

PESCA BIANCA DI VENEZIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pesca bianca di Venezia, pesca bianca del Cavallino.



La storia

Il pesco a pasta bianca è presenza storica consolidata nel territorio di Cavallino e Jesolo, la cui sorte si è però strettamente legata all'alluvione del 1966 che ne ha causato un forte ridimensionamento produttivo. In realtà la moria del pesco, causata da asfissia radicale, era già in atto in forma strisciante per l'innalzamento della falda freatica, già evidente a partire dalla seconda metà degli anni cinquanta. Inoltre le tradizionali varietà nazionali incontravano, in quel periodo, notevoli difficoltà di mercato con l'introduzione delle nuove, più produttive e meglio conservabili, varietà di origine americana.

Nella pubblicazione "L'agricoltura e il territorio di Treporti e Cavallino nel 1826". Due atti del catasto Austriaco è riportato che i terreni del luogo: "[...] sono generalmente soggetti a siccità, le viti però non periscono; soffrono però per questa causa gli alberi da frutti, massime li peschi".

Descrizione del prodotto

La tradizionale "pesca bianca di Venezia" è stata sostituita negli anni quaranta da una varietà più produttiva e meno delicata, che ancor oggi è quella maggiormente coltivata nell'area della laguna nord: la "triestina".

È un frutto di pezzatura media, forma rotonda, buccia poco tomentosa. Il fondo della buccia è bianco crema con sovracoloro rosso chiaro, intenso su almeno l'80% della superficie. La polpa è bianca, leggermente coronata di rosso, mediamente soda, semiaderente al nocciolo, di buon sapore e mediamente profumata. Da consumo immediato e maturazione molto scalare è poco adatta alla conservazione.

Processo di produzione

Il territorio di coltivazione è caratterizzato da un clima mite con inverni mai eccessivamente freddi. Il terreno è leggero e a tratti sabbioso, prevalentemente di origine sedimentaria dolomitica dovuta all'azione dei fiumi Piave e Sile, riesce a garantire sia un buon drenaggio sia ottime caratteristiche gustative del prodotto.

L'innalzamento della falda freatica e l'alluvione del 1966 hanno però praticamente distrutto gli impianti e da allora alla produzione frutticola si è preferita quella orticola. Non vi sono impianti recenti, sopravvivono solo residui di vecchi impianti, pezzi di filari o alberi sparsi e isolati. Le pratiche colturali sono praticamente individuabili in quelle tradizionali e generali per il pesco, con una particolare attenzione per la potatura estiva. La raccolta deve essere effettuata con cura quando i frutti hanno raggiunto il giusto grado di maturazione, generalmente 2-5 stacchi a maturazione fisiologica. Il confezionamento un tempo era realizzato su due strati; attualmente le pesche si confezionano quasi esclusivamente a uno strato in quanto tale lavorazione è necessaria soprattutto per la varietà "bianca" meno resistente alle manipolazioni.

Usi

La pesche si consumano quasi esclusivamente fresche ma possono essere utilizzate anche per confezionare confetture, marmellate, succhi o nella preparazione di dolci e gelati.

Reperibilità

La "pesca bianca di Venezia" viene prodotta in quantità ridottissime ed è reperibile solo in loco o presso qualche rivenditore nella città di Venezia.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Cavallino - Treporti, Jesolo e Venezia (isole di S. Erasmo e Vignole), in provincia di Venezia.

