


GLI 11 PRESIDI

Presidio		Area di produzione	Descrizione	Responsabili di Presidio
Agnello d'Alpago		Alpago (provincia di Belluno)	La razza autoctona Alpagota offre una carne particolarmente saporita, tenera e compatta	Fabio Pogacini, tel. 0437 937149 Alessandro Fullin, tel. 335 6313705
Carciofo Violetto di S. Erasmo		Comune di Venezia: isole di S. Erasmo, Vignole e Lio Piccolo	Gli orti della laguna di Venezia sono rinomati per i loro carciofi teneri e carnosi, prodotti da fine aprile a fine giugno	Silvano Sguoto, tel. 348 4705664 Carlo Finotello, tel. 041 5282497
Formaggio agordino di malga		Agordino (provincia di Belluno)	Le malghe dell'Agordino, oltre a essere inserite in un paesaggio di rara bellezza, producono formaggi di pregio ottenuti da vacche all'alpeggio	Fabio Pogacini, tel. 0437 937149 Alessandro De Col, tel. 0437 62390
Gallina padovana		Provincia di Padova	Animale caratterizzato da un lungo ciuffo e da una lunga tradizione di allevamento, trova degna collocazione nei ricettari antichi e moderni	Gianni Breda, tel. 049 619814 Gabriele Baldan, tel. 049 720651
Mais biancoperla		Province di Treviso, Padova, Venezia, Vicenza e Rovigo	La polenta bianca di una volta, più delicata e raffinata rispetto alla gialla, deriva dalla farina di questa varietà di mais diventata ormai rara	Gino Bortoletto, tel. 338 131009 Renato Ballan, tel. 0423 490615

Moleche		Chioggia e Venezia (isole di Burano, Mazzorbo e Giudecca)	I granchi catturati in laguna vengono sottoposti a cernita per selezionare quelli in fase di muta che si mantengono teneri e molli nelle pietanze	Gigi Boscolo (Mare Azzurro Lega Pesca), tel. 041 5506697
Monte Veronese di malga		Monti Lessini e Monte Baldo (provincia di Verona)	Il pregiato formaggio Monte Veronese lo si può trovare anche nella sua variante ottenuta dal prezioso latte dei pascoli estivi	Gino Bortoletto, tel. 338 131009 Paola Giagulli, tel. 045 8014372
Morlacco del Grappa		Massiccio del Monte Grappa (province di Treviso, Belluno e Vicenza)	E' un formaggio vaccino tenero, magro, a pasta cruda, che deriva dalla lavorazione del latte d'alpeggio prodotto dalle vacche allevate in loco, tra le quali quelle della razza Burlina	Gino Bortoletto, tel. 338 131009 Bruno Bernardi (A.Pro.La.V.), tel. 0422 422040
Oca in onto		Province di Treviso, Vicenza e Padova	Si tratta di un prodotto di lunga tradizione, che veniva una volta prodotta per far durare molte mesi le carni di oca	Gino Bortoletto, tel. 338 131009 Manuela Tessari, tel. 0438 933021
Riso di Grumolo delle Abbadesse		Comune di Grumolo delle Abbadesse (provincia di Vicenza)	In questa zona la risicoltura è praticata fin dal '500 in seguito all'opera di bonifica attuata dalle monache benedettine. Il riso che se ne ottiene è di grande qualità, particolarmente adatto alla preparazione risotti	Enrico Azzolin, tel. 0445 300043 Maria Luisa Teso, tel. 0444 265011
Stravecchio di malga dell'Altopiano dei sette comuni		Altopiano di Asiago (provincia di Vicenza)	Le malghe dell'Altopiano di Asiago hanno come prodotto di punta un formaggio a lunga conservazione (19 mesi e oltre) che possiede una straordinaria complessità di gusti, aromi e sapori.	Enrico Azzolin, tel. 0445 300043 Dino Panozzo, tel. 0424 63848