



VEROVENETO
BUONA TERRA NON MENTE

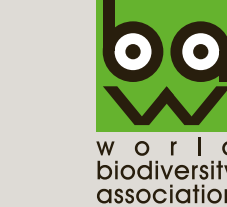
Le curiosità sono come le ciliegie: una tira l'altra. Sperimentatelo con questo poster da appendere in classe: troverete in un'unica mappa i 18 prodotti ortofrutticoli del progetto Vero Veneto, dall'aglio alla zucca, con tutte le loro varietà. E tante informazioni con cui potete mettervi alla prova. Lo sapevate, per esempio, che 400 libri possono valere 12 meloni? O che avremmo potuto mangiare pizze dorate?

BUONA LETTURA A TUTTI!

<p>L'AGLIO</p> <p>Nell'antico Egitto l'aglio era considerato una vera e propria "pianta sacra". Tanto che agli schiavi che costruivano le piramidi ne veniva dato uno spicchio al giorno per aumentare la resistenza agli sforzi.</p>	<p>AGLIO BIANCO POLESANO DOP</p> 	<p>GLI ASPARAGI</p> <p>Non fateli "abbronzare"! Per ottenere l'asparago bianco si deve evitare accuratamente l'esposizione alla luce del sole. E il motivo per cui vengono coltivati sotto cumuli di terra ricoperti da appositi materiali, come film di plastica nera.</p>	<p>ASPARAGO DI BADOERE DOP</p> 	<p>ASPARAGO DI CIMADOLMO IGP</p> 	<p>ASPARAGO DI BASSANO IGP</p> 	<p>IL MELONE</p> <p>Tre moschettieri e... un melone. Lo scrittore francese Alexandre Dumas era un grande amante di questo frutto: in cambio di un lascito di 400 dei suoi libri alla biblioteca di Cavailon, cittadina della Provenza vicina ad Avignone, chiese un vitalizio di 12 meloni l'anno!</p>	<p>MELONE</p> 	<p>I FAGIOLI</p> <p>Se sono diffusi nella Vallata Bellunese si deve a... uno scrittore e un Papa. Nel 1532, infatti, l'umanista Pierio Valeriano ricevette da Clemente VIII l'incarico di diffondere qui le sementi di questo tipo di fagiolo.</p>	<p>FAGIOLO DI LAMON DELLA VALLATA BELLUNESE IGP</p> 
<p>IL RADICCHIO</p> <p>Da dove arriva? Molti studiosi sostengono che tutte le attuali cultivar derivino dal radicchio di Treviso - che non è originario di Treviso, ma dell'Oriente, dove cresceva spontaneamente. Poi nel XV secolo ha raggiunto l'Europa. E il Veneto...</p>	<p>RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP</p> 	<p>RADICCHIO DI YERONA IGP</p> 	<p>RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP</p> 	<p>RADICCHIO VAREGATO DI CASTELFRANCO IGP</p> 	<p>LA CILIEGIA</p> <p>Buono il frutto, bello l'albero. Tanto che in Giappone esiste una parola - hanami - che indica la contemplazione dei fiori di ciliegia. E da noi? La coltivazione dei ciliegi sui colli di Marostica si poteva ammirare già in epoca romana!</p>	<p>CILIEGIA DI MAROSTICA IGP</p> 	<p>LA PERA</p> <p>Oggi lo chiameremmo "street food". Nel 1700 le pere divennero un goloso dolce da passeggio: gli ambulanti le vendevano per le vie delle città ricoperte di caramello e infilate in un bastoncino. Buon appetito!</p>	<p>PERA</p> 	<p>PERA</p> 
<p>LA CAROTA</p> <p>Non è sempre stata arancione! Un tempo se ne trovavano di viola, gialle, bianche, rosse, nere. E poi? Il colore attuale è frutto di un'accurata selezione che gli olandesi fecero per omaggiare la casa regnante degli Orange.</p>	<p>CAROTE</p> 	<p>I FUNGHI</p> <p>Da sempre quelli spontanei sono considerati una leccornia (nell'antica Roma erano chiamati il "cibo degli Dei"). Ma è solo dal 1700 che alcuni orticoltori francesi impararono a coltivarli nelle grotte e nelle cantine.</p>	<p>FUNGHI COLTIVATI</p> 	<p>L'INSALATA</p> <p>Non tutto il male viene per nuocere. Era la fine del 1800 quando un'alluvione dell'Adige ricoprì di sabbia i terreni di Lusina e limitrofi. Si passò dalle colture tradizionali a quelle orticole. Poi negli anni '60 fu introdotta la lattuga Gentile e... fu un successo!</p>	<p>INSALATA DI LUSINA IGP</p> 	<p>LA NOCE</p> <p>La coltura del nocce è passata da una tradizione familiare ad essere una vera e propria coltura intensiva solo recentemente: i primi impianti risalgono agli anni '80 nel Polesine (RO) e agli anni '90 nelle provincie di Venezia e Treviso. La varietà più usata è la "Lara", proveniente dalla Francia centrale.</p>	<p>NOCE</p> 	<p>LA FRAGOLA</p> <p>Meglio dei chewing gum! Tra le tante proprietà salutari che lo contraddistinguono, le fragole contengono anche lo xilitolo, una sostanza che previene la formazione della placca dentale e uccide i germi responsabili dell'alito cattivo.</p>	<p>FRAGOLA</p> 
<p>IL KIWI</p> <p>In Nuova Zelanda potremmo trovarci a mangiare un kiwi insieme ad amici kiwi mentre avvistiamo un kiwi! Ebbene sì: gli abitanti di questo lontano Stato vengono chiamati kiwi, così come il loro uccello nazionale, da cui prende nome il frutto.</p>	<p>KIWI</p> 	<p>LA ZUCCA</p> <p>Sfruttiamola tutta! Della zucca si possono mangiare i semi, i germogli e i fiori, ma si può anche utilizzare la sua buccia come contenitore e la sua polpa aiuta a lenire le scottature sulla pelle.</p>	<p>ZUCCA</p> 	<p>LA MELA</p> <p>Sono i monti dell'Asia Centrale e la selvaggia bellezza del Kazakistan ad aver visto crescere le prime mele. Tanto che la città kazaka più popolosa, Almaty, letteralmente significa proprio "il posto delle mele".</p>	<p>MELA</p> 	<p>IL CAVOLO</p> <p>Secondo una antica credenza popolare il cavolo nuocerebbe alla vite da uva. Per questo motivo i greci e gli egizi pensavano che mangiare cavolo crudo prima di bere vino aiutasse ad attenuarne le conseguenze.</p>	<p>CAVOLO</p> 	<p>CAVOLFIORE</p> 	<p>VERZA</p> 
<p>IL POMODORO</p> <p>Dorato come un pomodoro. Il nome di questo ortaggio è dovuto al suo colore originario: quando arrivò in Italia nel 1596, era infatti giallo-oro. Il rosso è stato ottenuto grazie a selezioni e innesti successivi. Chi se la immagina una pizza dorata?</p>	<p>POMODORO</p> 	<p>LA PESCA</p> <p>Una storia lunga più di 1.300 anni. Le prime tracce della presenza della coltivazione del pesco nella pianura veronese dell'Adige risalgono all'VIII secolo d.C. Poco prima era arrivato in Italia dall'Oriente.</p>	<p>NETTARINA</p> 	<p>PESCA DI YERONA IGP</p> 					



REGIONE DEL VENETO



Iniziativa finanziata dal progetto "Caratterizzazione qualitativa dei principali prodotti ortofrutticoli veneti e del loro ambiente di produzione".