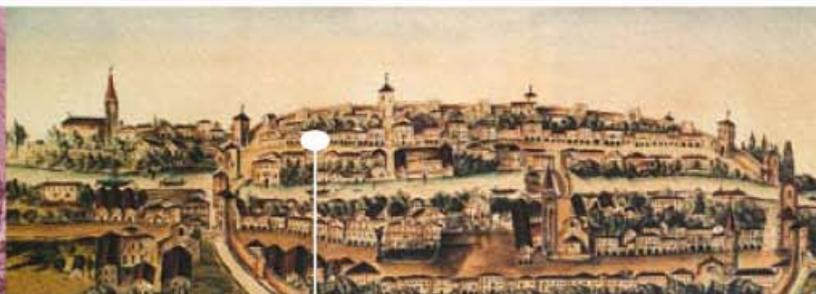


orientale Veneto

orientale Veneto



PROVINCIA
DI VENEZIA



apt AZIENDA DI PROMOZIONE
TURISTICA DELLA
PROVINCIA DI VENEZIA



Unione Europea



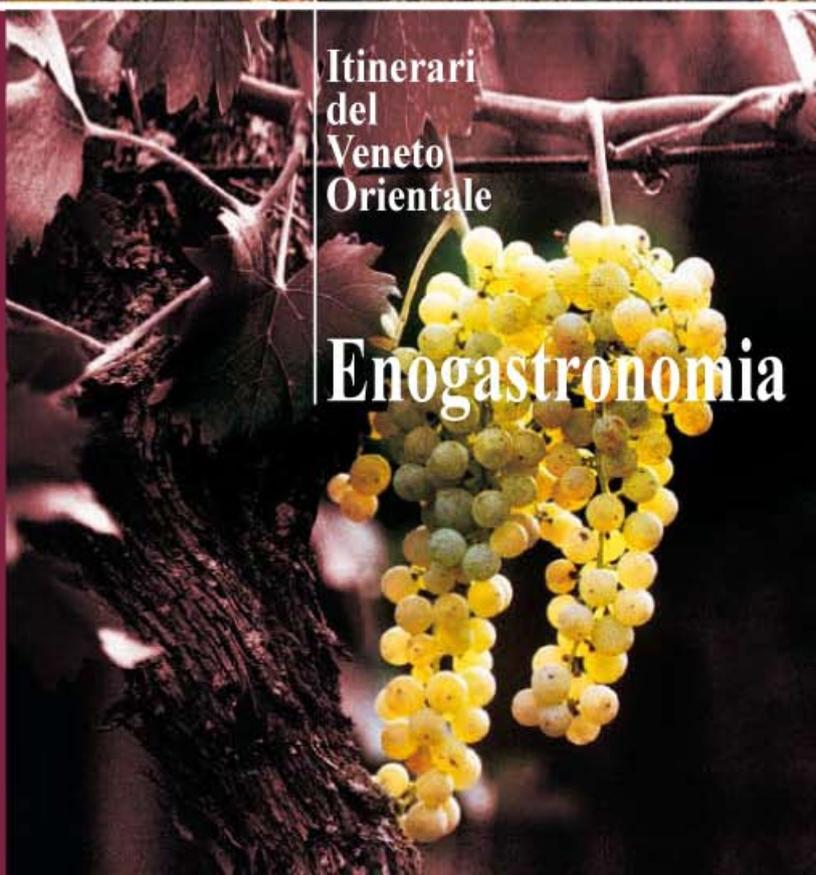
INIZIATIVA COMUNITARIA INTERREG IIIA ITALIA – SLOVENIA 2000 – 2006
Progetto "OFFERTA TURISTICA LOCALE E ITINERARI TEMATICI" cod. AAVEN222446 cofinanziato
dall'Unione Europea mediante il Fondo Europeo di Sviluppo Regionale

PROGRAM POBUDE SKUPNOSTI INTERREG IIIA SLOVENIJA-ITALIJA 2000-2006
Projekta "LOKALNA TURISTIČNA PONUDBA IN TEMATSKÉ POTI" cod. AAVEN222446
sofinanciran s sredstvi Evropskega Sklada za Regionalni Razvoj (ESRZ)

COMMUNITY ACTION INTERREG IIIA ITALY-SLOVENIA 2000-2006
Project "Local Tourist offert and thematic routes" cod. AAVEN222446
economically sustained by the European Union through the
European Fund for Regional Development

Itinerari
del
Veneto
Orientale

Enogastronomia



Un aspetto particolarmente significativo ai fini della valorizzazione territoriale del Veneto Orientale riguarda l'offerta enogastronomica. Questo itinerario si svolge tra i prodotti invece che attraverso i luoghi poiché i primi sono egualmente presenti in tutto il territorio senza distinzione di ubicazione. Il territorio costiero che si estende da Bibione a Jesolo e tutto il suo entroterra è da sempre noto per un'economia a valenza turistica, ma anche legata alle attività della pesca, dell'agricoltura e a tutte quelle ad essa correlabili, in ragione di una persistente economia agricola e di un crescente interesse rivolto all'agriturismo.

Partendo dalle località costiere, da Bibione fino a Jesolo passando per Caorle (che conserva inalterato il suo aspetto caratteristico di città marinara) il prodotto tipico è senz'altro il **pesce**. Il pesce del mare, come pure della laguna è alla base di una serie di piatti tipici, prodotti da una tradizione che si è sviluppata sulla grande disponibilità di pescato fornito quotidianamente dalle flotte pescherecce e dalla capacità dei ristoratori locali di proporre pietanze uniche a base di un prodotto freschissimo.

La gastronomia in loco non si basa solo sui piatti di influenza veneziana quali frittiture, zuppe e grigliate, ma anche sulla rivisitazione delle ricette dei pescatori

dove la polenta calda è il contorno d'obbligo per ogni piatto di buon pesce.

La zuppa di pesce, è sicuramente tra le portate più apprezzate,



così come il "Broéto", il piatto-base dei pescatori; un altro piatto tipico sono le gustose "sardèe in saòr" (sardine fritte lasciate macerare nella cipolla), nonché lo

"spèo de bisàto" (spiedo d'anguilla)

la): una vecchia ricetta del casón di valle. Se tra i primi piatti si possono assaporare spaghetti con le vongole, con le cozze, con l'astice, con i casolari,

nonchè risotti di incomparabile sapore: ai frutti di mare, con il



nero di seppie, con i gò, con l'anguilla e con i gamberi; tra i secondi piatti non sono da tralasciare le sogliole e le passere ai ferri o fritte, branzini, orate, cefali, calamari e ancora seppie in umido

con la polenta. Anche per gli antipasti c'è l'imbarazzo della scelta:

cappe sante, cappe lunghe, vongole, gransòle, scampi, schìe, ecc..

Alle ricchezze del mare si possono accompagnare i sapori sinceri del buon vino. Ci spostiamo nei ricchi filari dei vigneti dell'entroterra dove i percorsi della vite e

del **vino** non si esauriscono soltanto tra i fiumi Tagliamento e

Livenza, ma arrivano

fino lungo il Piave con innumerevoli cantine produttrici di vini DOC quali Cabernet, Cabernet sauvignon e





duzione dei vini a denominazione controllata “Vini del Piave” si possono trovare nelle cantine sociali, negli agriturismo locali oppure venduti in proprio dalle aziende.

Un'altra zona particolarmente conosciuta per la produzione di ottimi vini è quella di Lison-Pramaggiore che da tempo sta riscuotendo molti riconoscimenti sia in campo nazionale che internazionale.

Percorrendo il paesaggio del Veneto Orientale con la sua ricchezza data da un terreno di antica formazione ricco di calcio, ideale per la produzione di uve dal singolare gusto aromatico, si giunge ad un fitto reticolo di vigneti esposti al sole



che vengono lavorati da una serie di aziende che offrono nelle loro cantine degli splendidi luoghi di degustazione. In questa zona è nata anche una Strada dei Vini denominata per l'appunto "Strada dei Vini DOC di Lison-Pramaggiore": la Strada dei Vini dei Dogi; lungo questo percorso si trovano numerose "Stazioni di Sosta", indicate da apposita segnaletica con il "Leone di S.Marco" dove è possibile degustare il prodotto e acquistarlo.

Ai vini precedentemente citati, che costituiscono la produzione maggiormente consolidata, si aggiungono: Malvasia, Pinot bianco, Riesling italo, Riesling renano, Sauvignon, Verduzzo, Raboso e Refosco dal peduncolo rosso ed infine il Malbeck, il Novello e il Verduzzo dolce.

Oltre ad essere area di produzione, Pramaggiore ospita la Mostra Nazionale dei Vini, attiva da oltre 50 anni nella pro-

vincia di Venezia e del Consorzio di Tutela per i Vini D.O.C. di Lison-Pramaggiore. Non lontano da questa zona vi sono inoltre presenti tre caseifici di carattere artigianale che si adoperano per la produzione e la promozione di **formaggi** di tradizione locale (la Latteria sociale di Annone Veneto, la Latteria sociale di



Summaga e il caseificio di Porto Santa Margherita di Caorle). Il tipico formaggio della zona è il Montasio, un formaggio a pasta cotta, semidura, ottenuto con latte bovino; il prodotto è caratterizzato da tre stagionature: fresco (da 60 a 120 giorni); semi-stagionato o mezzano (da 5 a 10 mesi); vecchio (oltre i 12 mesi di stagionatura). Il montasio fresco ha un sapore morbido e delicato che ricorda il latte fresco; quello mezzano ha un sapore più deciso, la sua struttura è più friabile con una pasta che tende al giallino; il montasio stagionato assume gusti forti e decisi, ancora più friabile, giallognolo che tende al marrone chiaro.

Altro tipo di formaggio, meno conosciuto e commercializzato è l'"ubriaco" la cui origine risale al tempo in cui i contadini "ubriacavano" il formaggio con mosto e vinacce di raboso, cabernet e

merlot invece di trattare la crosta con il più costoso olio. Aromatico e piccante, è tipi-



mozione del settore vitivinicolo e l'Enoteca Regionale del Veneto. Qui si organizzano Concorsi Enologici Nazionali e Regionali ed è inoltre sede dei Servizi Tecnici Agricoli della





Piave.

Oltre a questi prodotti a carattere artigianale, nel territorio esiste una cultura riguardo la produzione di **insaccati**. E' un'antica tradizione che negli anni va lentamente perdendosi ma che potrebbe essere a ragione riscoperta all'insegna del "prodotto naturale" e di un agriturismo veritiero. La produzione di questi salumi tipici: salami, sopresse, "ossocolli" (coppa), "musetti" (cotechini), figadei (salsicce con fegato) è abbastanza limitata, e serve a soddisfare le necessità familiari così come la commercializzazione che è attuata principalmente in proprio, in alcune aziende agricole del territorio e negli agriturismi.

Sia nei comuni dell'entroterra (nella zona del Portogruarese e del Sandomatese), che in quelli della gronda lagunare vi è un altro importante prodotto tipico: il **miele**, rinomato grazie alle sue proprietà energetiche, balsamiche, ricco di sostanze minerali e ottimo per le vie respiratorie.

Fra le tipologie prodotte nell'entroterra vi sono: il miele d'acacia, di tarassaco, di millefiori e di melata. Tale produzione è svolta artigianal-



mente e venduta direttamente dai produttori locali; le api producono il miele dal nettare dei fiori che raccolgono, trasformandolo e combinandolo con sostanze specifiche proprie, lo immagazzinano e lo lasciano maturare nei favi dell'alveare. Il miele d'acacia con fioritura nel mese di maggio, liquido trasparente ha un odore tenue floreale e un

sapore di confetto, vellutato e fine, utile per alleviare l'acidità di stomaco. Il miele di tarassaco con fioritura nel mese di aprile a granulazione fine, di colore giallo limone con sfumature grigiastre ha un gusto forte e caratteristico, la medicina popolare attribuisce a questo miele proprietà epatoprotettive. Il

miele di millefiori deriva da nettari anche molto diversi tra loro, normalmente il sapore è dolce e gradevole con colorazioni differenti a

seconda del periodo di produzione. Infine,

quello di melata ha un colore d'ambra, il sapore di questo miele è un po' meno dolce rispetto ai mieli di nettare, il colore è molto scuro, a volte tendente al nero, è molto denso e non cristallizza, viene apprezzato da chi svolge attività sportiva, essendo molto ricco di sostanze minerali, potassio, fosforo, ferro, enzimi e aminoacidi. Nella gronda lagunare il miele caratteristico è quello di barena, prodotto ad esempio nelle terre emerse a ridosso e all'interno della laguna; è ottenuto da fiori di piante non coltivate e spontanee, non soggette a trattamento fitosanitari, né confinanti con appezzamenti agricoli soggetti a trattamenti. Il genere di fiore da cui deriva il miele è detto





“Fiorella di barena” con fioritura tra fine giugno - inizi di luglio e la metà di settembre.

Una coltura altrettanto ben organizzata e sapientemente prodotta nel nostro territorio è la coltivazione **dell’Asparago Bianco** di Bibione che si concentra nel comune di San Michele al Tagliamento. Lungo il corso del fiume, nei terreni più leggeri, alluvionali, fortemente sabbiosi

e profondi, questo prodotto trova le proprietà più adatte per la coltura di un asparago di elevate qualità gustative. La naturale salsedine del terreno, aumenta inoltre la sapidità e l’aroma dei turioni. La raccolta è sempre e solo manuale, in qualche caso si usano speciali macchine agevolatrici che consentono di limitare lo sforzo fisico utilizzando un apposito attrezzo che deve essere sapientemente utilizzato per evitare danni ai turioni, o alle piante in genere.

I turioni dell’Asparago bianco di Bibione sono bianchissimi e con apice ben serrato e praticamente privi di difetti; sono calibrati secondo diverse categorie: “fini” con calibro inferiore a 10 mm, “prima” con calibro dai 10 ai 16 mm, “extra” con

calibro superiore a 16 mm e, infine, “seconda” con turioni di calibri misti e con difetti estetici di vario tipo (forma, colore, lesioni ecc.). L’Asparago di Bibione possiede proprietà nutrizionali e terapeutiche infatti è diuretico, lassativo, depurativo, mineralizzante e sollecita la sintesi

proteica. Da oltre trent’anni si tiene una tradizionale festa che celebra il prodotto, inoltre con inizio ad aprile e termine agli inizi di giugno si sviluppa un viaggio itinerante nei ristoranti locali aderenti all’iniziativa con preparazione di menù completamente a base di asparago.

Tra i piatti tipici del territorio troviamo il risotto agli asparagi e le uova e asparagi, che appartengono da tempo alla tradizione popolare, come i più famosi risi e bisi (risi ai piselli) ma si dimostrano essere pietanze saporite adatte a celebrare le primizie della primavera.

Per quanto riguarda i dolci, nel territorio la produzione è legata principalmente alle feste: i galani, le frittelle, le castagnole nel periodo di Carnevale; la pinza nel periodo natalizio; le focacce e i bussolai durante la Pasqua.



