipici Locali***



*IL PROGETTO DI VALORIZZAZIONE  
DEI PRODOTTI TIPICI  
DELLA REGIONE  
VENETO*



*CONOSCERE PER APPREZZARE  
UN PERCORSO TRA LA STORIA  
E LA TRADIZIONE POPOLARE  
ALL'UTILIZZO IN CUCINA*



## *MENÙ*

*Pasta e fagioli di Lamon  
della vallata Bellunese I.G.P.  
con grana padano D.O.P.*

*Sopressa Vicentina D.O.P.  
e formaggio Asiago D.O.P.  
con polenta di mais Marano*

*Radichio rosso di Treviso  
I.G.P.*

*Ciliegia di Marostica I.G.P.*

*Torta di pane*

## *MENÙ*

*in dialetto locale*

*Pasta e fasoi de Lamon  
dea vae de Belun col formajo  
grana gratà*

*Sopressa de Vicenza  
e formajo de Asiago  
co ea poenta de Maran*

*Radicio rosso Trevisan*

*Sierese de Marostega*

*Pinsa*



## LE RICETTE

### PASTA E FAGIOLI

#### *Ingredienti:*

Fagioli borlotti secchi, tagliatelle all' uovo, carota, cipolla, sedano, olio extra vergine di oliva, sale e pepe, grana padano.

#### *Preparazione:*

Ammollate i fagioli in abbondante acqua fredda e lasciate riposare per una notte. Quando sarà trascorso questo tempo rimettete i fagioli in una casseruola, copriteli d'acqua, unite la cipolla, la carota e la costa di sedano tritati, il sale. Ponete poi sul fuoco e portate ad ebollizione togliendo la schiuma che si forma in superficie. A cottura ultimata il brodo dovrà essere denso e per renderlo tale potete, al termine, passare al setaccio una parte dei fagioli e far cadere il ricavato nella pentola. Mettete poi nella casseruola anche le tagliatelle e lasciatele cuocere per qualche minuto. Quando la preparazione sarà pronta sistemate la pasta e fagioli nei piatti aggiungendo una cucchiata di olio crudo e un po' di grana grattugiato.



### SOPRESSA E ASIAGO CON POLENTA

#### *Ingredienti:*

Sopressa, formaggio Asiago, farina di mais gialla, sale.

#### *Preparazione:*

Porre a scaldare l'acqua salata; appena alzerà il bollore versarvi a pioggia, mescolando, la farina gialla e continuando a rimestare cuocerla per 40 min. Capovolgere la polenta cotta su un piatto, e collocarvi sopra il formaggio Asiago e la Sopressa.





## *RADICCHIO ROSSO DELLA TREVIGIANA*

### *Ingredienti:*

Radicchio rosso di Treviso, olio extra vergine di oliva, sale.

### *Preparazione:*

Pulite i cespi e le radici del radicchio, tagliateli a metà o in quattro per il lungo, quindi lavateli. Scuoteteli bene per togliere tutta l'acqua e conditeli con olio, sale metteteli su una graticola sulla brace, voltateli perché cuociano da tutte le parti. Devono risultare croccanti fuori e morbidi, ma al dente, internamente.



## *PINZA VENETA*

### *Ingredienti:*

Pane vecchio, latte, sale, burro, olio extra vergine di oliva, zucchero, farina da polenta (gialla o bianca), farina frumento di fiore, uvetta sultanina, fichi secchi, limone, lievito, pinoli.

### *Preparazione:*

Mettere a bagno il pane nel latte, riducendolo in poltiglia. Aggiungere il sale, il burro, l'olio, lo zucchero, le farine, l'uvetta, i fichi secchi tagliati a piccoli pezzi, la buccia del limone tagliata a piccoli pezzi, il lievito.

Amalgamare il tutto. Stendere su una pirofila da forno un foglio d'alluminio, inumidire appena la parte superiore con olio, versare l'impasto sul foglio d'alluminio, e stendere in modo uniforme. Versare i pinoli sulla superficie dell'impasto. Mettere la pirofila in un forno caldo, 200 °C, e lasciare a cuocere per un'ora circa.





## LA STORIA DEI PRODOTTI

### IL FAGIOLO DI LAMON IGP



**Area di produzione:** la zona di produzione della semente è limitata all'altopiano di Lamona e Sovramonte e interessa vari comuni della Comunità Montana Feltrina, Bellunese e Valbelluna.

**Cenni storici:** introdotto nel bellunese nel 1532, il fagiolo americano si diffuse abbastanza rapidamente e sostituì gradualmente la coltura del pisello, in particolare nella piana lamonese, un altopiano di origine fluvio-glaciale, a 600 metri di quota. Le particolari condizioni ambientali nel tempo favorirono una selezione spontanea, che diede origine a quattro eco-tipi: Spagnolet, Spagnol, Calonega e Canalino.

**Descrizione:** il tipo "Spagnol" ha forma ovoidale e si presenta con le tipiche striature rosso carnose. Per la sua aromaticità è un tipo di fagiolo adatto per la preparazione d'insalate. Il tipo "Spagnolet" è più piccolo del precedente, ha una forma piuttosto rotondeggiante, a botte, e si presenta con striature rosso brillanti su fondo bianco crema. E' senz'altro il più indicato per la preparazione di antipasti e contorni. Il tipo "Calonega" è il più grande di tutti. Facilmente riconoscibile per la forma a barchetta del seme, viene intensamente coltivato a motivo dell'elevata produttività e del particolare gusto, che ricorda l'aroma di castagna. E' il fagiolo ideale per la preparazione di minestre. Il tipo "Canalino", pur essendo un fagiolo dall'ottima resa, particolarmente aromatico e di bell'aspetto, attualmente è in disuso a causa della buccia spessa. Rimane pur sempre un ottimo fagiolo per la preparazione di passati di fagiolo.

**Metodo di produzione:** il fagiolo di Lamona è prodotto con metodi tradizionalmente ecologici, che si basano sulla concimazione con letame ben maturo. La semina avviene il 3 di maggio, giorno di S. Croce, mentre la raccolta ha inizio nella seconda metà di agosto e termina alla fine di settembre: la tecnica prevede almeno due "passate" con lo scopo di evitare il danno che potrebbe provocare la pioggia sul prodotto maturo. Il fagiolo di Lamona è venduto dai produttori in speciali confezioni di carta, juta o tela, contrassegnate dal marchio del Consorzio di Tutela. I fagioli freschi possono essere conservati pochi giorni in luogo fresco e aerato o una ventina di giorni in frigorifero a 0-1°. Quelli sbucciati si conservano in frigorifero (24-48 ore) o in congelatore a -18°. I fagioli secchi devono invece essere tenuti in ambiente asciutto, non esposto al sole, in contenitori che permettano l'aerazione ad una temperatura non superiore ai 15°.



## LA SOPRESSA VICENTINA DOP

**Area di produzione:** intero territorio della provincia di Vicenza.

**Descrizione:** seguendo la sagoma della manica, la Sopressa Vicentina si presenta cilindrica, leggermente arcuata. La lunghezza è variabile (da 25-30 a 40-50 cm) e il diametro (da 7-8 a 10-12 cm). Il peso è altrettanto variabile, oscillando al momento della vendita tra 0,7 kg e oltre 7 kg. La stagionatura fa assumere esternamente alla Sopressa Vicentina il colore prima biancastro e poi grigio-marrone scuro della muffa di cui si ricopre. Al taglio, la carne appare di colore rosso tendente al rosaceo, con la caratteristica irregolare mazzatura bianca dovuta alla componente di grasso che avvolge la parte proteica.



**Metodo di produzione:** per ottenere la Sopressa Vicentina si utilizzano esclusivamente carni suine provenienti da animali nati e allevati in aziende zootecniche della provincia di Vicenza che appartengono a razze tradizionali.

Per la produzione si parte dalla mezzena selezionata e si utilizzano tutte le parti più pregiate dell'animale quali: prosciutti, coppa, spalla, pancetta, grasso di gola, lombo. Dopo aver selezionato le mezzene si fanno raffreddare i vari tagli a una temperatura compresa tra 0-3 °C, per un minimo di 24 ore. Segue il disosso, la mondatura, la snervatura. I tagli di carne selezionati vengono sottoposti a macinatura in tritacarne utilizzando stampi con fori di diametro compreso tra 6-7 mm. Alla carne macinata, portata a temperatura compresa tra 3-6 °C, vengono aggiunti gli ingredienti preventivamente miscelati, tra quelli consentiti dal disciplinare. Il tutto viene ben amalgamato in modo che il grasso sia miscelato con il magro fino al limite della smeltatura. L'impasto così ottenuto viene insaccato utilizzando budelli naturali con diametro minimo di 8 cm.

Il metodo di asciugatura è il seguente: sgocciolamento per 12 ore, a temperature comprese tra i 20-24 °C; asciugatura per 4-5 giorni con temperature decrescenti da 22-24 °C sino ad arrivare a 12-14 °C. Il tempo di stagionatura della Sopressa Vicentina, comprensivo del periodo di sgocciolamento e asciugatura, varia in funzione della pezzatura e va da un minimo di 60 giorni per la pezzatura compresa tra 1-1,5 kg a un massimo di 120 giorni per la pezzatura compresa tra 3,5-8 kg.



## **IL FORMAGGIO GRANA PADANO DOP**

**Area di produzione:** nelle province di Padova, Rovigo, Verona, Vicenza e Treviso; oltre che nelle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Mantova, Milano, Lodi, Pavia, Piacenza, Cuneo e Trento.

**Cenni storici:** da testimonianze del XIV secolo si deduce che la tecnica migliore per produrre il grana fosse appannaggio di Piacenza e dei piacentini. Benvenuto da Imola annotava che gli esperti mercanti, durante i loro lunghi viaggi per mare, si rifornivano di grana piacentino perché “più serbevole e resistente a tutte le malattie”. Il primo documento che parla di questo formaggio risale al 1184, mentre le prime fabbriche di formaggio detto “di grana” si localizzarono all’epoca del XII secolo nel quadrilatero compreso tra il Po, il Ticino, l’Adda e la latitudine di Milano.

**Descrizione:** di forma cilindrica, a scalzo leggermente convesso o quasi diritto con le facce piane leggermente orlate. Il sapore è dolce e saporito; la crosta è dura, spessa e di colore giallo scuro; mentre la pasta cotta, si presenta granulosa, a volte umida e attaccaticcia, di colore giallo chiaro.

**Metodo di produzione:** il latte usato è di due mungiture diverse di cui una scremata per affioramento o centrifugata. Il latte viene portato a 32-35°C aggiungendovi siero innesto e caglio di vitello. Dopo la coagulazione e la rottura della cagliata si aggiunge dello zafferano e si cuoce in due fasi: la prima a 45 gradi. Lo si lascia spurgare e lo si fa riscaldare nuovamente a 55 gradi. In seguito la massa viene estratta con delle tele, previa eliminazione di gran parte del siero e messa in mastelli di legno a spurgare per trenta minuti. Si deposita poi nelle fascere e si sottopone a pressione per 8-10 ore. La salatura si effettua a secco, ad intervalli di due giorni per 15 giorni, oppure in salamoia per 30-40 giorni, per il tipo lombardo, o 15-20 giorni, per il tipo emiliano. Matura in 60 giorni circa, durante i quali le forme vengono periodicamente unte con olio di lino. La stagionatura dura dai 12 mesi ai 3 anni.





## **IL FORMAGGIO ASIAGO DOP**

**Area di produzione:** intero territorio delle province di Vicenza e Trento, parte delle province di Padova e Treviso.

Cenni storici: il luogo di origine dell'Asiago coincide con la zona che gli dà il nome: l'altopiano di Asiago. Anche la tecnica casearia ha origini locali, già nell'anno 1000 l'altopiano dei sette Comuni era infatti rinomato luogo di pascolo delle greggi, da cui si ricavava ottima lana e un gustoso formaggio di pecora. Ne è traccia l'uso ancora oggi in voga tra i vecchi montanari del luogo di chiamare col termine dialettale di "pegorìn" l'attuale Asiago, pur essendo questo, oggi prodotto esclusivamente con latte vaccino.

**Descrizione:** è l'unico formaggio DOP che viene prodotto in due diverse tipologie:

- Asiago pressato (fresco)
- Asiago d'allevato (stagionato)

L'Asiago pressato (fresco) si produce con latte vaccino intero e raggiunge la sua maturazione in un periodo che va dai 20 ai 40 giorni. Il suo tipico sapore, molto delicato, si unisce al suo colore bianco con una tonalità leggermente paglierina; si presenta con una crosta fine e abbastanza morbida ed elastica; la polpa presenta un'occhiatura irregolare. Le forme misurano mediamente 37 cm di diametro e 15 cm in altezza.

L'Asiago d'allevato (stagionato) si ottiene da latte vaccino parzialmente scremato e da una stagionatura che può variare dai 3 ai 9 mesi. Si presenta con una pasta compatta color paglierino e un'occhiatura distribuita irregolarmente di dimensione medio piccola. Le forme misurano mediamente 33 cm di diametro e 10 in altezza. Alla massima stagionatura (9 mesi) non solo l'Asiago è un eccellente formaggio da tavola ma pure da grattugiare.

**Metodo di produzione:** l'Asiago d'Avello viene prodotto con latte proveniente da due mungiture, di cui una scremata per affioramento o da una sola mungitura, parimenti scremata per affioramento. La coagulazione del latte avviene ad una temperatura di circa 35°C per un periodo di tempo variabile dai 20 ai 30 minuti. Dopo la rottura della cagliata, che si effettua con la lira o lo spino, si procede alla cottura. La cagliata viene poi estratta, modellata in fascere prima di legno e poi di plastica, che imprime il marchio di origine.

Il formaggio deve essere maturato per un periodo massimo di due anni, a seconda della durata di detto periodo l'Asiago può prendere il nome di mezzano (stagionato per un periodo di tre - cinque mesi), oppure di vecchio se matura per almeno nove mesi. L'Asiago pressato viene prodotto di solito nei grandi caseifici di pianura solo con latte intero seguendo la stessa tecnica di produzione di quello d'avello. La pressatura, però, avviene in pasta e può essere ultimata dopo la pressatura.



## *LA FARINA DI MAIS MARANO*

**Area di produzione:** la granella destinata alla produzione della “Farina di Mais Marano” deriva esclusivamente da coltivazioni realizzate nella Val Leogra e nella fascia pedemontana della Provincia di Vicenza e più precisamente nei territori comprendenti i Comuni di Torrebelvicino, Valli del Pasubio, Santorso, Piovene Rocchette, Monte di Malo, Marano Vicentino, Schio, San Vito di Leguzzano, Malo, Isola Vic.na, Zanè, Thiene, Villaverla, Zugliano, Sarcedo, Breganze, Mason, Molvena e Pianezze. La lavorazione della farina viene effettuata nel Comune di Marano Vicentino, e nella fascia pedemontana dei Comuni dell’Alto Vicentino.

**Cenni storici:** verso il 1890 a Marano Vicentino l’agricoltore Antonio Fioretti eseguì l’incrocio del Nostrano locale (granoturco precoce, basso, a mediocre capacità produttiva, a pannocchia conica, corta, non molto colorita e con bassa resa in granella), con il Pignoletto d’oro proveniente da Rettorgole di Caldogno nella zona tipica di questa varietà, grano-turco più alto, più tardivo, molto più colorito del precedente, quasi rosso, vitreo. Incrocicante (impollinante) il Nostrano. Il prodotto dell’incrocio venne l’anno successivo seminato nel podere Fioretti e così si fece in tutte le seguenti annate, senza più procedere ad incroci. Siccome il prodotto dell’incrocio si era dimostrato subito di qualità indubbiamente molto superiore a quella del Nostrano, ma non aveva che di poco aumentata la produttività, piuttosto bassa, di ambedue i granoturchi uniti nell’incrocio, il Fioretti iniziò fin dal primo anno, e scrupolosamente continuò poi tutti gli anni, una sistematica selezione di massa, allo scopo principale di fissare, possibilmente, i caratteri e la qualità del prodotto e di accrescerne la fertilità e la produttività. Il Fioretti riuscì così ad ottenere pressoché costante la proprietà di produrre almeno due spighe complete per ogni pianta, mentre nel vecchio Nostrano locale, base dell’incrocio col Pignoletto, le piante con due pannocchie rappresentavano una minima percentuale.

**Descrizione:** il mais “Marano” è un mais a ciclo breve che può essere seminato fino ai primi di giugno. Tale precocità rende questo granoturco prezioso quando la semina non può essere fatta presto essendo il terreno ancora occupato da altre colture. Il mais “Marano” è un granturco di taglia media, è piuttosto basso (m. 1,50 di altezza media), ha il culmo (fusto) esile, ma sufficientemente robusto per resistere al vento al pari di piante dal fusto più grosso. La resa è scarsa anche se la pianta produce più pannocchie per culmo. La caratteristica di maggior pregio è la “rusticità”, che gli conferisce una buona capacità di adattamento in condizioni non favorevoli ad altre coltivazioni.



La precoce maturazione (prima decade di settembre) e la sottigliezza del tutolo riducono molto la percentuale di scarto e facilitano la conservabilità delle pannocchie in magazzino. Le pannocchie di “Marano”, all’origine ed in annate normali, sono piccole (dai 14 ai 18cm di lunghezza), allungate, poco ingrossate alla base (circonferenza alla base 11-12 cm) e quasi cilindriche. La granella, di dimensioni ridotte, è di colore rosso aranciato e di aspetto vitreo-lucido. Le tecniche colturali sono importanti per conferire al



prodotto finale le caratteristiche specifiche di tipicità e qualità. La semina avviene in aprile, utilizzando semente di varietà “Marano Vicentino”. La coltura si avvantaggia di concimazione azotata e allo scopo vengono utilmente usati fertilizzanti organici e letami maturi. La granella viene poi macinata in molini tradizionali ottenendo la farina per polenta di mais “Marano”, ricca di crusca e con buona parte del germe.

**Metodo di produzione:** la “Farina di Mais Marano” è prodotta esclusivamente con la lavorazione della granella di mais della varietà “Marano Vicentino”. Il pregio maggiore di tale cultura è quello di produrre, come tutti i mais vitrei, una farina con un tenore proteico particolarmente alto, condizione indispensabile per fare una buona polenta. Il mais “Marano”, nel corso della sua storia, si è affermato come il più apprezzato fra tutti



i mais vitrei: la polenta ottenuta con la farina di questa varietà di mais ha ottima consistenza ed aspetto caratteristico, per la ruvida granulosità e per il colore, giallo carico, finemente costellato di punti scuri.



## *IL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP*

**Sequenza  
di raccolta  
del radicchio**  
Un  
“rosso fiore” invernale  
sulle nostre tavole

**Area di produzione:** è compresa tra le province di Treviso e di Venezia, comprende i comuni di Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Mogliano Veneto, Morgano, Preganziol, Quinto, San Biagio di Callalta, Treviso, Vilorba, Zero Branco e Scorzè.

**Cenni storici:** secondo alcuni studiosi la coltivazione del radicchio iniziò da metà del XVI secolo, presso Dossone, in provincia di Treviso e non risultano prove documentabili di una presenza in tempi più antichi come oggi lo conosciamo e gustiamo, cioè sottoposto al processo di imbianchimento e forzatura. Il radicchio non viene citato neppure dai cronisti antichi, quando descrivono Treviso e le sue specialità gastronomiche, così come non se ne parla nei testi di divulgazione agronomica pubblicati nel '700 a Venezia. Le prime notizie del radicchio si hanno nella seconda metà dell'800 per trovare, con un libricino dedicato alle operazioni necessarie per la cura dell'orto, nei vari mesi dell'anno. Da questo momento le





notizie si sono susseguite numerose, quasi a compensare il silenzio e la disistima riservate nei tanti secoli precedenti all'umile cicoria dei campi.

La consacrazione ufficiale del radicchio rosso come pregiato ortaggio invernale simbolo di Treviso e protagonista delle tavole avviene per opera di Giuseppe Benzi, un agronomo di origine lombarda trasferitosi nel 1876 a Treviso come insegnante e che, divenuto responsabile dell'Associazione Agraria Trevigiana, darà vita, nel dicembre del 1900, alla prima mostre dedicate alla "rossa cicoria".

**Descrizione:** il radicchio, croccante e dal gusto amarognolo, è molto apprezzato crudo in insalata, cotto o ai ferri e per la sua duttilità si presta ad essere utilizzato in molte ricette. Per alcune varietà è consigliato tenerlo, intero o tagliato, a bagno nell'acqua per due-tre ore prima di consumarlo, per smorzarne il forte sapore amaro. Ma il radicchio di Treviso, nelle sue due selezioni "Precoce" e "Tardivo", è conosciuto ed usato anche in medicina. Le radici, infatti, seccate e ridotte in polvere o preparate in sciroppi e decotti, servono come digestivo, tonico, stomacico e depurativo, mentre le foglie, messe in infuso o sciroppo, vengono impiegate per stimolare le funzioni digestive, per depurare il fegato ed il sangue e anche per facilitare la diuresi; infine i fiori, in infuso, hanno la proprietà di favorire la secrezione della bile.

Nel corso degli anni gli agricoltori dediti alla sua coltivazione hanno eseguito una rigorosa selezione, che ha portato ad ottenere un prodotto con caratteristiche di alto pregio, suddiviso in tre varietà con caratteristiche ben distinte: precoce, medio precoce e tardivo. E in questo senso, il "Centro Sperimentale Ortofrutticolo Po di Tramontana" in provincia di Rovigo e gestito da Veneto Agricoltura, impegnato nella valorizzazione, qualificazione e diversificazione di alcuni prodotti orticoli, sta conducendo, tra gli altri, degli studi per il miglioramento genetico del radicchio di Treviso precoce e tardivo e nella produzione di sementi superiori di entrambe le speci da destinare alle aziende di produzione.

Dal 1996, con il regolamento della Commissione Europea n.1263, la coltivazione del radicchio rosso è tutelata a livello comunitario con il marchio I.G.P., Identificazione Geografica Protetta, prestigioso riconoscimento ad una produzione orticola di alta qualità destinata ad una sempre maggiore commercializzazione.

Un'importante attività di tutela e valorizzazione della produzione del radicchio rosso di Treviso viene svolta dal Consorzio Radicchio di Treviso, aderendo alla quale il produttore deve rispettare il disciplinare I.G.P. di produzione, che permette di ridurre al minimo l'uso dei presidi fitosanitari. L'utilizzo rigoroso delle tradizionali pratiche agronomiche consente di ottenere una produzione di qualità e di elevato valore organolettico. Queste prevedono: l'avvicendamento del terreno solo dopo 24 mesi, il divieto di rotazione con altre composite, la limitazione delle concimazioni entro i limiti stabiliti ed un investimento massimo di 6/8 piante per mq.

**Metodo di produzione:** nella rotazione agraria la coltivazione del radicchio segue generalmente quella del grano o dell'orzo. Tale processo produttivo consente che il concime utilizzato per i cereali non sia lasciato a disposizione del radicchio. Dopo la



trebbiatura del cereale, verso la prima decade o a metà di luglio viene distribuita una modestissima concimazione fosfo-potassica e dopo una superficiale lavorazione e preparazione di un sodo letto di semina, viene eseguita, in file distanziate di 45/50 centimetri, la semina del radicchio. Nella quasi generalità viene applicato, o prima della semina o subito dopo, il diserbo chimico. Segue l'irrigazione al fine di far germogliare i semi e far nascere la coltura. Quando le giovani piante cominciano ad avere 3/4 foglie si opera il diradamento e si lasciano da 6 a 8 piante per metro quadrato. Durante questa operazione viene eseguita anche la sarchiatura che elimina le erbe eventualmente sfuggite all'azione del diserbo chimico ma, soprattutto, serve a rompere la crosta e favorire lo sviluppo delle radici. Nessuna concimazione, in andamento normale, viene attuata sul radicchio. Altra sarchiatura viene eseguita più tardi e molto più in superficie, sempre per eliminare erbe infestanti e rompere la crosta.

### **Radicchio rosso precoce di Treviso**

La varietà precoce viene raccolta verso la metà di settembre. I cespi vengono liberati dall'eventuale legatura fatta precedentemente con elastici, mondato dalle foglie esterne e quindi ripulito del coletto e della radice.

### **Radicchio rosso tardivo di Treviso**

Con i primi abbassamenti di temperatura la coltura del radicchio cambia gradatamente la colorazione. Da un verde intenso, a volte screziato di rosso, si tinge sempre più di un rosso cupo, vinoso, quasi marrone, fino a diventare all'80/90% pigmentato in rosso scuro, pronto per essere raccolto, il che avviene verso la metà di novembre e fino alla metà di dicembre, per restare in attesa della forzatura. Questa avviene dopo un certo periodo di stazionamento. I mazzi di radicchio vengono messi uno vicino all'altro in ampie vasche coperte ove verrà fatta scorrere, solo lambendo le radici, l'acqua sorgiva di pozzi artesiani che, quasi in ogni famiglia, sono stati aperti per lo scopo. La temperatura costante di quest'acqua è di circa di 17 gradi e permette la forzatura ossia la produzione di nuovi germogli dalle riserve della grossa radice. Dopo 8/10 giorni i mazzi vengono portati in stalla o altro ricovero ove non abbia a gelare e tenuto, su un letto di segatura o paglia, per altri due giorni. In questo modo il radicchio ultima la maturazione del nuovo germoglio, si asciuga ed è pronto per essere "ripulito". Vengono asportate le foglie marcite esterne e pelata la radice. Dopo un ripetuto, ma delicato lavaggio, il prodotto è pronto per essere sistemato nelle cassette e portato al mercato.



## *LA CILIEGIA DI MAROSTICA IGP*

**Area di produzione:** la produzione della ciliegia di Marostica avviene quasi esclusivamente in zona collinare su terreni fertili e ricchi di potassa, che consentono di ottenere un prodotto dolce e gustoso.

**Cenni storici:** Già nei primi anni '50 esisteva a Mason Vicentino un mercato delle ciliegie dove veniva raccolto e venduto tutto il prodotto della zona. Verso la fine degli anni '50, si sono create le premesse per l'organizzazione della produzione grazie alla nascita del Consorzio conservazione frutta di Mason Vicentino. Risale, invece, all'inizio degli anni '60 la costruzione dei capannoni per la raccolta, la lavorazione e la commercializzazione delle ciliegie e al 1969 la costituzione di un altro consorzio con lo scopo di organizzare in modo particolare i produttori cerasicoli.

**Descrizione:** La ciliegia di Marostica IGP è rotonda, rossa e ha una polpa soda. Come tutte le altre varietà di ciliegie è un frutto prezioso da un punto di vista nutritivo e salutistico. E' ricca di sali minerali (potassio, fosforo, calcio, magnesio, manganese, rame e zinco), di vitamine (in particolare la A e la C) e di polifenoli. Le ciliegie sono inoltre ricche di zuccheri ben tollerati anche dai diabetici.



**Metodo di produzione:** la tecnica colturale per la produzione della ciliegia di Marostica prevede tutte le forme di allevamento sia in volume sia in parete che rispondano ai requisiti fissati dal disciplinare di produzione. Non vengono effettuati interventi antiparassitari durante la fase della fioritura e la difesa fitosanitaria viene comunque attuata secondo i criteri della lotta integrata. La raccolta è effettuata rigorosamente a mano, disponendo il prodotto in contenitori con pareti rigide. Fino al momento della consegna per la commercializzazione i frutti vengono mantenuti in luoghi freschi e ombreggiati per evitare perdite di qualità e conservabilità. Qualora non venisse effettuata una commercializzazione della produzione nell'arco delle 48 ore successive, i frutti vengono sottoposti a raffreddamento anche con la tecnica dell'idrocooling.



*Buon Appetito!*

Opuscolo realizzato dal Servizio Nutrizionale di

★★★★★  
**EURO**  
RISTORAZIONE