

PESCHE DI POVEGLIANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Pesche di Povegliano.



La storia

La pesca veniva citata dai greci e dai latini come il frutto di Persia, la cui introduzione nell'area ellenica si faceva risalire ai tempi di Alessandro Magno il quale, di ritorno dalle sue campagne asiatiche, portò in patria alcune piante di pesco. In realtà questo albero proveniva dalla lontana Cina, dove era noto fin dal 2000 a.C.; prezioso frutto dell'albero del giardino dell'Eden, è appunto per i cinesi, simbolo dell'immortalità.

Nei secoli successivi la coltura di questo frutto si estese a tutta l'area mediterranea e in Italia trovò terreni appropriati in diverse zone della penisola. Anche in provincia di Treviso esiste una zona in cui le particolari condizioni pedoclimatiche hanno permesso a questa coltivazione di svilupparsi e specializzarsi, soprattutto nel corso dell'ultimo secolo. Verso la fine di luglio si svolge la mostra mercato delle pesche a Villorba e la Festa delle pesche a Santandrà.

Descrizione del prodotto

La pesca è un frutto acidulo, di forma rotondeggiante e divisa da un solco longitudinale, ricoperta da una sottile buccia tomentosa. La polpa, acidula e succulenta, racchiude un nocciolo con mandorla interna. Conta numerosissime varietà classificabili a seconda del colore della polpa: polpa gialla, polpa bianca e pesca noce o nettarina (cha si distingue per la caratteristica buccia glabra).

Caratteristica della produzione delle "pesche di Povegliano" è l'elevata gamma delle varietà di pesche e nettarine coltivate che maturano dal 10 giugno al 30 settembre (Springcrest, Maycrest, Flavorcrest, Spring Lady, Elegant lady, Maria Luisa, Rubired, Redhaven, Glohaven, Maria Bianca, Stark Red Gold, Cresphaven, Rosa dell'ovest, Fayette, Tardivo Zuliani, Orion).

Processo di produzione

I terreni interessati alla coltivazione del pesco sono prevalentemente di tipo calcareo-dolomitico, ghiaioso e ghiaioso-sabbioso, di recente alluvione, formati dall'accumulo di detriti di origine glaciale e post-glaciale, trasportati dal fiume Piave. Gli agricoltori mettono a dimora un pescheto con 2-3 filari per varietà per un totale di 5-7 varietà, in modo da poter rifornire il mercato con continuità durante tutta l'estate. Sono scelte varietà tipiche e pregiate, con adozione di sistemi di allevamento che esaltano le potenzialità naturali dell'ambiente. Il prodotto viene calibrato, a mano o con macchina calibratrice, per pezzatura in padella alveolata. Una volta confezionato, il prodotto è avviato alla commercializzazione o viene conservato per un breve periodo in celle frigorifere.

Usi

Il frutto è consumato fresco ma viene ampiamente utilizzato nella preparazione di confetture; è anche sciropato, messo sotto spirito, candito o essiccato.

Reperibilità

Le "pesche di Povegliano" sono facilmente reperibili durante l'estate presso i mercati e i produttori della zona, ma anche presso i mercati al dettaglio del Veneto.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Povegliano, Villorba, Spresiano, Ponzano, Arcade, Godega S. Urbano e S. Fior, in provincia di Treviso.

