Il settore

L'AGROALIMENTARE A VERONA

Il settore agroalimentare veronese coinvolge numerose imprese agricole, industriali e artigianali, che si occupano della produzione, lavorazione, trasformazione, commercializzazione e distribuzione del prodotto alimentare, nonché della cultura del gusto, della formazione e della ricerca.
Tra i prodotti di punta del settore agroalimentare veronese è molto apprezzata una qualità pregiata di **riso**, il Vialone Nano, primo prodotto al quale la Comunità Europea ha concesso l'Indicazione

Geografica Protetta,risultato di lunghi e delicati interventi di incroci e selezioni.
Il **vino** è indubbiamente la voce predominante dell'export veronese. L'offerta della provincia di Verona parte da vini bianchi caratterizzati da fragranze floreali ed aromi fruttati (Soave, Custoza, Lugana, Durello, Valdadige), prosegue con rossi strutturati con sentori di frutti di bosco e spezie orientali (Bardolino, Valpolicella, Amarone); termina infine con vini da dessert con intriganti sapori di frutta candita e profumo di miele (Recioto di Soave) o con emozionanti mix di frutti di bosco e liquirizia (Recioto della Valpolicella). La carta dei vini veronesi può davvero definirsi "completa".
Autentico fiore all'occhiello della produzione veronese, l' **olio extravergine di oliva** viene prodotto nella vasta fascia collinare che dai declivi dei Monti Lessini scende fino a Valeggio sul Mincio attraverso i territori dei numerosi Comuni che si affacciano a varie altitudini sulla sponda veronese del Lago di Garda.
La zona di provenienza del latte di trasformazione e di elaborazione del **formaggio "Monte Veronese**" è ubicata nella parte settentrionale della provincia di Verona, nella Lessinia e nella zona del Monte Baldo; ha ottenuto il riconoscimento comunitario della Denominazione di Origine Protetta già nel 1993 e viene commercializzato in tre tipologie che vanno dal formaggio giovane a quello più o meno stagionato. È caratterizzato da un profumo intenso, dal gusto pieno e delicato.
L'industria dolciaria, particolarmente attiva nel comparto dei dolci da ricorrenza con il pandoro, le colombe pasquali, il panettone, ha coordinato ed armonizzato sinergicamente l'attività di grandi aziende leader con un vasto numero di piccole imprese, facendo di Verona la prima provincia in Italia nel settore bakery per livelli di produzione e vendite.
Infine, il **settore ortofrutticolo** che, oltre alla coltivazione delle uve, vanta eccellenze quali pesche, kiwi, mele, ciliegie, fragole, melone e marroni nel comparto frutticolo; radicchio rosso, cavolo, asparago, patata, funghi e tartufo nero di Verona per quello orticolo.
Da questi concisi e sommari cenni appare evidente che il distretto alimentare veronese presenta prodotti e imprese di eccellenza, che rafforzano l'immagine dell'intera provincia e contribuiscono a veicolare nel mondo l'immagine positiva del **made in Italy**.

IL VINO

I vini veronesi possono vantare un'antica ed illustre tradizione di qualità e genuinità. Già nel Medioevo l'enologia veneta godeva di grande fama, era nota ed apprezzata ovunque, dagli stati del nord Europa fino alle corti persiane: una diffusione che ha posto le basi di una esportazione che oggi vede Verona prima provincia italiana esportatrice di vino.
Il territorio veronese vanta numerose zone di produzione a denominazione di origine ed altrettanti Consorzi di Tutela che operano attivamente per garantire qualità e tipicità del prodotto: Arcole, Bardolino, Custoza, Garda, Lessini Durello, Lugana, Soave,Valdadige - Terra dei Forti e Valpolicella.

Arcole

Ha pochi anni la DOC Arcole, nata nel 2000 e che da allora non ha mai smesso di evolversi e modernizzarsi. Una zona di produzione di oltre 2500 ettari di vigneto, che interessa l'Est della provincia di Verona, nei comuni di Arcole, Cologna Veneta, Albaredo d'Adige, Zimella, Veronella, Zevio, Belfiore d'Adige, e in parte Caldiero, San Bonifacio, Soave, Colognola ai Colli, Monteforte d'Alpone, Lavagno, Pressana, Rovereto di Guà e San Martino Buon Albergo e qualche comune del vicentino. Caratteristica distintiva di questa zona è proprio il suolo, alluvionale, quindi sabbioso-argilloso in pianura, grazie alla vicinanza del fiume Adige e fortemente argilloso o calcareo in collina. Molte le tipologie previste dal disciplinare di produzione, vini rossi di grande carattere, quali il Merlot e i Cabernet (anche riserva) ma anche bianchi di grande complessità con nome di vitigno: Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Garganega.
I produttori che hanno deciso di investire in questa zona puntano sul rinnovamento in vigna, rivedendo forme di allevamento e densità di impianti, il tutto a vantaggio di una grande qualità dell'uva.
Una giovane DOC che non ha niente da invidiare alle altre DOC Venete, che è un perfetto connubio tra tradizione e innovazione, come sta a testimoniare il Nero d'Arcole, un vino che coniuga il taglio stile bordolese al metodo dell'appassimento, tipicamente veneto, valorizzando i Merlot e i Cabernet migliori; un vino importante capace di accompagnare perfettamente anche la carne di qualità, oltre alle altre produzioni tipiche della zona, quali l'asparago, il radicchio, la patata, la polenta e la mela.

Bardolino

Il territorio di produzione del Bardolino, con le sue splendide colline moreniche affacciate sul Lago di Garda, si suddivide in due zone: quella del Classico, più antica, si estende nei territori comunali di Bardolino, Lazise, Cavaion, Costermano e Affi. L'altra zona, più recente, tocca i comuni di Torri del Benaco, Caprino, Rivoli, Pastrengo, Bussolengo, Garda, Sona, Peschiera del Garda, Sommacampagna e Valeggio. Le qualità prodotte sono il Bardolino D.O.C., il Classico, il Superiore D.O.C.G., il Chiaretto, prodotto anche nella versione Spumante, ed il Novello. Le uve da cui si ottiene il Bardolino, coltivate con i sistemi tradizionale a pergola o a spalliera, su terreni prevalentemente di natura morenica e fluvio-glaciale, sono la Rondinella, la Corvina, la Molinara e la Negrara. Il clima dolce e temperato, associato ad una ridotta escursione termica in gran parte dell'anno, con precipitazioni concentrate in primavera ed in autunno conferiscono al Bardolino una facilità di beva, aromi di immediata presa ed una spiccata sensazione di fruttato che lo contraddistinguono dal Valpolicella. Antipasti con salumi, leggeri primi a base di pasta, carni bianche, trote di lago, pizze e caldarroste si sposano felicemente con il Novello e con il Chiaretto. Per il Bardolino Classico e Superiore, oltre al classico abbinamento di bollito misto con la pearà, felici risultano i connubi con primi piatti e minestre, funghi, arrosti e brasati con polenta, carni bianche alla griglia.

Custoza

Vitigni classici del veronese, come il Trebbiano o la Garganega, uniti ad altri innesti più recenti, come Tocai, Malvasia, Chardonnay, Bianca Fernanda, concorrono alla produzione del Custoza, in un'area formata dall'anfiteatro morenico del Lago di Garda, che comprende i territori di Sommacampagna, Villafranca, Valeggio, Peschiera, Castelnuovo, Sona, Bussolengo, Pastrengo, Lazise. Il nome deriva da una piccola frazione nei pressi di Sommacampagna, stazione di guardia e di custodia sulla via Postumia, teatro di grandi battaglie risorgimentali. Le prime notizie di commerci vinicoli nella zona risalgono al XIII secolo, epoca in cui si sviluppò appunto l'agglomerato urbano intorno alla stazione di guardia. Vino secco, dal sapore asciutto e nel contempo gradevolmente morbido, lievemente amarognolo e dal profumo decisamente vinoso con note floreali e fruttate, retrogusto di buona persistenza, ideale per accompagnare pietanze a base di pesce, da consumare preferibilmente entro l'anno successivo alla vendemmia; nella tipologia passito è un vino da dessert di elegante e

misurata finezza, con suggestive sottolineature di confetture e di spezie.

Garda

La denominazione Garda D.O.C. è attribuita ai vini prodotti nei territori a denominazione di origine controllata di tutta la provincia di Verona. I vini bianchi sono principalmente ottenuti con uve Garganega, Pinot Bianco e Grigio, Tocai, Chardonnay, Sauvignon, e i vini rossi ottenuti da Cabernet, Merlot, Pinot Nero, Corvina, Barbera. Pinot Bianco, Chardonnay e Riesling si elaborano anche per produrre spumanti a rifermentazione naturale, mentre Garganega e Chardonnay sono uve utilizzate anche nella produzione di vini bianchi frizzanti. Sono vini particolarmente versatili, adatti a tutti i tipi di pietanze. La denominazione di origine privilegia vini ottenuti utilizzando monovitigni utilizzati in uvaggi per la produzione dei vini veronesi di lunga e consolidata tradizione. Il territorio della provincia di Verona, in cui coabitano terreni di origine morenica, argillosi, calcarei e sabbiosi, consente di coniugare al meglio per ciascuna tipologia le caratteristiche ampelografiche di ciascuna varietà di vite con lo specifico territorio in cui essa viene coltivata.

Lessini Durello

Il Lessini Durello, "l'Aperitivo di Verona", presenta caratteristiche assolutamente straordinarie: si ricava infatti da un'uva a bacca bianca tra le più antiche del Veneto, la Durella, la cui prerogativa è l'elevata acidità naturale. Viene chiamato anche il "Vino di Giulietta" dalla tragedia di Shakespeare che riprende infatti l'opera di Luigi da Porto, aristocratico vicentino la cui vicenda è ambientata proprio nelle nostre zone e in cui si parla di Durasena, l'uva originaria che corrisponde alla Durella di oggi.
Questa deriva proprio dalla pianta e non dal terreno, che anzi è prevalentemente alcalino. Suolo e sottosuolo sono infatti soprattutto di origine vulcanica effusiva, con basalti e tufi ricchi di sali ed elementi naturali che contribuiscono a dare identità ed austerità prima all'uva e poi al vino esaltandone così una sua precisa mineralità. Il clima è temperato e la viticoltura si stende sino ad un altitudine di oltre 500 metri. Il Durello nasce nelle valli orientali dei Monti Lessini, interessa un territorio collinare di circa 20mila ettari e conta su 600 ettari di vigneto specializzato.
Il Lessini Durello si esprime al meglio nella versione spumante con fermentazione tradizionale in bottiglia, un vino dalla decisa vitalità con una fisionomia asciutta e persistente. Consigliato sia come aperitivo sia per essere abbinato a piatti raffinati a base di pesce ed altri prodotti tipici della sua zona di produzione, quali gli asparagi bianchi della bassa veronese, la sopressa ed il formaggio Monte Veronese.

Lugana

Il Lugana D.O.C., il cui territorio di natura argillosa si affaccia sulla costa meridionale del Lago di Garda fino a Peschiera, si ottiene, anche per le qualità Superiore e Spumante, quasi esclusivamente da uve Trebbiano di Lugana, un particolare vitigno che si differenzia notevolmente da altri Trebbiano italiani. La particolare spiccata personalità di questo vino bianco, di forte tradizione veronese, è fatta anche di piccoli e sapienti apporti di altre uve a frutto bianco. Il Trebbiano di Lugana, selezionato nel corso dei secoli dai viticoltori della zona, conferisce al vino un'accentuata sapidità, una intensa struttura ed una schiettezza ed armonia di profumi che lo caratterizzano per la sua inconfondibile intensità ed il suo marcato carattere. Vino dai profumi delicatissimi, eppure secco e particolarmente suggestivo, nella tipologia Superiore, con invecchiamento di almeno un anno, il Lugana si rivela particolarmente ampio, con sentori di spezie fresche, accompagnati da effluvi di fiori e frutta matura; particolarmente longevo, sopporta agevolmente alcuni anni di permanenza in bottiglia. Ideale per aperitivi, pregevole con antipasti all'italiana, ideale con il pesce di lago; si sposa egregiamente con

pietanze eleganti e delicate di ogni genere, formaggi dolci, insaccati.; nella tipologia spumante, classico e charmat, dal perlage vivace e persistente, presenta un profumo fresco e intenso con sentore di lieviti e di fermentazione.

Soave

Il Soave oggi costituisce forse il maggior comprensorio vitivinicolo italiano. Ricerca, sperimentazione e nuove tecnologie hanno consentito di raggiungere risultati enologici originali e significativi. Il Soave è prodotto con uve di qualità Garganega e un apporto minore dell'autoctono Trebbiano di Soave. Un vino antico che impiega vitigni autoctoni insieme alle più moderne tecniche di vinificazione e l'intelligente e misurata introduzione di botti di rovere e di barriques nelle cantine. Nelle colline di terreno tufaceo di origine vulcanica con importanti affioramenti calcarei si è andata a realizzare questa ideale simbiosi di ambiente e vitigno. La Garganega non possiede una aromaticità spiccata ma un piccolo patrimonio di profumi di cui la mandorla e i fiori bianchi sono i più nitidi. Non ha un'acidità preponderante ma piuttosto un interessante equilibrio di estratti e zuccheri. Il Soave Classico proviene soltanto da un'antica zona che fa capo ai due comuni di Soave e Monteforte d'Alpone. Al Soave va il merito di saper valorizzare nei piatti, i profumi e i sapori dei prodotti e del territorio: pensiamo all'abbinamento con i salumi come la celebre sopressa di Verona, il prosciutto di Soave o il cotechino; la minestra di verdure con l'aggiunta di fagioli; la pasta fatta in casa; i vari risotti a base di Vialone Nano IGP, il pasticcio di radicchio rosso veronese; le uova, gli asparagi, il capretto arrosto, le lumache. Il Recioto di Soave DOCG nasce dalla selezione prima della raccolta dei grappoli migliori, che poi vengono posti sui graticci per l'appassimento. L'uva a riposo viene costantemente seguita e pulita da quattro a sei mesi fino al momento della pigiatura. Il colore è giallo brillante, il profumo complesso ricorda il miele d'acacia con sfumature floreali di grappolo e un bouquet vellutato, armonico, corposo e gradevolmente mandorlato. A tavola si accompagna ottimamente al tradizionale Pandoro di Verona ed a tutta la pasticceria secca e formaggi tipo Monte Veronese stagionato.

Valdadige - Terradeiforti

La zona del Valdadige TerradeiForti, che si distende nell'anfiteatro morenico glaciale dell'Adige, colmato da sabbie porfidiche e granitiche provenienti dalle catene montuose circostanti, beneficia di un microclima decisamente favorevole che costituisce l'habitat naturale per uve bianche dal profumo fine e fruttato e per uve rosse che conferiscono al vino un profumo morbidamente vinoso ed un sapore rotondo e pieno. I vini della zona esprimono quasi tutti il meglio di sé entro il primo anno di imbottigliamento. Il Valdadige D.O.C. viene prodotto nelle diverse qualità Bianco, Rosso e Rosato, Valdadige Pinot Grigio e Bianco, Valdadige Chardonnay, Valdadige Schiava. Nel Valdadige Bianco vengono impiegate uve Chardonnay, Pinot Bianco e Grigio, Riesling Italico, separate oppure congiunte, con un apporto di uve Nosiola e Trebbiano. Valdadige Rosso e Rosato nascono da Schiava, Lagrein, Merlot, Pinot Nero e Lambrusco. Tra i vini rossi, una particolare menzione merita l'Enantio, ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono le cui origini si perdono nella notte dei tempi; un vitigno sopravvissuto indenne alla filossera, che dà un vino dal colore rosso rubino molto intenso, che si mantiene anche con l'invecchiamento; un vino corposo, nel quale i tannini si sposano felicemente con i suoi sapori caldi e leggermente speziati. L'Enantio si abbina felicemente con piatti a base di selvaggina, brasati e formaggi stagionati come il Monte Veronese d'allevo.

Valpolicella

L'originalità dei vini della Valpolicella è da ripartire in parti eguali alla unicità di un territorio particolarmente ricco e variegato, caratterizzato dall'abbondanza di viti, ulivi e ciliegi, ed alle notevoli caratteristiche dei diversi vitigni a bacca rossa, in massima parte inequivocabilmente autoctoni,

principalmente Corvina e Rondinella. Il Valpolicella, nella sua denominazione Classico, è prodotto nella zona più antica e più vocata, quella che comprende i comuni di Negrar, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio, San Pietro in Cariano. Il vino Valpolicella, di colore rosso rubino carico, dal profumo vinoso e gradevole, talora con un sottofondo di mandorle amare, ha un sapore decisamente asciutto e nel contempo vellutato, corposo, sapido ed armonico, ben bilanciato; dà il meglio di sé dopo almeno due anni di invecchiamento, anche di più per il Superiore; ideale per accompagnare piatti di carne e formaggi, selvaggina ed arrosti. In Valpolicella si produce anche un vino di Ripasso, ottenuto con la macerazione del vino d'annata con vinacce fermentate di uve appassite utilizzate per la produzione del Recioto e dell'Amarone. Il vino Valpolicella di Ripasso che si ottiene è caratterizzato da una maggiore struttura e longevità, una maggior rotondità, e un più elevato valore di estratti e in sostante fenoliche. Il Recioto, vino di particolare gusto amabile, è prodotto con le medesime uve del Valpolicella, portate ad un leggero appassimento. Di un bel rosso rubino limpido, sapido eppure decisamente dolce, in un altalenarsi tra tannino forte e insieme finissimo ed alcool, acidità e morbidezza, con sentori di violetta e pietra focaia, di frutti di bosco, confettura di ciliegie marasche, il tutto legato da un lieve, pervasivo e piacevole alone balsamico. L'Amarone, originariamente dolce, si trasforma in un grande rosso di gusto asciutto attraverso una fermentazione prolungata ed un affinamento obbligato di due anni. Vino importante, di buon tenore alcolico, con marcati sentori di frutta matura e di confettura di amarena e lamponi. Un vino unico e inimitabile di cui i più raffinati appassionati di tutto il mondo hanno imparato ad apprezzare.

LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI

L'agricoltura veronese storicamente favorita da condizioni geologiche e climatiche particolarmanete propizie, ha visto crescere negli ultimi decenni in qualità, quantità e varietà la sua produzione, innovata da sistemi e tecnologie avanzate, stimolando lo sviluppo di un'industria alimentare sempre più competitiva nei mercati del mondo.

Il settore ortofrutticolo

Oltre alla coltivazione delle *uve da vino* e alla produzione enologica che meritano un'attenzione specifica, il settore frutticolo veronese vanta la cultura del *melo*, caratterizzata da un elevato tenore zuccherino del frutto e da un'armonica combinazione di acidi ed aromi. La qualità di mele più diffuse (*Gala, Golden Delicious, Red Chief, Granny Smith*) hanno ottime caratteristiche organolettiche, grazie ad un ambiente particolarmente vocato, ad evolute tecniche di coltivazione e ad un utilizzo minimo di prodotti antiparassitari.Oltre alla produzione delle mele vi sono quella della *pesca* (gialla, bianca e nettarina), della *pera*, da *kiwi*, del *melone* e della *ciliegia*. Particolarmente apprezzata è la *fragola*, da considerare tra le produzione orticole, tra le quali sono rilevanti anche la *patata* veronese tipica (detta *Dorata del Guà*), l'*asparag*o e il noto *Radichio Rosso di Verona*.

L'olio extravergine di oliva

La produzione veronese di **olio extravergine di oliva**, autentico fiore all'occhiello, interessa la vasta fascia collinare che dai declivi dei Monti Lessini scende fino a Valeggio sul Mincio attraverso i territori dei numerosi Comuni che si affacciano a varie altitudini sulla sponda veronese del Lago di Garda. Quantitativamente limitata, ma qualitatativamente molto apprezzata, la tradizionale produzione *dell'Extravergine veronese* sta acquisendo una rinomanza ed un prestigio particolari, grazie ad un vasto pubblico di consumatori sempre più interessati agli ingredienti sani e naturali dell'alimentazione mediterranera ed alle caratteristiche di tipicità, qualità e tradizione delle produzioni locali. Riconosciuto come prodotto a Denominazione di Origine Protetta dalla Comunità Europea, L'olio Extravergine veronese è tutelato da Consorzi di tutela a cui aderiscono produttori delle diverse aree di produzione. Caratteristica principale del prodotto tutelato dai Consorzi è la tradizionale spremitura a freddo di frutti sani raccolti a mano direttamente dalla pianta, esclusivamente nell'area veronese. Le qualità organolettiche del prodotto derivano dal particolare clima e dalla composizione del terreno dell'anfiteatro morenico del Garda, che consentono di limitare al minimo l'uso di antiparassitari, e conferiscono all'olio caratteristiche di bassissima acidità, che si apprezzano appieno nel consumo da crudo, e di elevata resistenza alle temperature (fino a 220° C), qualità che consente migliore digeribilità in tutte le forme di cottura.

La produzione casearia e l'allevamento



Si ha notizia della produzione di formaggi pregiati nell'area veronese sin dall'anno 1000. Ma è dalla venuta dei Cimbri nella Lessinia, chiamati dal Vescovo di Verona nel 1287 per migliorare le produzioni agricole e gli allevamenti nei territori dell'episcopato, che compare un tipico formaggio di montagna ottenuto con una lavorazione rimasta pressochè immutata nei secoli. Questo formaggio, con il nome di *Monte Veronese*, ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta. Prodotto con solo latte vaccino proveniente dai pascoli della Lessinia, caratterizzati da una favorevole disposizione altimetrica ed un'ottima composizione floristica, il Monte veronese, a latte intero o d'allevo, è tutelato nella sua tipicità da un Consorzio tra produttori, La zootecnia veronese fornisce anche ottimo latte alla produzione del rinomato Grana Padano. Importanti anche i settori *dell'allevamento avicunicolo*, fra i primi in Italia, gli *allevamenti di bestiame* e *l'allevamento di suini* che concorre alla produzione di salumi di qualità.

Il settore dolciario


Verona è oggi considerata una delle capitali mondiali del dolce lievitato da forno. La sua fama nasce con la produzione del caratteristico *Pandoro*, dolce di antiche tradizioni veronesi, il cui successo ha superato i confini nazionali per diventare uno dei simboli della tavola natalizia di tutta Europa.
Al *pandoro* sono seguite altre specialità dolciarie che la vivace industria veronese ha fatto proprie conquistando numerosi mercati europei.
È da ricordare la tradizionale produzione del *mandorlato*, antico dolce natalizio di *Cologna Veneta*.

L'industria conserviera e delle paste alimentari


Operano nell'area veronese alcune tra le industrie leader nel settore della surgelazione di prodotti alimentari avicunicoli, ittici e di ortaggi, alle quali si aggiungono anche varie specialità surgelate precucinate, che incontrano un successo sempre più significativo presso i consumatori.
Le imprese veronesi sono anche ai primi posti nazionali (per qualità e quantità) nella produzione ed esportazione di marmellate, succhi di frutta, frutta e verdura conservate in metallo e vetro.
Tra i prodotti di più recente e significativa affermazione si evidenziano specialità gastronomiche fresche, tra le quali la produzione dei famosi *tortellini di Valeggio*, località ritenuta la capitale tradizionale di questo tipico piatto. L'industria veronese ripropone oggi con successo questa e numerose altre specialità alimentari italiane (ravioli, gnocchi, cappelletti, lasagne), che, grazie a innovative tecnologie, possono arrivare fresche sulle tavole di tutto il mondo.

Le colture cerealicole

Le produzioni veronesi di granoturco, soia e frumento, sono destinate principalmente alla trasformazione in mangimi per la fiorente industria dell'allevamento. Tra le produzioni destinate al consumo umano, importanti sono quelle della barbabietola da zucchero, del tabacco (destinato anche all'esportazione), e di qualità molto pregiata di riso, il *Vialone Nano*, al quale la Comunità Europea ha concesso la *Indicazione Geografica Protetta*, primo in Europa. Risultato di lunghi e delicati interventi di incroci e selezioni, il Vialone Nano Veronese è oggi tutelato e valorizzato da un apposito Consorzio tra produttori che ne garantisce la purezza e ne promuove il consumo sui mercati nazionali ed internazionali.

Stampa in PDF

PDF

Ultima modifica

Mer 03 Gen, 2024

Condividi

Reti Sociali