

La Regione tutela e difende i produttori dalle truffe alimentari ma anche i consumatori

Il Veneto e i prodotti Dop e Igp: un tesoro da proteggere

Le eccellenze garantiscono il 29% dell'intero fatturato dell'industria alimentare territoriale

Il Veneto conta 17 prodotti agroalimentari a marchio Dop (Denominazione di origine protetta), un riconoscimento attribuito a quelle delizie la cui origine, trasformazione ed elaborazione è riconducibile a un luogo determinato e le cui caratteristiche sono dovute esclusivamente a quello stesso ambiente geografico e umano. A questi vanno aggiunti 18 Igp (Indicazione geografica protetta).

Ogni provincia vanta le proprie peculiarità: lustro dei territori di Padova, Vicenza e Verona è, ad esempio, il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop che col suo profumo, la sua morbidezza e il suo sapore dolce si presta a preparazioni gastronomiche di altissimo livello. Nel vicentino i migliori tagli del maiale vengono invece lavorati per realizzare la Sopressa Vicentina Dop. C'è poi l'olio, nel Garda, nella Valpolicella, nei Colli Euganei, nei Colli Berici e nelle zone del Grappa. Importante anche la produzione di formaggi, quattro nomi per tutti: Monte Veronese, Casatella, Taleggio e Asiago, prodotto a Vicenza ma anche a Padova e Treviso.

Prodotti eccellenti che garantiscono un terzo del fatturato di tutta l'industria alimentare regionale ma che subiscono continui attacchi dall'estero. Le contraffazioni hanno il doppio effetto di privare i produttori di un reddito che normalmente spetterebbe loro in forza della fatica di mantenere elevata la qualità. Inoltre, viste le caratteristiche spesso scadenti delle imitazioni, i produttori originali subiscono anche una cattiva pubblicità, soprattutto all'estero,

che tarpa le ali verso un mercato che potrebbe garantire introiti significativi. Qualcosa che è già accaduto in Gran Bretagna con "formaggi veneti" made in Germany che avevano causato un danno stimato in una decina di milioni di euro di affari mancati. La Regione Veneto ha aperto uffici nei principali Paesi europei proprio per questo. Grazie alla presenza in loco di operatori del nostro territorio il canale inglese è stato riaperto e il mercato è riuscito a ripartire.



La ricetta

Gran Bollito alla Padovana

- In una pentola di grandezza adeguata fare bollire 5 litri l'acqua. Quindi aggiungere un chilo e mezzo di manzo con una cipolla con infilzati 8 chiodi di garofano, una carota, 3 spicchi d'aglio, 3 coste di sedano, un mazzetto di gambi di prezzemolo legati, 3 foglie d'alloro. Salare e far bollire per circa tre ore.
- Aggiungere dopo tale bollitura una gallina Padovana pulita ed eviscerata e far cuocere per altre due ore. A parte cucinare una lingua salmistrata, prima bollendola per due ore in cinque litri d'acqua e poi, cambiata l'acqua, per altre due ore. Spellare la lingua a caldo. Nella prima acqua di bollitura della lingua far bollire 500 grammi di testina di vitello e, con la lingua, nella seconda acqua bollire anche un gambuccio di prosciutto crudo Veneto Berico-Euganeo Dop al quale è stata levata la cotenna. A parte far bollire anche un musetto di manzo, osservando le indicazioni consigliate per la lingua. Servire con sale grosso e cren grattugiato, fatto maturare in un vasetto con aceto per almeno un mese

