

NETTARINA DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Nettarina di Verona, pesca noce, "naspersega".



La storia

Le prime tracce della presenza della coltivazione del pesco nella pianura veronese dell'Adige risalgono all'VIII secolo d.C., poco dopo la sua introduzione in Italia dall'Oriente. Nel XVIII secolo le pesche veronesi (delle quali le nettarine erano considerate una varietà) erano già ritenute prodotti dalle carat-

teristiche eccellenti. Alla fine del '700 Benedetto del Bene, in uno dei suoi diari conservati nell'Archivio di Stato di Verona, annota la propagazione di pesche noci nel suo "brolo" di Verona.

Lo sviluppo più importante della coltivazione si è avuto tuttavia solo all'inizio degli anni 70 del '900, quando sono state introdotte delle varietà a frutto grosso selezionate negli Stati Uniti.

Descrizione del prodotto

La denominazione "nettarina di Verona" è riservata ai frutti a polpa bianca e a polpa gialla delle varietà a maturazione precoce, media e tardiva appartenenti alla specie *Persica laevis* DC.

La "nettarina di Verona" si distingue per il colore dell'epidermide dei frutti, più intenso e brillante rispetto a quello che contraddistingue di norma ciascuna cultivar. La polpa è consistente, succosa, di sapore caratteristico. Il calibro minimo dei frutti, per le varietà precoci, è pari a 61 mm mentre per le quelle medie e tardive è di 67 mm.

Processo di produzione

La coltura delle nettarine ha trovato nel territorio della provincia di Verona una zona ideale per svilupparsi. La presenza del Lago di Garda che mitiga il clima e i terreni di origine alluvionale creati dal corso dell'Adige, hanno permesso una specializzazione della coltura che è riuscita a produrre frutta di grande qualità.

Le tecniche colturali, le concimazioni e i trattamenti antiparassitari utilizzati, sono rispettosi dell'ambiente ed effettuati con i sistemi propri della "difesa integrata". La raccolta del prodotto avviene a mano e successivamente si provvede alla calibratura e al confezionamento. Il prodotto viene subito avviato alla commercializzazione oppure può essere conservato per qualche giorno in celle frigorifere.

Usi

Le nettarine vanno per lo più consumate fresche e sono molto utilizzate in pasticceria per la preparazione di canditi e come guarnizione dei dolci.

Reperibilità

La "nettarina di Verona" è reperibile da giugno a settembre presso qualsiasi mercato al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Bussolengo, Castel d'Azzano, Mozzecane, Pastrengo, Pescantina, S. Giovanni Lupatoto, Sommacampagna, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca di Verona, Povegliano, Vigasio, Isola della Scala, Oppeano, Palù, Ronco all'Adige, Bovolone, Isola Rizza, Roverchiara, Albaredo d'Adige, Bonavigo, Angiari, Minerbe, Boschi S. Anna, Bevilacqua e Terrazzo e parte dei comuni di Castelnuovo del Garda, Lazise, S. Ambrogio di Valpolicella, S. Pietro Incariano, S. Martino Buonalbergo, Verona, Zevio e Legnago, tutti in provincia di Verona.

