

IMPARIAMO A CONOSCERE I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DEL TERRITORIO



IL PROGRAMMA FRUTTA E VERDURA NELLE SCUOLE E LE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

Frutta e Verdura nelle Scuole è un programma promosso dall'**Unione Europea** gestito in Italia dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**

Il Programma mira a coinvolgere gli alunni delle scuole primarie con lo scopo di incentivare il consumo di frutta e verdura, attivando iniziative e strumenti che supportino una nutrizione equilibrata nella delicata fase in cui si formano le abitudini alimentari degli individui e rappresenta un importante strumento contro l'obesità e il sovrappeso infantili.

GLI OBIETTIVI

- Incentivare e promuovere l'abitudine al consumo di frutta e verdura tra i bambini nell'età tra i 6 e gli 11 anni;
- sviluppare nei bambini un consumo sempre più consapevole e variato;
- fornire informazioni sui diversi livelli di qualità certificata dei prodotti che vengono distribuiti: prodotti da produzione integrata, a denominazione di origine (DOP, IGP), da produzione biologica;
- diffondere il valore e la conoscenza della stagionalità e della tipicità delle produzioni ortofrutticole assicurando anche la distribuzione di prodotti "locali";
- Aumentare la consapevolezza dell'importanza del consumo di frutta e ortaggi in ambito scolastico e familiare

GLI STRUMENTI

- Distribuzione gratuita di prodotti ortofrutticoli agli alunni delle scuole primarie che hanno aderito al Programma
- Ideazione e svolgimento di "Misure d'accompagnamento" per le scuole, cioè iniziative complementari alla fornitura di frutta, per rafforzare il messaggio del Programma coinvolgendo insegnanti, alunni e le famiglie
- Realizzazione di una campagna informativa a supporto di tutto il Programma

LE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

Dato che la sola distribuzione regolare di frutta e verdura non si traduce automaticamente in un consumo altrettanto regolare e consapevole, il Programma prevede un potenziamento del messaggio tramite le Misure di accompagnamento, che consistono in una serie di attività e strumenti didattico-educativi specifici di supporto alla distribuzione dei prodotti ortofrutticoli.

L'obiettivo di questi strumenti è aumentare l'impatto dei contenuti e la persistenza del messaggio veicolato dal Programma.

In particolare le misure d'accompagnamento realizzate dal CREA, in coordinamento con gli uffici competenti del MIPAAF e con gli aggiudicatari, sono:

1. **“La scuola in campo”** attività informativa e ludico-didattica presso le strutture CREA,
2. **“Le Olimpiadi della frutta”** attività interscolastica sul web e in classe,
3. **Sensibilizzazione e informazione sul programma per insegnanti ed educazione alimentare partecipata per insegnanti e genitori**, attività presso le scuole,
4. **Giornata speciale “Frutta Day”** dedicata ai prodotti tipici, locali e di stagione, attività per le classi,
5. **Visita a fattorie / masserie didattiche** a integrazione delle visite didattiche presso le strutture CREA

LE FORNITURE A SOSTEGNO DELLE MISURE DI ACCOMPAGNAMENTO

Per la realizzazione delle giornate a tema sono state predisposte delle forniture dedicate di prodotti ortofrutticoli con l'obiettivo di far conoscere:

- le produzioni tipiche del territorio, con un'enfasi particolare ai prodotti certificati e a denominazione di origine o sulle specialità territoriali inserite nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, Mipaaf,
- l'importanza della particolare qualità espressa dai prodotti biologici, come approccio ad una cultura ambientale consapevole.

PER SAPERNE DI PIÙ

www.fruttanellescuole.gov.it

sito istituzionale del MIPAAF dedicato al Programma Frutta e Verdura nelle scuole

<https://www.facebook.com/www.fruttanellescuole.it/?fref=ts>

pagina Facebook dedicata al Programma Frutta e Verdura nelle scuole

http://sito.entecra.it/portale/cra_progetto_frutta.php

pagina dedicata alle Misure di Accompagnamento gestite dal CREA

<http://olimpiadi.fruttanellescuole.gov.it>

sito dedicato alle Olimpiadi, una delle Misure di Accompagnamento gestite dal CREA

IL “FRUTTA DAY”

Il “Frutta Day” è una giornata speciale che è proposta a tutte le scuole aderenti al Progetto “Frutta e Verdure nelle Scuole” per l’anno scolastico 2016/2017. “Speciale” perché durante la giornata le scolaresche sono accompagnate a fare un’esperienza originale con il mondo dell’ortofrutta e all’insegna di importanti valori quali il territorio, la stagionalità e la sostenibilità.

Il “Frutta Day” ha l’obiettivo di sensibilizzare i bambini, gli insegnanti e le famiglie sul tema di un’alimentazione sana ed equilibrata, mantenendo una particolare attenzione sulla stagionalità e sull’origine e la provenienza dei prodotti ortofrutticoli che consumiamo. Con questa azione si mira ad aumentare la conoscenza di frutta e verdura locale, evidenziandone le caratteristiche organolettiche, nutrizionali ed il legame con il territorio di origine.

DESCRIZIONE DELL’ATTIVITÀ

Si tratta di una attività ludica e pratico-dimostrativa che coinvolge alunni, insegnanti e famiglie in un momento di gioco e di consumo collettivo di prodotti ortofrutticoli tipici, locali e di stagione. L’attività svolta nel “Frutta Day” è proposta al plesso scolastico in occasione di una distribuzione di frutta, in modo da massimizzarne la valenza educativa e ludica. Per la realizzazione della giornata è prevista una distribuzione dedicata di prodotti ortofrutticoli tipici del territorio.

Per la realizzazione del “Frutta Day” sono predisposti e resi disponibili agli insegnanti un video-fumetto, che contiene tutte le istruzioni necessarie alla corretta esecuzione dell’attività (anche in versione non animata e stampabile in formato pdf), e un fascicolo informativo dedicato a questa giornata speciale.

Tutti i materiali sono scaricabili dal sito <http://fruttanellescuole.entecra.it/>

Il “Frutta Day” consiste nella realizzazione delle seguenti attività:

- visione, da parte delle classi, del video-tutorial informativo “Frutta Day”, da effettuarsi in classe o in altro locale attrezzato (es. aula LIM, aula magna, ecc.),
- svolgimento del gioco, che prevede la creazione di una o più associazioni (prodotto ortofrutticolo + simbolo) che rimandino ai concetti di “territorio, origine, tipicità, prodotto locale e stagionalità” e la successiva realizzazione di uno scatto fotografico,
- consumo collettivo della frutta e verdura fornita appositamente per la giornata,
- consegna dei prodotti ortofrutticoli da portare a casa per la degustazione in famiglia nel corso della merenda del pomeriggio; durante la degustazione è richiesto agli alunni di scrivere alcuni aggettivi che identifichino tali frutti,
- la mattina successiva, condivisione di UNA foto, scelta dalla scuola, sulla pagina Facebook @FruttaSnack riportando anche le indicazioni della scuola (nome plesso e istituto, città, provincia, regione), gli aggettivi scelti dagli alunni e gli hashtag #fruttasnackinunclick unitamente a #fruttaday.

Le foto migliori verranno pubblicate e sarà possibile mettere il “mi piace”.

A discrezione dell’insegnante referente sarà possibile realizzare un laboratorio con i prodotti ortofrutticoli forniti. In particolare, tale laboratorio può comprendere: taglio dei prodotti ortofrutticoli e creazione di uno snack mono o plurispecie (spiedino, macedonia); disegni e creazioni con la frutta; test di assaggio utilizzando i 5 sensi, ecc...

LE REGIONI E I LORO PRODOTTI



Grazie alla sua particolare conformazione geografica l'Italia è il paese europeo più ricco di biodiversità. Sono, infatti, oltre 12.000 le specie di flora registrate, fra le quali circa 1.000 risultano essere originali del territorio. Tutto questo garantisce al nostro Paese la possibilità di produrre una ampia varietà di prodotti ortofrutticoli.

Di seguito è possibile scorrere una breve carrellata delle specie ortofrutticole locali più diffuse tra quelle iscritte nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) del Mi-paaf e il registro delle denominazioni d'origine (IGP, DOP) delle venti Regioni italiane, selezionate sulla base dei prodotti tradizionali che ogni bambino può ricevere nell'ambito del Programma "Frutta e Verdura nelle Scuole".



ABRUZZO

Carota dell' Altopiano del Fucino IGP

La zona di produzione è l'intero comprensorio dell'Altopiano del Fucino, in provincia de L'Aquila, zona che ha visto intorno al 1950 l'inizio della coltivazione di questo ortaggio. Di colore arancio intenso, si caratterizza per la buccia liscia e la polpa dolce e croccante. La sua stagionalità comprende un periodo molto ampio: da fine luglio fino al maggio successivo.

Uva di Tollo e Ortona

Questa varietà di uva bianca si coltiva a nord della provincia di Chieti, una zona in cui notizie sulla coltivazione della vite sono presenti già in alcuni scritti della fine del XIII secolo. Anche nei secoli successivi si ritrovano testimonianze da cui si evince l'esistenza di un fervido commercio di vino che interessa soprattutto l'area costiera. Viene raccolta solitamente a metà agosto.



BASILICATA

Arance Navel Lucane

Sono arance a polpa bionda che includono varietà con periodi di maturazione diversi: le più precoci sono la Navelina e la New Hall; nella fase di maturazione intermedia spiccano la Washington Navel e la Fisher Navel, mentre nelle fasi più tardive si raccolgono la Navelate e la Lanelate. Il calendario di raccolta va da metà novembre fino a maggio.

Fragola del Metapontino

Ne esistono diverse varietà (Candongia, Ventana, Camarosa, Siba, Amiga) e le caratteristiche principali sono la consistenza del frutto, e l'intenso colore rosso, ma anche l'alto contenuto di zuccheri e la precocità.. A seconda della varietà, la raccolta della fragola si effettua dal mese di ottobre al mese di giugno.

CURIOSITÀ

L'Abruzzo si attesta ai primi posti in Italia nella produzione di carote, fichi, patate e pomodori.

CURIOSITÀ

Nella piana del Metapontino sono molto sviluppate le piantagioni di alberi da frutto: susine, pesche, pere, kiwi e agrumeti.



CALABRIA

Biondo tardivo di Trebisacce

Coltivata nell'alto Jonio cosentino, questa arancia si presenta di medie dimensioni, di forma tondeggiante schiacciata ai poli, dalla buccia di color arancione chiaro. E' molto dolce e il suo profumo è intenso. La maturazione del frutto avviene direttamente sulla pianta tra la fine della primavera e l'inizio del periodo estivo.

Finocchio di Isola di Capo Rizzuto

È considerato uno degli ortaggi meno calorici in assoluto essendo sprovvisto del tutto di lipidi e amido. Al contrario risulta essere ricco di acqua ed ha un buon contenuto di vitamine e di oli essenziali che lo rendono molto diuretico e digestivo.



CAMPANIA

Melannurca Campana IGP

Presente in Campania da almeno due millenni, come testimoniano le raffigurazioni negli scavi di Ercolano, ha polpa croccante, compatta, bianca; la forma è appiattita-rotondeggiante, con striature di colore rosso. Presenta un elevato contenuto in vitamine e minerali ed è ricca di fibre. Si raccoglie a settembre, e si conserva fino all'inizio dell'estate successiva.

Kaki vaniglia napoletano

Anticamente tipico di tutta l'area vesuviana, il kako vaniglia napoletano viene oggi coltivato per lo più nelle zone delle province di Napoli e Salerno. La buccia cambia colore nel corso della maturazione: da giallo nel frutto immaturo a rossa quando il frutto ha raggiunto la piena maturazione. La polpa è color bronzo scuro e molto succosa. La raccolta avviene tra ottobre-novembre, prima della maturazione completa del frutto.

CURIOSITÀ

La Calabria è la seconda produttrice in Italia di agrumi dopo la Sicilia. Ha il primato per le clementine, i cedri e i bergamotti.

CURIOSITÀ

Prodotti ortofrutticoli a marchio IGP sono anche: Carciofo di Paestum, Castagna di Montella, Nocciola di Giffoni e Limone Costa d'Amalfi.



EMILIA-ROMAGNA

Pesca e Nettarina di Romagna IGP

Esistono diverse varietà di questo frutto, caratterizzate dal colore della polpa (gialla o bianca) e di sapore dolce.. Queste caratteristiche lo rendono, dissetante, ideale nelle macedonie e per la preparazione di dolci e gelati. Il periodo di raccolta e maturazione va da giugno a settembre.

Pera dell'Emilia Romagna IGP

Si produce in diversi territori della regione localizzati per lo più tra le province di Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna, Ravenna e comprende le seguenti varietà: Abate Fetel, Cascade, Conference, Decana del Comizio, Kaiser, Max Red Bartlett, Passa Crassana, Williams. La raccolta è effettuata nei mesi di agosto e settembre a seconda del tipo di varietà.



FRIULI VENEZIA GIULIA

Ciliegia Duracina

È un frutto tipico della zona collinare della provincia di Udine. La sua pezzatura è medio-piccola, dalla forma cordiforme, colorazione rosso scuro caratterizzata da ottime caratteristiche qualitative ed elevata produttività. La polpa è di colore rosso scuro, consistenza medio-elevata ed sapore molto dolce. La raccolta viene effettuata verso la fine di giugno.

Fico Figo Mòro

Coltivato nelle provincia di Pordenone, si tratta di un fico nero caratterizzato da una forma molto allungata e da polpa tenera, sapida e notevolmente più dolce rispetto alle altre varietà. La raccolta avviene nel periodo tra agosto e settembre e viene effettuata a mano per la particolare delicatezza del frutto.

CURIOSITÀ

L'Emilia-Romagna è una regione fertilissima: il rapporto tra raccolto e seminato è tra i più alti di tutta Italia.

CURIOSITÀ

In Friuli-Venezia Giulia sono riconosciuti come "tradizionali" anche: la mela zeuka, la pesca iris rosso e la pesca isontina.



LAZIO

Fragola di Terracina

Coltivata nel territorio di Latina dove è stata introdotta circa 50 anni fa per le favorevoli condizioni pedoclimatiche, questa varietà si presenta di forma tonda, dal colore rosso intenso e dal sapore molto dolce. La raccolta avviene nel periodo compreso tra la fine di marzo (all'interno delle serre) e la fine di giugno (in pieno campo).

Finocchio della Maremma Viterbese

Coltivato in provincia di Viterbo, la semina di questa varietà può essere effettuata in pieno campo nei mesi di agosto e settembre, oppure in semenzaio nel mese di agosto con successivo trapianto tra la prima decade di agosto e la metà di ottobre. La pianta, di forma compatta e taglia media, si raccoglie dall'inizio di novembre fino alla metà di maggio.

CURIOSITÀ

Oltre alle tradizionali colture dell'olivo, della vite e del nocciolo, si è diffusa nel Lazio la coltivazione del kiwi (*Actinidia*) che rappresenta ad oggi una delle produzioni d'eccellenza per questo frutto in Italia.



LIGURIA

Albicocca Valleggia

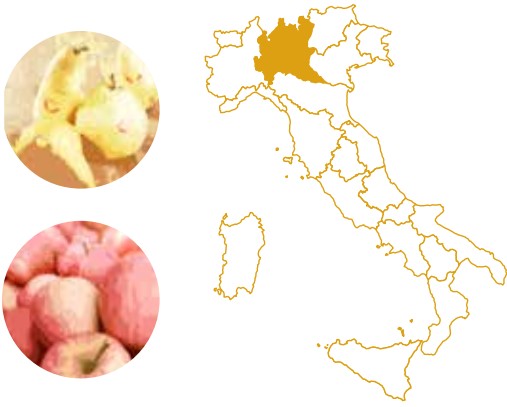
Il frutto si presenta con un colore giallo-arancio, spesso con la presenza della caratteristica puntinatura. È di dimensioni medie, ha una buona conservabilità e la sua polpa è leggermente aromatica. La maturazione è tardiva (tra fine giugno e inizio luglio). Gli albicoccheti si trovano sia lungo la fascia costiera che sulle colline, sino ad altitudine di circa 300 metri.

Pesco Birindella

È una varietà tipica della Val di Magra, in provincia di La Spezia, al confine con la Toscana. La sua forma è tondeggiante, divisa in due da un solco profondo, ed è coperta da una caratteristica peluria chiamata tomento. Il colore della buccia varia dal giallo al rosso, mentre la polpa è bianca. Il Pesco Birindella è un albero da frutto a maturazione estiva.

CURIOSITÀ

Unica in regione per estensione è la Piana di Albenga, dove si coltivano pomodori, asparagi e, soprattutto, basilico.



LOMBARDIA

Mele di Valtellina

Coltivate ad altitudini comprese tra i 400 e gli 800 metri sul livello del mare si distinguono dalle mele prodotte in pianura per il profumo più intenso e delicato. La Golden Delicious è caratterizzata da una colorazione giallo-verde con striature rossastre e grazie alla sua conservabilità è disponibile tutto l'anno. La Stark Red Delicious, invece, è disponibile solo nel periodo che va da settembre a maggio.

Pera Mantovana

Ne esistono diverse varietà: l'Abate Fetel e la Conference hanno la buccia di colore verde; nella Decana del Comizio, la buccia si presenta liscia, di colore verde chiaro giallastro; la Kaiser ha la buccia rugginosa e polpa succosa; Max Red Bartlett e William hanno buccia a fondo giallo venata di rosso. La maturazione e il raccolto hanno luogo tra agosto-settembre e marzo.



MARCHE

Carciofo violetto precoce di Jesi

Diffusa prevalentemente in provincia di Ancona, la pianta ha uno sviluppo contenuto con un'altezza di circa 30 cm. L'elemento distintivo di questa varietà è il colore che presenta diverse tonalità di sfumature violacee. La consistenza dell'ortaggio è tenera e il sapore è fragrante. La raccolta ha luogo solitamente nei primi giorni del mese di marzo.

Mela Rozza

Diffusa nelle zone di Ascoli Piceno e Macerata, ha dimensioni contenute e forma appiattita con profili irregolari. La buccia ha una consistenza ruvida, di colore verde e con una superficie rugginosa cosparsa di piccole e poche lenticelle (macchioline). È una varietà resistente ai climi freddi con fioritura precoce. La maturazione e la raccolta hanno luogo verso la fine di ottobre.

CURIOSITÀ

La Pera Mantovana e la Mela di Valtellina sono i due prodotti lombardi a indicazione geografica protetta (IGP).

CURIOSITÀ

Nelle Marche esistono sei diverse varietà di mela: rozza, rosa, pianella, rosetta, durella e appietta.



MOLISE

Patata lunga di San Biase

Con questo termine si indicano le prime varietà di patata comparse in Molise, caratterizzate da polpa gialla o bianca, a buccia rossa, precoci o tardive. La varietà più comune è di forma alquanto allungata ed appiattita con buccia giallastra o violacea e pasta bianco-crema. Le caratteristiche del clima e del terreno sono alla base della qualità del prodotto.

Pomodoro Giallo Invernale

Diffusa sull'intero territorio regionale, è una pianta erbacea annuale, è alta da 70 a 200 cm, dalle foglie grandi e irregolari, eretta quando è giovane, ma che tende a piegarsi sotto il peso dei frutti. Il pomodoro che matura sulla pianta è di forma tondeggiante, con buccia liscia e di colore giallo arancio, con polpa soda che si conserva molto bene durante l'inverno.



PIEMONTE

Actinidia di Cuneo

Più comunemente nota come kiwi, si coltiva in particolare nei Comuni situati ai piedi delle Alpi Marittime e Cozie. La varietà più diffusa sul territorio è la "Hayward", che ha una forma cilindrica, la buccia spessa e coperta di una fitta peluria, la polpa di un bel verde brillante. Alla raccolta, che avviene nella seconda metà di ottobre, la polpa è dura, ma diventa più tenera nel corso della maturazione.

Albicocca tonda di Costigliole

È una varietà autoctona tipica del Saluzzese, in provincia di Cuneo. Questo frutto, di forma tonda e di dimensioni medie, ha una buccia di colore giallo-aranciato con venature rossastre e una polpa anch'essa di colore giallo-aranciato, dal sapore dolce ed aroma intenso. Il periodo di raccolta inizia intorno al 10 - 15 luglio e si protrae fino ad inizio agosto.

CURIOSITÀ

Esistono due particolari varietà di mela tipiche dell'area collinare interna al Molise: la mela zitella e la mela limoncella.

CURIOSITÀ

Sono due le aree piemontesi vocate alla coltivazione di frutta fresca: il Saluzzese e il Cavourese (tra le province di Torino e Cuneo).



PUGLIA

Uva di Puglia Summer Royal

Si tratta di un'uva da tavola apirena, ovvero senza semi, a maturazione tardiva, con acini di colore rosso e polpa soda e croccante. La forma di allevamento per la realizzazione di vigneti ad uva da tavola è quella a pergola a tetto orizzontale, il cosiddetto "tendone".

Il raccolto ha luogo prevalentemente in estate nel periodo compreso tra la metà di luglio e la fine agosto.

Pomodorino di Manduria

È una pianta ad accrescimento contenuto, a frutto piccolo, ovale, di colore rosso vivo. È destinato al consumo tal quale nei mesi estivi, ma è utilizzato anche per la produzione della conserva di pomodoro ("la salsa") e per la produzione di pomodori secchi sott'olio. La semina avviene a marzo e il frutto comincia ad essere raccolto alla fine del mese di maggio.

CURIOSITÀ

In Puglia sono sviluppate soprattutto colture arboree, come la vite e l'olivo, che non richiedono molta acqua.



SARDEGNA

Arancio di Muravera

Si tratta di un prodotto che proviene da un gruppo di varietà di arancio coltivate in provincia di Cagliari. Le varietà di arancia raccolte sono prevalentemente a polpa bionda, gustosa e pregiata, succosa e ricca di zuccheri. La raccolta ha luogo in autunno e inverno, i frutti sono disponibili sul mercato dal mese di dicembre alla fine di aprile.

Carciofo Spinoso Sardo

Le zone di produzione del carciofo spinoso sardo sono il Campidano di Cagliari, il Sulcis, la Provincia di Sassari. È coltivato di "pieno campo" in terreni freschi, di medio impasto e ben drenati. La coltivazione in pieno campo inizia nel mese di giugno, mentre la raccolta avviene principalmente tra il mese di novembre e quello di aprile.

CURIOSITÀ

La Piana del Campidano, la più grande pianura sarda, è il luogo in cui si concentra la produzione del carciofo spinoso e delle arance.



SICILIA

Arancia di Ribera

Di colore arancio chiaro esternamente, ha una forma sferoidale di grandezza variabile (peso medio 250 g). con ombelico nel polo apicale. La sua polpa, di colore arancio uniforme, tenera, non presenta semi. È una varietà medio-precoce e matura da dicembre in poi. Viene coltivata prevalentemente nelle province di Agrigento e Palermo.

Limone Verdello

È un frutto con polpa abbondante e ricca di succhi più o meno acidi a seconda della varietà. L'area di produzione è concentrata nei territori di Acireale, Fiumefreddo, Avola e Noto. La principale fioritura del limone è quella primaverile con maturazione dei frutti in ottobre-maggio.



TOSCANA

Mela Casciana o Rosetta

La mela casciana viene coltivata in tutto il territorio della Garfagnana, in provincia di Lucca, e si adatta perfettamente alle condizioni pedoclimatiche della zona. Ha forma rotondeggiante e schiacciata ai poli; durante la maturazione assume una colorazione rossa con striature verde-giallo. Risulta compatta, non farinosa, con una pezzatura medio piccola.

Uva Colombana di Peccioli

Questa varietà di uva è tipica della provincia di Pisa. Il suo nome deriva da San Colombano che, secondo la tradizione, nel '600 introdusse vari vitigni in quest'area. È un'ottima uva da tavola, con acini rotondi, sapore dolce, molto zuccherino e un odore fruttato molto intenso. In alcuni casi viene impiegata anche per la vinificazione. Si raccoglie nel mese di settembre.

CURIOSITÀ

I centri più importanti della coltura delle arance sono localizzati tra le province di Catania e Siracusa: Mazzarrà Sant'Andrea, Francofonte, Lentini, Paternò, Scordia.

CURIOSITÀ

In Toscana esistono sei varietà di pera tradizionali: pera coscia aretina, pera coscia di Firenze, pera del curato, pera gentile, pera picciola, pera rusè.



TRENTINO ALTO-ADIGE

Mele Val di Non DOP

Le mele della Val di Non vengono tipicamente coltivate nella zona del bacino del Torrente Noce, situato nella Provincia Autonoma di Trento. Le varietà più diffuse sono Golden Delicious, Renetta Canada e Red Delicious. La raccolta, viene effettuata esclusivamente a mano, dal mese di agosto alla prima quindicina di novembre.

Asparago di Terlano

Bianco, con leggere velature rosa in cima, e lungo circa 20 cm, è tra i più morbidi della sua specie, caratteristica che ne obbliga il consumo entro poche ore dalla sua raccolta. L'asparago è caratterizzato da un elevato contenuto in acqua: se entro brevissimo tempo (circa 48 ore) non viene consumato, si asciuga perdendo sapore e sostanze nutritive.



UMBRIA

Broccoletti del Lago

I broccoletti sono i ricacci che la pianta della rapa emette numerosi se viene cimata prima che sbocci il fiore. Questa varietà è coltivata nei terreni sabbiosi adiacenti il Lago Trasimeno e ciò fornisce al Broccoletto un sapore "amarognolo" particolare. La semina viene effettuata nella seconda decade di agosto. La raccolta si effettua tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera.

Sedano Nero di Trevi

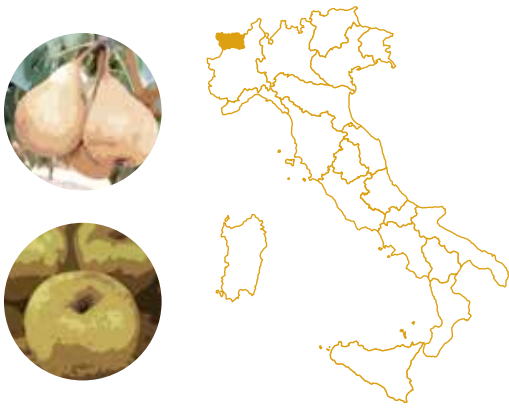
Coltivato a Trevi, comune in provincia di Perugia, il sedano "nero" è così detto perché, se lasciato crescere senza lavorazioni speciali, è molto scuro e legnoso e quindi deve essere interrato per ottenerne l'imbianchimento. Ha coste bianche prive dei fastidiosi "fili" e un "cuore" molto polposo e tenero. Si raccoglie dalla metà ottobre sino a dicembre inoltrato.

CURIOSITÀ

Le zone di produzione principali della coltivazione di mele in Trentino Alto Adige sono la Val Venosta, la Val di Non e la Val d'Adige.

CURIOSITÀ

Esistono altri prodotti inseriti nell'elenco delle specie tradizionali umbri: la patata rossa di Colfiorito e la fagiolina del Lago.



VALLE D'AOSTA

Mela Renetta

Di origini quasi certamente francesi, il suo nome deriva dal francese reine, letteralmente regina, tradotto in italiano con il termine Renetta. La raccolta avviene generalmente a settembre. I frutti vengono poi riposti in apposite dispense e lasciati maturare fino alla primavera. Il frutto si presenta con una buccia giallo verdognola a seconda del livello di maturazione.

Pere Martin Sec

Il Martin sec è una pera piccola e regolare con buccia ruvida, color ruggine, e polpa biancastra e granulosa. Si tratta di un frutto che viene consumato prevalentemente scioppato; se cotto nel vino, assume una colorazione rossa come la buccia e conquista una morbidezza particolare. Se lo si vuole gustare crudo si consiglia di far trascorrere almeno 20-30 giorni dalla raccolta.

CURIOSITÀ

Il settore frutticolo valdostano interessa, quasi esclusivamente, la produzione di mele.



VENETO

Radicchio Veneto

Il radicchio è la coltura orticola più diffusa in regione. Il radicchio di Treviso, indicato come il progenitore delle altre varietà, è inconfondibile per il cespo verticale e sottile, le foglie rosse e la costa bianca, di sapore amarognolo. Lo affiancano il radicchio di Chioggia, riconoscibile per i grumoli sferici e compatti, di taglia ridotta e il radicchio di Verona, a cespo ovale e con foglie esterne espanse.

Carota di Chioggia

Coltivata nelle province di Venezia e Rovigo, ha una forma cilindrica regolare, lunga e affusolata, con colorazione intensamente aranciata, omogenea tra corteccia e cuore della radice, in relazione al grado di maturazione. La raccolta si effettua da fine aprile a tutto giugno ed è disponibile sul mercato nel mese di maggio e nella prima metà di giugno.

CURIOSITÀ

Tra i prodotti IGP della regione Veneto si annoverano anche la ciliegia di Marostica, l'insalata di Lusia e la pesca di Verona.

PER SAPERNE DI PIÙ

www.politicheagricole.it

sito del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

IDEATO E PROGETTATO DA:
ALIMOS
IN COLLABORAZIONE CON:
CREA

WWW.ALIMOS.IT