

PERE DEL VENEZIANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pere del veneziano.



La storia

La coltivazione del pero nella Venezia orientale viene introdotta massicciamente negli anni tra il 1920 e il 1930. L'innovazione e la diversificazione produttiva verso la frutticoltura è allora guidata dalle grandi aziende dell'epoca originate dalla bonifica degli inizi del secolo. Iniziatori di una realtà ancora oggi vitale ed economicamente interessante furono i conti Frova e poco dopo i conti Marzotto nelle Valli Zignago. Nelle statistiche ufficiali degli anni cinquanta nella provincia di Venezia già si indicavano circa 750 ettari investiti nella coltura del pero. Le varietà coltivate erano in parte molto diverse da quelle attuali (basti pensare che forte era la presenza di "Passacrassana") ma ciò dimostra

comunque la tradizione e la consistenza della coltura nella zona.

Descrizione del prodotto

La pera è un frutto zuccherino, dalla forma a campana, di cui esistono numerose varietà che si differenziano per la colorazione della buccia, della polpa, la pezzatura e le caratteristiche gustative e organolettiche.

Le varietà maggiormente coltivate nel veneziano, a partire dagli anni 1970-75, sono la "William" e le "William Rosse" ("Max Red Bartlett"), la "Kaiser" e la "Conference". Sono inoltre presenti anche "Abate Fetel" e "Decana del Comizio" tra le medio tardive e anche cultivar precoci come "Precoce Morettini" e "Santa Maria".

Pur appartenendo a differenti varietà le pere, al momento della commercializzazione, devono presentarsi intere, sane, pulite e prive di odore o sapore estranei.

Processo di produzione

L'ambiente tipico, vista la vastità del territorio considerato e quindi le possibili diversità costitutive del suolo, è caratterizzato in alcuni luoghi da terreno sciolto, leggero, di origine sedimentaria dolomitica, mentre in altri è sabbioso. Si avverte forte l'influenza del mare; nelle zone più esposte ciò determina anche qualche elemento di precocità. Le particolarità del suolo e il microclima asciutto e ventilato permettono produzioni di buona qualità ed elevato grado zuccherino con ottime caratteristiche organolettiche e gustative e buona conservabilità del prodotto.

Il pero viene allevato in forme obbligate che consentono di velocizzare tutte le operazioni colturali. Le concimazioni e l'irrigazione hanno un ruolo fondamentale sia per garantire un'adeguata produzione sia per ottenere frutti di buona qualità. La raccolta è effettuata con molta cura, quando i frutti hanno acquisito le caratteristiche tipiche della varietà e il giusto grado di maturazione in relazione alle esigenze del luogo di destinazione, tenuto conto dei tempi di trasporto e distribuzione.

Usi

Le "pere del veneziano" vengono consumate normalmente al naturale ma, soprattutto le varietà autunnali, possono anche venire cotte in forno o in scioppo di zucchero. Sono inoltre ampiamente utilizzate dall'industria alimentare per la preparazione di succhi, sciropi, marmellate e canditi.

Reperibilità

Presso tutti i mercati al dettaglio e, date le diverse varietà che maturano in diversi periodi, sono disponibili durante tutto l'anno.

Territorio interessato alla produzione

Jesolo, Eraclea, Caorle, Portogruaro, San Michele al Tagliamento, Cona, Cavarzere, Cavallino Treponti, Marcon, Quarto d'Altino, Musile di Piave, Meolo, Fossalta di Piave, Noventa di Piave, San Donà di Piave, Ceggia, Torre di Mosto, San Stino di Livenza, Concordia Sagittaria, Fossalta di Portogruaro, tutti Comuni in provincia di Venezia.

