

ANTICHE PESCHE DI MOGLIANO VENETO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Antiche pesche di Mogliano Veneto.



La storia

La coltivazione delle “antiche pesche di Mogliano Veneto” risale agli ultimi decenni dell’800, partendo da incroci naturali di varietà locali dimostratesi particolarmente saporite e profumate.

Sin dalla fine dell’800 e fino al 1960 circa, le pesche di Mogliano Veneto erano molto rinomate e, a testimonianza di questo successo commerciale, si segnala la costruzione nel 1928 di un grande magazzino nei pressi della stazione ferroviaria di Mogliano Veneto per la spedizione delle pesche.

Nello stemma della città di Mogliano Veneto figura una cornucopia, simbolo dell’abbondanza, da cui escono tre pesche, a testimonianza dell’importanza di questo frutto per l’agricoltura e l’economia dell’area.

Descrizione del prodotto

Le “antiche pesche di Mogliano Veneto” sono caratterizzate da una polpa bianca, generalmente delicata, fondente, profumata e molto saporita; la buccia è pelosa e presenta colori brillanti con tutte le sfumature dal bianco al rosso, fino al violaceo in alcune varietà.

Alcune tipologie si distinguono per una caratteristica forma leggermente appuntita, a volte schiacciata; altre si presentano più piccole della media ma molto saporite.

Processo di produzione

Le pesche sono coltivate secondo i metodi tradizionali sui terreni sciolti, profondi e fertili del Moglianese, vengono raccolte a mano nel periodo di maturazione che va dall’ultima decade di giugno alla prima decade di settembre. Esse sono confezionate in un solo strato data la delicatezza di questo frutto e conservate in magazzini a 8-10 °C. Viene tuttavia privilegiato il pronto consumo per apprezzare appieno le caratteristiche organolettiche del frutto.

Usi

Le pesche si consumano fresche ma possono essere utilizzate nella preparazione di confetture, sciroppate e sotto spirito, marmellate, succhi o nella preparazione di dolci e gelati (candite o essiccate).

Reperibilità

Le “antiche pesche di Mogliano Veneto” sono facilmente reperibili in provincia di Treviso, in particolare nel comprensorio di Mogliano Veneto, nel periodo giugno-settembre, direttamente presso i frutticoltori della zona e nei negozi di ortofrutta del Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, in particolare la peschicoltura si diffonde dal comune di Mogliano Veneto ai comuni vicini di Preganziol, Casale sul Sile, Quinto di Treviso, Zero Branco, Casier e Treviso.

