RICERCA SUI PRODOTTI TIPICI DEL VENETO

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ALUNNO | Nicola sarnataro | CLASSE | 2^g |

|  |  |
| --- | --- |
| 1° PRODOTTO | Prosecco docg. |
| ASPETTI STORICI | le origini del Prosecco Docg hanno radici molto antiche e risalgono  certamente alla romanizzazione di questa area geografica, avvenuta più  di 2000 anni fa. Per certo, con i Romani, viene introdotta la coltivazione  della vite, tanto che la centuriazione dell’89 a.C. ha dato un  forte impulso allo sviluppo della viticoltura e all’enologia in tutto il  territorio trevigiano. |
| LUOGHI DI PRODUZIONE | Compresa tra le cittadine di Conegliano e Valdobbiadene, situata a uguale distanza dalle Dolomiti e dall’Adriatico, combinazione che influenza positivamente il clima.  una storia straordinaria, il Conegliano Valdobbiadene ha costruito, nel tempo, il successo del Prosecco, creando uno *Stile Italiano* del bere moderno, informale e allegro, apprezzato e amato in tutto il mondo.  Il Conegliano Valdobbiadene, riconosciuto DOCG nel 2009, rappresenta la punta della piramide qualitativa del mondo Prosecco, vino prodotto esclusivamente nel Nord-Est d’Italia nelle regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia. |
| TECNICHE PRODUTTIVE | Il disciplinare prevede che la vinificazione  debba essere effettuata solo all’interno dei quindici  comuni della Docg, nella zona di produzione  delle uve.  L’uvaggio del Conegliano Valdobbiadene  Docg prevede l’uso di Glera per almeno l’85%,  cui si possono aggiungere per un massimo del 15%  Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga,  oppure uve Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero e  Chardonnay, da sole o congiuntamente. La resa massima di uva in vino non dev’essere superiore al 70% per tutte le tipologie.  L’imbottigliamento può essere eseguito  nelle cantine della sola provincia di Treviso.  Queste le regole previste per i vini della categoria  “Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore”  e “Superiore di Cartizze”. Parlando del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore, il colore deve essere  giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente; profumo: gradevole  e caratteristicamente fruttato; sapore: fresco, armonico, fruttato, caratteristico.  Queste i valori analitici: il grado alcolico deve essere almeno pari all’11% vol.; Il primo passo è la pressatura, condotta con apposite presse che agiscono sugli  acini in modo soffi ce, così da estrarre solo il mosto fiore. Da 100 kg di uva si possono  ottenere al massimo 70 litri di vino. Al termine della pressatura ha luogo la decantazione.  Il mosto torbido viene lasciato riposare a freddo, a 5-10°C, in vasche di acciaio.  Dopo circa 10-12 ore, la parte limpida del mosto è separata dal deposito e avviata alla  fermentazione.  La vinificazione avviene grazie ai lieviti naturali che, aggiunti al mosto, innescano  e conducono la fermentazione alcolica, che si svolge in vasche d’acciaio a una temperatura  costante di 18-20°C e si protrae per 15-20 giorni. Al termine della vinificazione  si ottiene il vino-base, punto di partenza per la spumantizzazione.  La presa di spuma avviene quando il vino-base si è illimpidito. Con questo protocollo di lavorazione, durante la rifermentazione i lieviti utilizzano  lo zucchero per produrre anidride carbonica, che dà origine alle bollicine vellutate  tipiche del Conegliano Valdobbiadene Docg.  La spumantizzazione dura almeno 30 giorni, ma talvolta la si protrae anche fino  a 60-90 giorni, per ricercare maggior complessità grazie a un prolungato contatto con i leviti. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Al primo assaggio, il Conegliano Valdobbiadene  già ci affascina con la sua gentilezza, e ancora  una volta, torna il forte richiamo al paesaggio.  Un’acidità vivace che lo rende snello, beverino ma  per nulla banale, solletica gradevolmente il palato.  Una struttura ben calibrata e mai troppo concentrata,  cauta, quasi timida e perfettamente rispondente  alle sensazioni visive e nasali, ci offre l’armonia della  deglutizione. |
| UTILIZZO IN RICETTE TIPICHE | Soppressa con polenta e radicchio rosso di treviso sfumato con prosecco docg. |
| ASPETTI FOLKLORISTICI COLLEGATI | Ombra longa a Treviso |
| CIBI ABBINABILI | Soprattutto pesci. |
| ALTRO |  |
|  | |
| 2° PRODOTTO | Fagiolo di lamon igp. |
| ASPETTI STORICI | Nel territorio bellunese questi legumi arrivarono verso il 1530, grazie al frate bellunese Pietro Valeriano (nome accademico di Giovan Pietro Dalle Fosse), funzionario del Papa Clemente VII, che da lui ebbe in dono una certa quantità di fagioli provenienti dalla Corte di Spagna. In realtà l'introduzione non fu facile nè rapida, soprattutto per via delle credenze legate alla scarsa digeribilità dei legumi secchi: il fagiolo riuscì ad imporsi in queste vallate soprattutto perché consentiva la consociazione con altre colture, permettendo agli agricoltori di ricavare dallo stesso appezzamento un maggior volume di prodotto. |
| LUOGHI DI PRODUZIONE | Zona di produzione Il fagiolo di Lamon si produce nel territorio della provincia di Belluno, comprendente le comunità montane Feltrino, Bellunese e Val Belluna e si estende nei seguenti comuni: Alano di Piave, Arsiè, Cesiomaggiore, Feltre, Fonzaso, Lamon, Pedavena, Quero, S. Giustina, S. Gregorio, Lentiai, Mel, Trichiana, Belluno, Sospirolo, Sedico, Ponte, Vas, Limana, Sovramonte, Seren del Grappa. I.G.P. (Indicazione geografica protetta) |
| TECNICHE PRODUTTIVE | La coltivazione del fagiolo di Lamon prevede la preparazione del letto di semina e un’aratura profonda a 20-30 cm. Il seme viene distribuito sul terreno a "postarella" con 4-5 unità per posto; la distribuzione tra le poste è di 40-50 come e tra le file di 100-120 cm. Una densità, quindi, di 8/10 semi per metro quadrato. Il tutoraggio viene effettuato con l’uso di pali in legno d’abete e la raccolta si effettua a mano. La semina avviene per tradizione il 3 maggio, giorno di Santa Croce, mentre la raccolta, a scalare, comincia nella seconda metà del mese di Agosto e termina alla fine di settembre. |
| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | Caratteristiche organolettiche Foto: immagine fagioliSono ricchi di proteine, contengono carboidrati complessi, vitamine del gruppo B e la vitamina PP, ferro, calcio, fibra alimentare (localizzata soprattutto nella buccia esterna) e sono importanti nella nostra alimentazione per il loro contenuto in fibra (6,59 grammi per etto), elemento che aiuta il transito gastrointestinale e che, secondo una serie di ricerche, svolge anche un ruolo protettivo nei confronti di alcuni tumori dell’intestino. Da qualche tempo alcuni studiosi americani, che hanno condotto una serie indagine scientifica, affermano che mangiare fagioli può servire anche ad abbassare il colesterolo, anche se non hanno ancora scoperto quale sia il meccanismo che determina tale riduzione. |
| UTILIZZO IN RICETTE TIPICHE | Non sono molte, né tantomeno elaborate, le ricette che hanno per protagonista il fagiolo di Lamon e neppure conoscono stagioni. Basta semplicemente bollirli, condirli in insalata con le cipolle affettate sottili, accompagnarli con un uovo sodo o una fetta di salame per trasformarli in un pasto completo. Va d’accordo con tutto: con le verdure, la carne, le minestre, le paste, i pesci. Uno dei principali inconvenienti presentati dai fagioli è solo il lungo tempo di cottura richiesto che si può abbreviare ammollando in acqua il prodotto, oppure aggiungendo all'acqua di cottura del bicarbonato o altri sali alcalini, oppure ancora aggiungendo il sale solo alla fine della cottura. Tra i piatti più gustosi è doveroso ricordare la famosissima "pasta e fasoi", poi il cotechino con i fagioli, la zuppa d’orzo e fagioli, e i "fasoi in tocio". |
| ASPETTI FOLKLORISTICI COLLEGATI | Fiera di Lamon |
| BEVANDE ABBINABILI | Abbinamenti con il vino Per la spiccata tendenza al dolce e per il profumo poco intenso del fagiolo, il vino sarà bianco o rosato con buona freschezza: Colli Berici Tocai Italico, Colli di Conegliano Bianco, Colli Euganei Chardonnay, Bardolino rosso. |
| ALTRO | **Come riconoscerlo** Il prodotto immesso nel mercato deve recare la dicitura "Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese" seguito dalla menzione "Indicazione Geografica Protetta" e dall’eventuale contrassegno. A ulteriore garanzia del consumatore, nelle confezioni viene indicato il nome dell’azienda produttrice. Il prodotto viene commercializzato fresco o secco. Per i fagioli freschi sono consentite confezioni da 1, 5, 15 e 20 chili; per il prodotto secco sono consentite confezioni da 0,5, 1, 2, 5 e 10 chilogrammi. |