

Sapori e Profumi ^{di} Polesine, Cultura da Gustare

1° Fascicolo

Gli orti di Lusia e la frutta dell'Alto Polesine



Adria, 29 novembre 2011

Cari Ragazzi,

ciò che sto per dirvi è per me il principio su cui ho costruito la mia professione. È la forza che mi fa superare le difficoltà che di certo si incontrano in un percorso come il mio e, come mi auguro, sarà il vostro.

*Mi riferisco alla **passione**, l'unica che vi permette di fare un salto di qualità, il primo ingrediente che non dovete mai dimenticare di aggiungere.*

*Subito dopo la passione, vi è la **conoscenza** perché, solo approfondendo il vostro mestiere in tutte le sue sfaccettature, sarete davvero in grado di preparare qualsiasi piatto. Studiare la materia prima, è un dovere necessario per capire fino in fondo cosa quel prodotto vi permette di fare. Ogni ingrediente ha la sua specificità che si deve prima conoscere e poi valorizzare.*

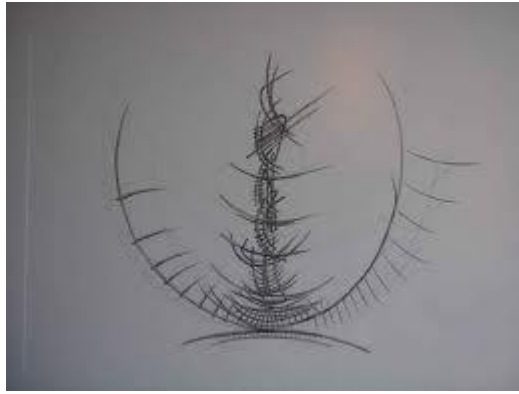
*Il nostro è un lavoro di **sperimentazione**, di **fantasia** e **creatività**.*

Ma è solo con lo studio che possiamo soddisfare pienamente i nostri ospiti che oggi sono culturalmente più esigenti. In primis i vegetariani, che per il cibo seguono una loro filosofia. Oggi le verdure non possono più essere considerate un banale contorno alla carne o al pesce. Chi le conosce veramente sa che, sotto un'apparente semplicità, offrono una vastissima gamma di sapori. Sono duttili, colorate, "leggere", sono esteticamente belle, possono essere dolci o sapide. La carne, al confronto, è quasi monocorde. Ricordate sempre che il menu o il singolo piatto che andrete a fare deve avere la sua identità. Potrà piacere o meno perché il gusto, si sa, è personale ma, di sicuro, deve portare la vostra firma.

Oggi il cliente non vuole più solo mangiare ma vuole essere coccolato, servito, stupito. Vuole vivere tutte le sensazioni che gli potete dare. Chi opera con le materie prime, deve avere amore e rispetto per chi ha lavorato prima di noi perché è stato lui a permetterci di utilizzare quel prodotto. Anche il più semplice ingrediente ha infatti la sua storia che lo qualifica.

Ecco come io interpreto la cucina, non come una "moda" del momento ma come un movimento culturale in continuo divenire, fatto di studio, tecnica, ricerca e passione. Dove la preparazione non è mai un punto di arrivo ma solo un punto di partenza per ulteriori esperienze.....

Maurizio Fantinato



Parole . . .

*Dal primo Istante apparteniamo a una razza, una terra, una lingua.
Non scegliamo il luogo dove nascere ma ne siamo i portatori, come del nome, per
tutta la vita.*

Aperitivo

Giocare con le forme e con i sapori, stupire, creando armonie di colori,
utilizzare i prodotti della natura,
rendendoli sovrani in tavole normali, rispettando gli animali.

Vita . . .

*Non vivi per scoprire cosa ti porta di nuovo il giorno, bensì per crearlo.
Crea la tua realtà minuto per minuto, con ogni probabilità senza saperlo . . .*

I frutti della terra si plasmano sotto le nostre mani e ritornano alla loro forma
originale

Antipasto

La forma innalza ai sapori e al nostro spirito

Primo piatto

Nella forma creata dalla natura si nasconde i frutti della nostra terra

Piatto forte

Il cibo evoca ricordi tramanda sentimenti segna i destini

Anima . . .

*Arriva un momento nell'evoluzione di ciascuna anima in cui la maggiore
preoccupazione non è più la sopravvivenza del corpo fisico, bensì la crescita dello
spirito; non più l'attaccamento al successo terreno ma la realizzazione del sè.*

Dolci

Il gusto non guarda la forma, ma la forma può rinchiudere il gusto.

Il Menu

.....introduzione alla tentazione

Mattonella di zucca caramellata al peperoncino

Radicchio brasato al vino rosso e gentile di lusia al vino bianco

Solido di pasta e fagioli con acqua al rosmarino

.....per cominciare

Friabili di farina di mais con topinabur e cavolo cinese

.....prima seduzione

Bacello di pasta all'uovo con spinaci carota cipolla brasata al ristretto di

brodo vegetale e olio d'oliva

.....seconda sorpresa

Verza porchettata con "manèghi" zucchero e cannella

.....stupore

strudel liquido

.....piacere

Trittico di tortine al radicchio, carote mandorle e mele

I colori dell'orto e del brolo: belli da vedere e buoni da bere....

Il Sommelier, degustando un piatto o una bevanda, interpreta le sensazioni percepite sin quasi a dar loro una forma geometrica, plasmando le note organolettiche al punto di presentare le bevande come fossero "solide", arricchendo così l'esperienza sensoriale del cliente.

L'abbinamento dei Vini "per Contrapposizione"

I colori e gli aromi del cibo invogliano alla degustazione e in rapporto alla loro intensità verranno scelti vini con profumi riconducibili a fiori o frutta, freschi o secchi, speziati o vegetali.

Il cibo può far rilevare al gusto, **sensazioni dure** riferite ai cristalli di sale con la sapidità; alla piacevole freschezza delle sensazioni acide della frutta, verdura o delle marinate; alla ruvidezza dell'astringenza; dal calore delle spezie o alla forza dell'amaro. A queste sensazioni verranno proposti **vini** dotati di morbidezza così da essere percepiti in bocca quasi setati, vellutati, sensazioni fornite dagli zuccheri tali da identificarli con valori di secco, abboccato, amabile o dolce; o dagli alcoli con sensazioni calde così da selezionarli in base alle differenti intensità.

Il cibo fornisce anche **sensazioni morbide** riconducibili alla tendenza dolce tipica dei carboidrati, latticini, carne, pesce, ortaggi, frutta; la succulenza con l'acquolina in bocca; la grassezza solida del lardo, burro, cioccolato; l'untuosità la viscosità degli oli vegetali o dei grassi sciolti. A queste sensazioni si abbineranno **vini** con valori rilevanti di sapidità, ed effervescenza per la grassezza; acidità, sapidità effervescenza per la tendenza dolce; tannicità e alcolicità per la succulenza; l'untuosità cotta vuole la tannicità mentre l'untuosità cruda vuole l'alcolicità.

L'abbinamento dei Vini "per Concordanza"

"Dulcis in fundo", alla dolcezza rilevata nei dolci derivante dall'aggiunta di zuccheri, si sceglierà un equivalente sensazione di dolcezza nel vino.

L'abbinamento dei Vini con le Verdure

L'alta percentuale di acqua contenuta nelle verdure oppure la presenza preponderante di oli essenziali, rendono gli ortaggi un alimento di difficile abbinamento al vino. I sistemi di cottura o l'inserimento di altri ingredienti nella ricetta, possono però incidere favorevolmente, rendendo il cibo abbastanza strutturato da sopportare l'accostamento ad alcuni vini. La mineralità delle verdure trova un ideale accostamento con la mineralità e la morbidezza presente in molti vini bianchi del Veneto.

Classe 4A indirizzo Ristorazione
con il Prof. Gian Piero Manca

La Storia del Territorio

Il Polesine (voce veneta che deriva dal latino medievale "pollicinum" – "terra paludosa") è la terra più giovane d'Italia perché è stata creata dalla lenta sedimentazione del Po e dell'Adige.

Dal punto di vista mineralogico, i sedimenti portati dai due fiumi sono stati differenti ed hanno così influito sulla tipologia delle coltivazioni prodotte. Infatti il Polesine presenta un'ampia varietà di colture agronomiche che sfruttano le diverse tessiture del terreno. Ad esempio se la tessitura del terreno è grossolana (cioè sabbiosa o franco-sabbiosa), come la zona situata lungo gli argini dell'Adige, questa è terra profonda a drenaggio buono, particolarmente utilizzata a seminativi (mais, soia), a frutteti e colture orticole.

Prima che si arrivasse, però, ad avere una conoscenza del territorio tale da garantire dei buoni risultati, i polesani hanno dovuto fare i conti con molte difficoltà principalmente legate alla forte presenza dei suoi fiumi.

Ne è un esempio la zona di Lusia, piccolo paese limitrofo a Rovigo, che ha visto nel tempo cambiare la sua produzione agricola passata dalle colture cerealicole a quelle orticole. Tale passaggio è avvenuto in seguito alla terribile rotta dell'Adige del 1882.

Nel settembre di quell'anno, infatti, forti piogge si abbatterono in montagna lungo il corso dell'Adige. Ma al di là delle eccezionali precipitazioni, fra le cause di quella **rovinosa**

alluvione si devono anche menzionare gli argini mal tenuti e l'inizio di un grave disboscamento lungo le pendici delle montagne altoatesine. Il fiume ruppe gli argini in molti punti, inondò la parte nord della città di Trento, poi allagò Verona e infine la piena arrivò in Polesine.



Erano le 3 e 30 del mattino del 17 settembre del 1882 quando una impetuosa massa d'acqua uscì dagli argini a circa 100 km dal mare, riversandosi addirittura nel Tartaro-Canalbianco e provocando rotte anche negli argini di quest'ultimo.

Il Polesine si vide sommerso da fango, sabbia e detriti. In quell'occasione molti sfollati, sotto la direzione dell'allora vescovo Giuseppe Apollonio, giunto ormai a solo una settimana dalla fine del suo mandato diocesano, trovarono dimora per molti mesi presso alcune chiese della città di Rovigo e in particolare sotto i portici della chiesa "Santa Maria del Soccorso", meglio conosciuta come "La Rotonda", chiesa votiva, risalente alla fine del XVI secolo.

Una lapide, posta nel portico che circonda il tempio cittadino, ricorda proprio questo catastrofico evento.

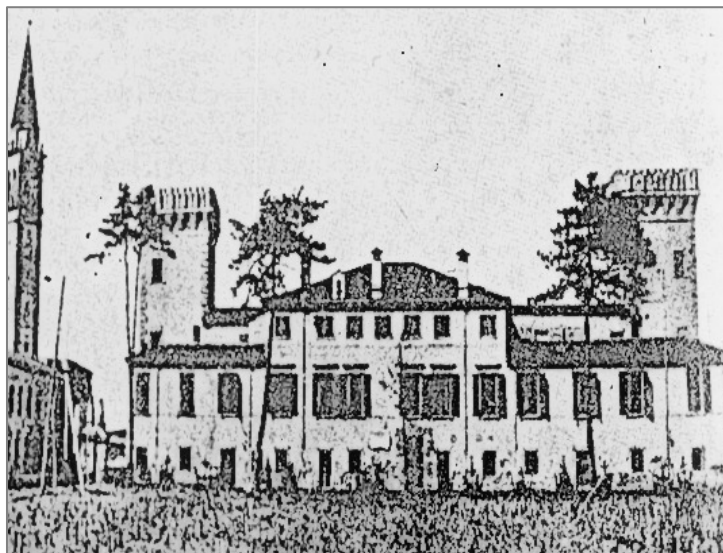
Anche a causa dell'alluvione, nei 10 anni successivi, più di 1300 lusiani emigrarono in Brasile, alla ricerca di un benessere economico che però non trovarono. In circa 25 anni, precisamente **dal 1876-1900, furono ben 63.000 le persone che lasciarono definitivamente il Polesine**. L'emigrazione cessò con l'inizio dell'industrializzazione nella vicina Lendinara.



Due anni dopo la rotta, le grandi difficoltà economiche in cui si dibatteva il Polesine fecero nascere un importante movimento di protesta contadino chiamato **"La Boje"**. I braccianti agricoli protestavano per la totale mancanza di diritti. Il loro motto era: "La boje, la boje e de boto la va' de fora!". *Bolle, bolle e d'un colpo trabocca*.

Purtroppo la terribile rotta dell'Adige, sembrava infatti aver distrutto totalmente anche la povera economia agricola polesana perchè gli strati di sabbia depositati in seguito all'alluvione rendevano praticamente impossibile la ripresa della coltivazione del frumento e del mais in quelle terre.

Solo all'inizio del novecento ci si accorse che le caratteristiche del nuovo terreno erano ottimali per le colture orticole che proprio in quegli anni fecero la loro comparsa.



Dapprima gli orti a Lusiana furono utilizzati esclusivamente per uso familiare. Poi la produzione cominciò ad essere per qualità e quantità sempre più importante.

In particolare la coltivazione dell'insalata "cappuccia", trovò qui un suolo particolarmente adatto tanto che venne menzionata per la prima volta nei quaderni manoscritti dei produttori, già nel 1933.

Circa una decina d'anni dopo, nel 1942, vi fu un primo tentativo di instaurare un mercato all'ingrosso di prodotti orticoli che aveva la sua sede in un locale della villa Morosini, in quell'epoca già di proprietà del Comune di Lusia.

Però dopo il cambio di rotta del governo italiano dell'8 settembre del 1943, la guerra cambiava scenario. E' stato il Polesine a scontare uno degli ultimi momenti più distruttivi che precedono la fine della guerra.

E' il 9 Aprile del 1945: gli alleati sfondano la linea gotica, linea difensiva tedesca lungo l'Appennino toscoemiliano che avrebbe dovuto arrestare l'avanzata degli alleati.

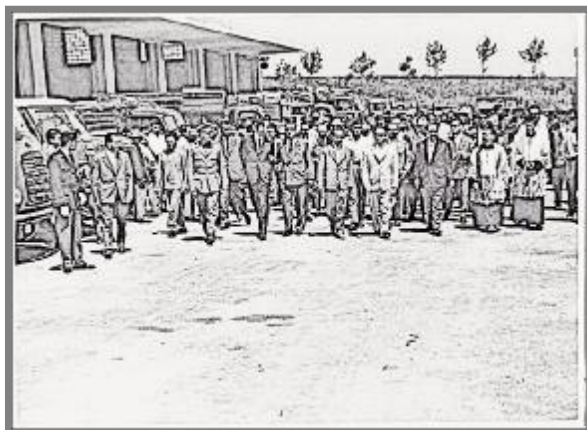
Qualche giorno più tardi il generale tedesco Vietinghoff, ordina alle truppe il ripiegamento sulla linea del Po. I tedeschi dunque indietreggiano. Attraversano con difficoltà il fiume Po. Li attende l'attraversamento dell'Adige.

La loro ritirata passa per Rovigo dal 17 al 26 aprile del 1945. Essa è però rallentata dall'attacco aereo americano che bombarda e distrugge i ponti di Lusca e di Boara, e quello ferroviario di Granzette.



Il bombardamento avviene il 20 aprile del 1945, era il venerdì santo ed anche il compleanno di Hitler. Non solo i ponti vengono distrutti sotto il bombardamento ma anche buona parte di Lusia con molti civili.

Finita la guerra, la coltivazione degli ortaggi riprese, diventando un'attività fiorente tanto che a Lusia si inaugura il 5 settembre 1955 la centrale ortofrutticola che consente di ricevere gli ortaggi anche dai paesi limitrofi e di collocarli sui mercati regionali, nazionali ed esteri.



Negli anni '60 alcuni commercianti di Lusia notarono nel mercato ortofrutticolo di Verona, l'insalata *gentile* che fu introdotta nelle loro aziende locali. Grazie all'ambiente pedoclimatico favorevole e ad una attenta selezione genetica per migliorarne le caratteristiche, questo tipo di lattuga diede, nel giro di breve tempo, ottimi risultati.

Dopo un iter lungo quasi 6 anni, questo importante prodotto polesano dalle grandi qualità organolettiche, riconosciute oggi in modo inconfutabile, nel gennaio del 2011, ottiene il marchio IGP.

Le insalate di Lusia

Le lattughe sono le verdure che maggiormente si sono caratterizzate nel territorio polesano e in particolare nella zona di Lusia, tanto che la Cappuccina e la Gentile hanno ottenuto il riconoscimento di IGP.

La varietà **Lattuga Cappuccio** presenta cespi di forma tondeggiante con foglie grandi carnose e lisce, che si sovrappongono le une sulle altre, chiudendosi attorno al nucleo centrale.

La **Lattuga Gentile**, bianca o rossa, simile nella forma alla cappuccina, ma con un cuore più aperto, presenta foglie frastagliate, croccanti al tatto. La foglia è molto tenera con poca conservabilità. Importante è che l'ortaggio sia stato raccolto di recente e a perfetta maturazione.

La lattuga è ricca d'acqua e quindi poco calorica: è uno degli alimenti meno calorici che consumiamo (circa 20 Kcal per 100 g).

Le **lattughe di Lusia** sono particolarmente ricche di clorofilla e quindi di carotenoidi cioè la provitamina A, indispensabile per la vista e la salute della pelle; è da rilevare anche la presenza della vitamina B9, acido folico, necessaria per la crescita delle cellule e, di conseguenza, per il rinnovamento dei tessuti. L'insalata di Lusia contiene vitamine C, E, K ed è particolarmente ricca in potassio e calcio; presenta una buona concentrazione di ferro utile a chi soffre anemia. E' ricchissima di fibre per cui risulta insostituibile per chi ha problemi di stitichezza, quindi svolge un'azione rinfrescante e depurativa; per la composizione del lattice, il consumo di lattuga risulta essere un blando analgesico e un ottimo rilassante.

Le lattughe di Lusia sono particolarmente indicate nelle diete in cui è necessario un elevato apporto di sali minerali e nella dieta dei diabetici.

Insalate Polesane

Valori Nutrizionali

LATTUGA CAPPUCIA		LATTUGA GENTILE	
<i>Calorie</i>	15	<i>Calorie</i>	19
<i>Grassi</i>	0,15	<i>Grassi</i>	0,4
<i>Carboidrati</i>	27	<i>Carboidrati</i>	2,2
<i>Proteine</i>	1,36	<i>Proteine</i>	1,8
<i>Fibre</i>	1,3	<i>Fibre</i>	1,5
<i>Acqua</i>	95,07	<i>Acqua</i>	94,3

Le mele Polesane

Esistono più di 2.000 varietà di mele, tra le più coltivate troviamo Golden, Royal Gala, StarkDelicious, Granny Smith, Imperatore, Fuji. Queste non sono necessariamente le più buone ma quelle che si conservano meglio.

La mela contiene acqua 85% , questo la rende particolarmente adatta ai regimi dimagranti perché essa dà un senso di sazietà apportando solo circa 45-57 Kcal per 100 g.

La mela fornisce zuccheri, fonte di energia, per il 12-18 % del suo peso, costituiti essenzialmente da fruttosio, l'unico zucchero con un basso indice glicemico tollerato dai diabetici.

Come tutti i frutti, essa contiene una percentuale rilevante di fibre, in particolare pectina, una fibra idrosolubile che favorisce le funzioni intestinali e riduce i livelli di colesterolo nel sangue. Le mele contengono quercitina, una sostanza con potere antiossidante, vitamine del gruppo B e sali minerali come potassio, calcio, magnesio e ferro; contiene acido malico che facilita la digestione.

Mele dell'Alto Polesine

Valori Nutrizionali

<i>Mele Golden</i>		<i>Mele Granny Smith</i>		<i>Mele Imperatore</i>		<i>Mela Red Chef</i>	
<i>Calorie</i>	43	<i>Calorie</i>	38	<i>Calorie</i>	44	<i>Calorie</i>	45-50
<i>Grassi</i>	0	<i>Grassi</i>	0,1	<i>Grassi</i>	0,1	<i>Grassi</i>	0,1
<i>Carboidrati</i>	10,7	<i>Carboidrati</i>	9,4	<i>Carboidrati</i>	11,3	<i>Carboidrati</i>	11
<i>Proteine</i>	0,4	<i>Proteine</i>	0,5	<i>Proteine</i>	0,2	<i>Proteine</i>	0,2
<i>Fibre</i>	1,7	<i>Fibre</i>	2	<i>Fibre</i>	2	<i>Fibre</i>	2
<i>Acqua</i>	87	<i>Acqua</i>	88	<i>Acqua</i>	86	<i>Acqua</i>	85

Il simbolismo religioso della mela

La mela è considerata il frutto per eccellenza. Con la sua forma sferica ha suggerito all'uomo la totalità del cielo e della terra, una specie di simbolo del **potere massimo terrestre e divino insieme**.

Nella tradizione ebraico-cristiana è associata all'idea del peccato originale, anche se nella Bibbia non compare esplicitamente, poichè si parla di "frutto" non identificato. Forse tale frutto divenne la mela perché il suo nome latino "malum" possiede un duplice significato: mela/male. Da **simbolo negativo** a causa di Adamo ed Eva, la mela diventa un **simbolo positivo** se associata alla figura della Vergine Maria, raffigurandone la nutrizione materna, e al Bambin Gesù che mangiando la mela, assumerà su di sé la colpa del peccato originale e si sacrificherà per salvare l'umanità secondo quanto raccontano le Sacre Scritture.

Si può trovare però il frutto anche in alcune Madonne



G. Bellini
Madonna con mela

con Bambino (Giovanni Bellini, Luca della Robbia, le cui Madonne con Mela sono state datate alla seconda metà del XV secolo) in cui essa è inserita tra le mani del Bambin Gesù, come se dovesse mangiarlo.

In questo caso la mela

ha un significato di **salvezza e di redenzione**.



L. della Robbia
Madonna con mela

La fama di questo frutto è tramandata non solo nella tradizione biblica ma anche nella **mitologia**, soprattutto tra i greci questo frutto ha avuto un ruolo di rilievo. La mela più famosa è quella che Paride donò a Venere, nella contesa con Minerva e Giunone.

Anche nella **religione musulmana** non mancano le testimonianze che elogiano questo frutto, infatti nel VII secolo il Califfo Uthman che ebbe il merito di codificare il Corano, elevò la mela a "sublime dono di Dio", mentre due secoli dopo, in un dramma sciita, scritto da una società segreta di puristi musulmani, si spiega che Maometto giunse alla vita eterna dopo avere sentito il profumo di una mela portatagli da un angelo.

“I frutti degli orti sono magnifici, in particolare l’insalata, tenera e dolce, il suo sapore ricorda quello del latte; si capisce perché gli antichi l’hanno chiamata lactuca. L’olio, il vino è tutto molto buono e potrebbero essere ancor più buoni se si avesse maggior cura nella loro preparazione.”

Da Johann Wolfgang Goethe „Viaggio in Italia“

L'insalata di Lusia – la certificazione I.G.P.

Il termine Indicazione Geografica Protetta, meglio noto con l'acronimo I.G.P., indica un marchio di origine che viene attribuito dall'Unione europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica dipende dall'origine geografica, e la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene in un'area geografica determinata.

Per ottenere la IGP quindi, almeno una fase del processo produttivo deve avvenire in una particolare area. Chi produce IGP deve attenersi alle rigide regole produttive stabilite nel disciplinare di produzione, e il rispetto di tali regole indicate nel disciplinare è garantito da uno specifico organismo di controllo.

Il disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta "Insalata di Lusia"

Denominazione del Prodotto

L'indicazione "I.G.P. Insalata di Lusia" è riservata esclusivamente all'insalata lactuca sativa, nelle due varietà Cappuccia e Gentile.

Caratteristiche del prodotto

Le due varietà Cappuccia e Gentile devono essere costituite da piante della famiglia delle Asteracee/ genere Lactuca/specie Sativa/varietà Capitata (denominata Cappuccia) e Crispa (denominata Gentile). L'I.G.P. DI Lusia è caratterizzata da un fusto molto corto (da 2 a 6 cm) e molto carnoso; il gusto è fresco e croccante; il carattere essenziale è la morbidezza e la turgidità anche dopo 12-12 ore dalla raccolta.

Zona di produzione

Provincia di Rovigo: Lusia, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo e Rovigo.

Provincia di Padova: Barbona, Vescovana e Sant'Urbano.

Elementi che comprovano l'Origine

L'orticoltura a Lusia è iniziata nei primi anni del 1900, come attività che produceva ortaggi per consumo familiare, anche in ragione delle caratteristiche dei terreni che, dopo le alluvioni, erano più adatti ai prodotti orticoli che alle colture a seminativo.

La prima documentazione statistica relativa a questo tipo di colture risale agli anni 50 e coincide con la fondazione della Centrale Ortofrutticola di Lusia. Nei dati statistici del 1956, le insalate compaiono come secondo prodotto transitato per la Centrale in termini quantitativi.

Negli anni 60 alcuni commercianti di Lusia che frequentavano il mercato di Verona, notarono la Lattuga Gentile e la introdussero nelle aziende locali. Le condizioni pedoclimatiche permisero di ottenere ottimi risultati sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo tanto da indurre i produttori a effettuare delle selezioni genetiche per migliorare le caratteristiche di questa insalata.

L'origine è garantita anche dall'iscrizione dei produttori e dei confezionatori in un apposito elenco tenuto presso l'Ente di Controllo.

Tecniche di produzione

Il terreno deve essere costituito da una percentuale di sabbia non inferiore al 30% e da una quantità di argilla non superiore al 20%.

Per la preparazione del terreno è obbligatorio effettuare una aratura alla profondità di 35-40 cm e una estirpatura seguita da una fresatura combinata con rullatura per affinare e livellare il terreno creando le condizioni migliori per l'attecchimento delle piantine.

La produzione può avvenire sia in pieno campo, sia in coltura protetta.

Le analisi del terreno devono essere eseguite ogni cinque anni. La concimazione deve essere pianificata da un tecnico agrario e il piano deve essere conservato in azienda e depositato in copia presso l'Ente di certificazione.

L'irrigazione deve essere effettuata con volumi d'acqua ridotti e costanti, una o due colte al giorno, fino al superamento della crisi di trapianto delle piantine.

Successivamente si dovranno evitare apporti idrici se non in caso di siccità. La presenza di una falda freatica alta nella zona di produzione, infatti, consente di sopperire alle normali esigenze idriche. La disponibilità di acqua garantita dal fiume Adige, l'altezza della falda freatica e la tessitura del terreno, consentono la coltivazione dell'insalata anche nei periodi estivi con ottimi risultati, garantendo la presenza sul mercato per 10-11 mesi all'anno.

E' richiesta una corretta applicazione delle pratiche colturali al fine di ridurre gli attacchi parassitari. In ogni caso si devono utilizzare prodotti ammessi dalle vigenti normative e che, a parità di principio attivo, abbiano la tossicità più bassa.

La produzione unitaria massima per ettaro e per ciclo produttivo è di 45 tonnellate, sia per la Cultivar Cappuccina che per la Cultivar Gentile.

Il tempo intercorrente fra la raccolta e la commercializzazione del prodotto non può superare le 6 ore, mentre per le aziende con cella frigorifera può arrivare alle 12 ore.

Dopo la toelettatura e il lavaggio effettuati in azienda, i cespi vanno confezionati e conservati in ambienti freschi.



Modalità di confezionamento ed etichettatura

Per l'immissione al consumo, l'insalata che si fregia dell'I.G.P. Insalata di Lusìa, deve essere confezionata in monostrato utilizzando contenitori di materiali e dimensioni stabilite.

Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e includere soltanto insalata della stessa varietà, della stessa origine, tipo, calibro e categoria.

Sui contenitori deve essere apposta l'etichetta con il logo indicante, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture "I.G.P. Insalata di Lusìa" con specifico riferimento alla varietà Gentile o Cappuccia. Il logo che viene apposto sulla confezione è quello riportato a fianco.

Tratto dall'originale "Disciplinare di produzione dell'Indicazione Geografica Protetta Insalata di Lusìa"

I nostri Fornitori

AGRICOLA LUSIA s.r.l.

Agricola Lusia s.r.l. nata nel 1955, è un'azienda giovane e dinamica, dotata di moderne attrezzature in grado di rispondere alle esigenze della Grande Distribuzione. Lo stabilimento si trova a 5 km dall'uscita autostradale A13 di Rovigo.

L'azienda è specializzata nella produzione di prodotti certificati, in ambiti specifici a stretto contatto col mondo della produzione, programmando le varie colture e gestendo i prodotti con moderne tecnologie fino alla consegna al cliente.

Agricola Lusia s.r.l. aderisce alla certificazione volontaria di GlobalG.A.P., ente privato che stabilisce standards per la certificazione di prodotti agricoli in tutto il mondo. Lo standard GlobalG.A.P. serve innanzitutto ad assicurare i consumatori sui metodi di produzione agricola degli alimenti riducendo al minimo gli impatti delle attività agricole dannose per l'ambiente, riducendo gli apporti di sostanze chimiche e assicurando un approccio responsabile nei confronti della salubrità e la sicurezza dei lavoratori e del benessere degli animali. GlobalG.A.P applica un manuale per la Buona Pratica Agricola (G.A.P) in qualsiasi parte del mondo. Si tratta di una partnership equa tra produttori agricoli e grande distribuzione alimentare e ha come obiettivo la trasparenza dei processi produttivi. I consumatori pretendono cibi sicuri e il settore primario ha la necessità di produrre a costi competitivi, secondo logiche di sviluppo sostenibile. La condivisione delle linee guida per la produzione agricola da parte di Agricola Lusia srl, produttori, rivenditori e allevamenti è un elemento fondamentale a garanzia della chiarezza e trasparenza dei processi.

C.O.A.P. Cooperativa Ortofrutticola Alto Polesine Soc. Coop. agr.

C.O.A.P. riceve, confeziona e commercializza l'ortofrutta prodotta nella valle dell'Adige rispettando tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente e grande professionalità nella conservazione e lavorazione dei prodotti. La cooperativa riunisce 130 produttori e una capacità produttiva di 120.000 quintali.

C.O.A.P commercializza frutta del territorio nelle seguenti proporzioni:
40% mele nelle varietà Gala, Golden, Stark, Dallago e Granny Smith;
50% pere nelle varietà di abate, Conference, Kaiser e Williams;
10% altra frutta quali pesche, Nettarine, kiwi, albicocche, susine, e altre varietà.

L'eccesso di produzione viene indirizzata all'industria Valfrutta per la trasformazione in frutta sciroppata e succhi di frutta.



Istituto Alberghiero Giuseppe Cipriani
45011 ADRIA (RO) - Via Aldo Moro, 1
Tel 0426.900220-221 - Fax 0426.900866

Il Fascicolo è stato ideato e realizzato dalle Classi IV dell'indirizzo Tecnico dei Servizi Turistici che hanno raccolto ed elaborato i contenuti con le classi IV dell'indirizzo Tecnico dei Servizi Ristorativi.