



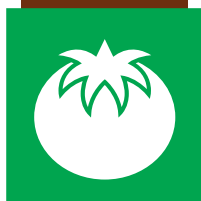
FEASR



REGIONE DEL VENETO



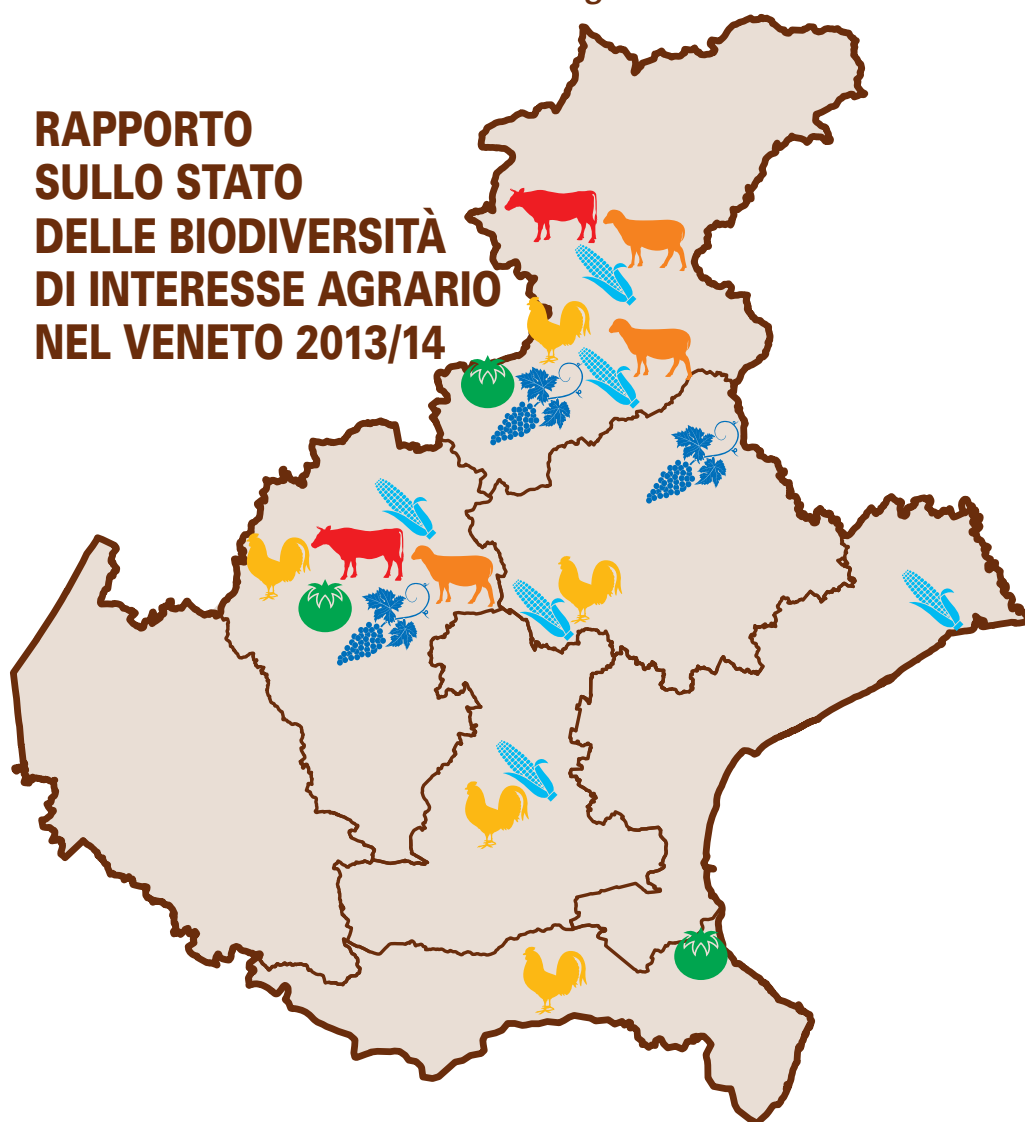
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



PROGRAMMA BIONET

Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

RAPPORTO SULLO STATO DELLE BIODIVERSITÀ DI INTERESSE AGRARIO NEL VENETO 2013/14



VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

PROVINCIA DI VICENZA

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

ISV
Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

CRA
CONSIGLIO PER LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE IN AGRICOLTURA

ASL
Azienda Sanitaria Locale

Istituto Superiore di Istruzione Agraria "Duca degli Abruzzi" Padova

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore "Domenico Sartor" Castelfranco Veneto



Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013

Organismo responsabile dell'informazione: **Veneto Agricoltura**

Autorità di gestione: **Regione del Veneto – Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale**

A cura di Maurizio Arduin, *Veneto Agricoltura*

Le parti storiche e tecniche delle schede presentate sono tratte dalle pubblicazioni comuni Bionet.

Ringraziamenti per il supporto organizzativo, la collaborazione e foto:

- **Regione del Veneto:** Jacopo Testoni, Giorgio Trentin
- **Veneto Agricoltura:** Maristella Baruchello, Valerio Bondesan, Aldo Coletti, Silvano Cossalter, Francesco Da Re, Elisabette Desousa, Maurizio Ferro, Roberto Fiorentin, Lorenzo Furlan, Michele Giannini, Giustino Mezzalira, Francesco Pernigotto Cego, Franco Pivotti, Francesca Riccardi, Andrea Rizzi, Caterina Rossi, Alberto Sartori, Emanuele Serafin, Simone Serra, Stefano Soligo, Stefano Tasinazzo, Franco Tosini, Michele Zanetti
- **Provincia di Vicenza:** Sergio Carraro, Marta Morini, Angelo Padovan, Marco Parise, Silvio Pino
- **Università di Padova:** Gianni Barcaccia, Giovanni Bittante, Martino Cassandro, Stefano Cherubin, Martina Isaia, Giulio Galla, Flaviana Gottardo, Margherita Lucchin, Martina Masiero, Silvia Nicolé, Carlo Nicoletto, Giovanni Niero, Erika Pellettero, Paola Prevedello, Cinzia Ribeca, Chiara Rizzi, Valentina Rossetti, Clelia Rumor, Paolo Sambo, Silvia Santagata, Michele Scotton, Calogero Stelletta, Antonio Timoni, Alessandro Vannozzi, Alice Varotto, Yuri Vencato, Mirko Volpato, Enrico Zanetti
- **Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie:** Elisa Baldasso, Antonio Barberio, Salvatore Catania, Brunella Dall'Ava, Alice Fincato, Barbara Flaminio, Federica Gobbo, Anna Granato, Maria Luisa Moronato, Franco Mutinelli, Giulia Rosa, Stefania Rodio, Christian Santone, Enrico Sattin, Eliana Schiavon, Marcello Volanti
- **CRA-VIT:** Elisa Angelini, Roberto Carraro, Mirko De Rosso, Luisa Filippin, Riccardo Flamini, Massimo Gardiman
- **I.I.S. "A. Della Lucia" di Feltre:** Giovanni Bertoni, Riccardo Biffi, Martina Bortot, Ketty Dall'Agnol, Flavio Dal Piva, Flavio De Bin, Luca Fontanive, Aron Girardi, Giulia Marin, GianMarco Pastro, Marco Rivis, Stefano Sanson, Giovanni Silvestrini, Nicola Sella, Serena Turrin, Carlo Zanotelli
- **I.I.S. "Duca degli Abruzzi" di Padova:** Gabriele Baldan, Nicolás Caregnato, Roberto Spanu, Vincenzo Tranzillo
- **ISS "D. Sartor" di Castelfranco Veneto:** Nicola Artuso, Francesco Basso, Nicola Beltrame, Thomas Beltrame, Giacomo Berti, Marco Bonaldo, Federico Cadorin, Marco Calzavara, Daniele Carnio, Alex Cerantola, Alessandro Daminato, Samuele De Zen, Paola Forasacco, Alessandro Leoni, Renato Pozzebon, Tatiana Santi, Mattia Scquizzato, Matteo Silva, Riccardo Tartaggia, Andrea Torresan, Michele Vaccari

Realizzazione grafica:

Federica Mazzuccato - Edizioni MB srl - Rovigo

Pubblicazione edita da:

Veneto Agricoltura
Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale ed Agroalimentare
Viale dell'Università, 14 – 35020 Legnaro (PD)
Tel. 049 8293711 – Fax 049 8293815
e-mail: ricerca@venetoagricoltura.org
www.venetoagricoltura.org

Coordinamento editoriale:

Silvia Ceroni – Settore Divulgazione Tecnica, Formazione Professionale ed Educazione Naturalistica
Via Roma, 34 – 35020 Legnaro (PD)
Tel. 049 8293920 – Fax 049 8293909
e-mail: divulgazione.formazione@venetoagricoltura.org

È consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

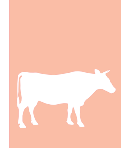
Finito di stampare nel mese di Novembre 2014

presso Papergraf Srl – Via della Resistenza, 18 – 35016 Piazzola sul Brenta (PD)

ISBN 978-88-6337-138-3



9 788863 371383

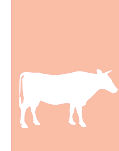


SOMMARIO

1. INTRODUZIONE	pag.	3
2. MATERIALI E METODI	»	4
2.1 Parametri socioculturali	»	4
Diffusione del consumo	»	4
Presenza di Organizzazione produttori	»	4
Presenza di trasformazione del prodotto	»	4
Presenza di sito web dedicato	»	4
Presenza di manifestazioni locali	»	4
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.	»	4
Presenza di attività condotte con metodo biologico	»	4
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione	»	4
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione	»	5
2.2 Parametri economici	»	5
Superficie coltivata/ Femmine in riproduzione	»	5
Aziende agricole interessate	»	5
Quantità di prodotto	»	5
Livello occupazionale	»	5
Alleanze economico/commerciali	»	5
Trasformazione del prodotto	»	5
3. RISULTATI	»	7
4. CONCLUSIONE	»	66







1. INTRODUZIONE

Il Programma BIONET ha attivato una Rete regionale, costituita da Enti pubblici, per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario. L'intervento pubblico non è però, da solo, in grado di garantire la conservazione della biodiversità agraria. È pertanto necessario che all'attività pubblica si affianchi un'attività di imprenditori agricoli in grado di dar vita a processi di sviluppo locale capaci di garantire una ragionevole redditività nell'impiego delle risorse genetiche locali.

Spesso la biodiversità sopravvive in aziende agricole/zootecniche di piccole dimensioni, a conduzione familiare e localizzate in aree marginali. La coltivazione e l'allevamento di queste risorse genetiche è spesso in grado di sostenere microeconomie locali, grazie al valore dei prodotti ottenuti.

In Veneto realtà di questo tipo possono vantare una buona tradizione e ottimi successi di mercato. Questo però non si può dire per tutte le risorse genetiche locali in quanto, in alcuni casi, il coinvolgimento di imprenditori locali è del tutto assente. In questo caso la conservazione è lasciata solo all'Ente pubblico ma non si può valutare per quanto.

Questo lavoro è un primo approccio per individuare il valore socio-economico attuale e futuro delle risorse genetiche locali in Veneto allo scopo di realizzare piani di recupero e di valorizzazione differenziati e mirati per le diverse varietà e popolazioni a limitata diffusione.





2. MATERIALI E METODI

Per valutare, da un punto di vista socio-economico, le risorse genetiche agrarie del Veneto è stato realizzato un monitoraggio degli indicatori utilizzati in diverse attività di ricerca negli ultimi anni scegliendo quelli che maggiormente si sono dimostrati utili per la realtà veneta.

L'ipotesi di lavoro prevede sia possibile quantificare i vari indicatori di un sistema agricolo, legato alla biodiversità, tramite l'assegnazione di un punteggio numerico che si traduce poi in un punteggio di sostenibilità per ogni singola risorsa genetica considerata.

È stata, quindi, elaborata una griglia che si articola in due scale:

- **scala socioculturale** che prende in considerazione le caratteristiche intrinseche del prodotto, il suo valore culturale e le opportunità di creare e sviluppare relazioni interne ed esterne alla comunità di riferimento;
- **scala economica - commerciale** che valuta l'incidenza da un punto di vista dello sviluppo e dell'efficienza dei sistemi messi a punto negli anni.

L'indagine è stata condotta attraverso interviste ad operatori del settore e consumatori. Trattandosi di attività di nicchia, e in alcuni casi di zone di produzione molto ristrette, il campione considerato per oggi risorsa genetica è molto eterogeneo in quanto, in alcuni casi, il numero degli addetti è molto limitato.

2.1 Parametri socioculturali

Diffusione del consumo

Più in particolare per la scala socioculturale gli indicatori proposti provano a dare sostanza ai concetti di scambio e socialità applicati a sistemi agricoli di piccola dimensione. Il primo indicatore prende in considerazione la diffusione del consumo di una determinata risorsa genetica indicando con un punteggio di 4 se il prodotto è commercializzato, anche in minima parte, a livello internazionale; punteggio 3 se la commercializzazione è nazionale; punteggio 2 se è regionale; 1 se è locale; 0 se la risorsa genetica è presente solo in Centri di Conservazione e non esistono, a parte situazione di autoconsumo e scambio amatoriale, attività di mercato.

Presenza di Organizzazione Produttori

Si ritiene che la presenza di una associazioni produttori sia fondamentale per una risorsa genetica locale. Una Organizzazione Produttori favorisce lo scambio di materiale genetico e la prosecuzione delle attività di conservazione anche in assenza di aiuti pubblici.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 4.

Presenza di trasformazione del prodotto

I prodotti agricoli, animali e vegetali, possono avere un mercato come tali oppure possono essere la base per

prodotti trasformati che coinvolgono, in genere altre figure professionali come artigiani e industriali. Questo indicatore evidenzia lo sviluppo culturale della risorsa genetica legata spesso a tradizioni e usi locali.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 4.

Presenza di sito web dedicato

La diffusione della conoscenza è spesso legata a moderne tecniche di informazione come il web. La presenza di un sito dedicato a una determinata risorsa genetica evita la perdita della memoria storica e il mantenimento degli usi e delle tradizioni che hanno permesso la sopravvivenza del prodotto sino ad oggi.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 3.

Presenza di manifestazioni locali

Sempre per quanto riguarda la diffusione della conoscenza si considera la presenza di manifestazioni locali dedicate un indicatore importante per confermare il forte radicamento con il territorio per una determinata risorsa genetica. La presenza di manifestazioni locali attiva infatti numerosi operatori, non solo agricoltori/allevatori, aumentando il valore culturale che attornia la risorsa genetica.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 3.

Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.

La conservazione di una risorsa genetica ha come obiettivo principale l'aumento delle unità della risorsa stessa e degli agricoltori/allevatori che la conservano. Questo aumento è facilitato quando la commercializzazione di semi/talee/riproduttori/ecc. è possibile in base alle attuali normative. L'impossibilità di libera diffusione delle risorse genetiche spesso limita lo sviluppo di agricoltori/allevatori custodi compromettendo lo sviluppo e la diffusione della risorsa genetica.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 3.

Presenza di attività condotte con metodo biologico

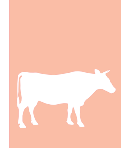
L'agricoltura biologica applica dei metodi di coltivazione/allevamento rispettosi dell'ambiente e del consumatore. L'agricoltura biologica rappresenta comunque un diverso approccio culturale ed è quindi considerata come indicatore sociale significativo specialmente per uno sviluppo futuro della risorsa genetica.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 3.

Presenza di disciplinari/protocolli di produzione

Per ogni risorsa genetica è importante che le attività di allevamento/coltivazione siano condotte nel rispetto





delle tradizioni e degli usi locali. Il metodo utilizzato ha inoltre un notevole valore culturale e sociale se è condiviso da imprenditori e custodi e tradotto in disciplinari o protocolli operativi che garantiscono una certa procedura permettendo una omogeneità del prodotto. A questo indicatore è stato dato un punteggio 3.

Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione

L'utilizzazione di risorse genetiche locali nella trasformazione dei prodotti (conservate, preparati, formaggi, ecc.) è un parametro già precedentemente considerato come indicatore socioculturale. Nel caso della vite la presenza di disciplinari/protocolli di produzione viene considerata anche quando la varietà è ammessa in una DOC o IGT. La presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione è un ulteriore indicatore che stigmatizza la capacità degli imprenditori, agricoli/artigianali, nel condividere le esperienze e le caratteristiche del prodotto finale ottenibile. A questo indicatore è stato dato un punteggio 3.

2.2 Parametri economici

Superficie coltivata/ Femmine in riproduzione

Questo è il primo indicatore dei parametri economici. Questo dato non viene considerato come valore assoluto in numero di capi, piante, ecc. ma come trend negli ultimi 3 anni.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 5 se il trend è in aumento, 2 se è costante, 0 se è in diminuzione.

Aziende agricole interessate

Le risorse genetiche locali assumono una certa importanza quando il loro utilizzo viene fatto da aziende agricole interessate ad ottenere un reddito, anche solo integrativo, dalla loro coltivazione/allevamento. L'aumento o la diminuzione del numero di imprese agricole impegnate in queste attività è un indicatore fondamentale per valutare l'interesse verso determinate produzioni. A questo indicatore è stato dato un punteggio 5 se il trend è in aumento, 2 se è costante, 0 se è in diminuzione.

Quantità di prodotto

Come nel caso delle superfici coltivate anche la quantità di prodotto ottenuto nell'ultimo triennio non viene considerato come valore assoluto ma come trend di produzione.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 5 se il trend è in aumento, 2 se è costante, 0 se è in diminuzione.

Livello occupazionale

Il valore economico di un determinato prodotto influenza anche il livello di occupazione degli addetti che possono essere legati all'azienda agricola (imprenditore e familiari) o prevedere anche il lavoro di personale esterno.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 2 se l'occupazione è esclusivamente aziendale, di 3 se prevede aziende con dipendenti.

Alleanze economico/commerciali

Per una migliore penetrazione nel mercato alcune aziende agricole o loro associazioni stringono alleanze commerciali con altri prodotti o catene di distribuzione/ristorazione. A livello economico queste alleanze garantiscono una maggiore programmazione nelle produzioni fornendo garanzia di reddito agli imprenditori.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 5.

Trasformazione del prodotto

La presenza di attività di trasformazione del prodotto è già stata considerata come indicatore socioculturale. Nel caso della vite la presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione viene considerata anche quando la varietà è ammessa in una DOC o IGT. A livello economico questa attività assume importanza diverse in base al livello di trasformazione che può essere aziendale, extra aziendale e cioè delegato a ditte esterne oppure realizzato a livello di cooperazione.

A questo indicatore è stato dato un punteggio 5 nel caso in cui la trasformazione avvenga a livello cooperativo, 3 se avviene a livello extra aziendale e 2 se avviene in azienda.



**PUNTEGGIO****Parametri Socioculturali**

Diffusione del consumo:	internazionale	4
	nazionale	3
	regionale	2
	locale	1
	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		3
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		3
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
Totale parametri socioculturali		30/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
	costante	2
	in diminuzione	0
Femmine in riproduzione	in aumento	5
	costante	2
	in diminuzione	0
Aziende agricole interessate	in aumento	5
	costante	2
	in diminuzione	0
Quantità di prodotto	in aumento	5
	costante	2
	in diminuzione	0
Livello di occupazione	aziendale	2
	con dipendenti	5
Alleanze economico/commerciali		5
Trasformazione prodotto	aziendale	2
	extraaziendale	3
	cooperazione	5
Totale parametri economici		30/30

TOTALE	60/60
---------------	--------------





3. RISULTATI

Di seguito sono presentati i risultati per ciascuna risorsa genetica considerata nel Programma BIONET 2013 – 2014 partendo da quella che ha raggiunto il punteggio maggiore (mais Marano con 49 punti su 60) e terminando con quelle che hanno invece segnato il punteggio più basso.

Per ogni risorsa genetica è indicata una “carta della sostenibilità” che mostra il punteggio raggiunto nei diversi parametri: socioculturali ed economici. Il tutto si conclude con un indice socio economico espresso in sessagesimi. È possibile quindi, per ogni risorsa genetica considerata, evidenziare i punti di forza, le criticità e le aree per il miglioramento della sostenibilità.

Importante è inoltre il confronto tra i parametri socioculturali e i parametri economici: più il rapporto tra questi due parametri è vicino al valore uno e più armonico è lo sviluppo di questa risorsa nel territorio. Un rapporto tra i parametri socioculturali e economici vicino a uno si raggiunge quando i due valori sono all’incirca simili.

Le varie “carte della sostenibilità” sono affiancate da brevi indicazioni storiche con l’obiettivo di realizzare una esposizione ordinata di fatti e avvenimenti del passato quali risultano da un’indagine critica. In questo modo si ottiene un’acquisizione di notizie che consentono di stabilire l’autenticità di una risorsa genetica e la sua presenza in un determinato comprensorio, individuando inoltre le connessioni reciproche con la realtà agricola del tempo per cui è lecito tracciarne un’evoluzione nel tempo e nello spazio.

Seguono poi brevi indicazioni sulle caratteristiche e immagini che servono a individuare le caratteristiche essenziali della risorsa genetica in oggetto.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL CEREALE **MAIS MARANO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	nazionale	3
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		3
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		3
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		29/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	extraaziendale	3
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		20/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 49/60

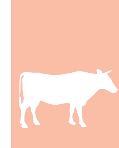
In passato il mais Marano era una varietà molto diffusa in Veneto. Con la diffusione degli ibridi commerciali la sua coltivazione è andata via via diminuendo, rimanendo limitata ad alcune aree della fascia pedemontana della Provincia di Vicenza, con centro la stessa località di Marano Vicentino.

Il mais Marano è sempre stato apprezzato per la struttura particolarmente vitrea della granello.

Per evitare la perdita di questa risorsa genetica locale già dagli anni 2.000 sono stati avviati progetti per una corretta caratterizzazione morfofisiologica della varietà e chimico nutrizionale dei prodotti da questo derivanti. In particolare il mais Marano è stato caratterizzato per il contenuto proteico - amminoacidico ed in sostanze antiossidanti. Dai risultati ottenuti è emerso come il mais Marano presenta un contenuto proteico generalmente più elevato rispetto agli ibridi con valori più elevati in particolare per il contenuto in alcuni aminoacidi essenziali, quali leucina e treonina.

Oggi il Mais Marano è ben radicato nel territorio con un trend favorevole negli ultimi anni. Sono presenti organizzazioni produttori e aziende che trasformano il prodotto. Sono inoltre presenti coltivazioni con metodo biologico.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL POLLO **PADOVANA GRAN CIUFFO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	nazionale	3
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		4
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		3
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		27/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	extraaziendale	3
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		20/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 47/60

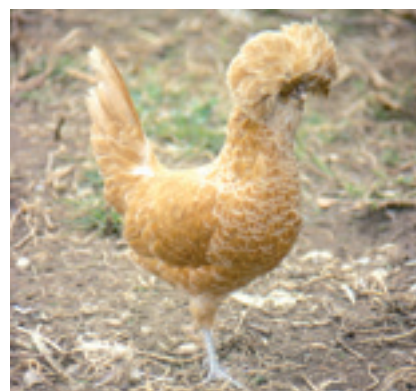
La razza Padovana dal gran ciuffo, è descritta e illustrata nell'opera Ornithologiae di Ulisse Aldrovandi (1600). Altre citazioni del '500 riportano l'esistenza, nel padovano, di una razza di pollo, particolarmente produttiva e famosa. Incerta l'origine della razza, probabilmente giunta in Italia nel 1300 dalla Polonia, forse ad opera di Giovanni Dondi Dell'Orologio, nobile padovano, insigne medico ed astronomo, conquistato dalla bellezza e dall'eleganza di questi polli, tanto da essere considerati animali di lusso.

Per tutto il novecento il suo numero si è particolarmente ridotto, essendo allevata da pochi avicoltori amatoriali.

Il peso degli animali adulti si aggira kg 1,8-2,5 per i maschi e kg 1,5-2 per le femmine. Produce uova a guscio bianco.

Storicamente questi animali venivano lasciati liberi al pascolo e alimentati con granturco. Il perdurare nel tempo della razza Padovana trova sicuramente giustificazione, oltre che nella bellezza degli animali, anche nella delicatezza delle carni, compresa quella di cappone, che hanno ispirato svariate ricette di lunga memoria, sia popolare che nobile. Si tratta di una razza idonea per la valorizzazione di produzioni tipiche della regione Veneto.

La razza Padovana a gran ciuffo è fortemente radicata nel territorio grazie alla presenza di in'associazione che, oltre a selezionarla e allevarle, ne promuove le produzioni e la storia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL CEREALE **MAIS BIANCOPERLA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	nazionale	3
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		3
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		3
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		23/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	con dipendenti	5
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	extraziendale	3
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		23/30

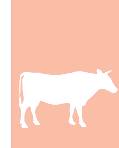
INDICE SOCIO-ECONOMICO 46/60

Il mais Biancoperla è una vecchia varietà locale storicamente coltivata nelle province di Treviso, Padova e Venezia, con la quale si produce una polenta bianca, particolarmente apprezzata per le sue caratteristiche organolettiche. È coltivato da un limitato gruppo di agricoltori veneti riuniti nella associazione conservatori mais Biancoperla, che impiegano materiale sementiero autoprodotta e selezionato con criteri empirici senza alcun obiettivo di stabilizzazione (non esiste una popolazione tipo che possa essere considerata di stinguibile, uniforme e stabile).

La diffusione di questo mais ha subito negli anni una forte contrazione a causa di una serie di caratteristiche agronomiche che ne rendono piuttosto impegnativa la coltivazione. Si tratta, infatti, di un mais poco produttivo se confrontato agli ibridi commerciali e particolarmente soggetto ad attacchi fungini e arassitari (soprattutto piralide), fattori questi che rendono necessaria una selezione a mano della granella da avviare a macinazione; si tratta quindi di una varietà che richiede un'azione di tutela consapevole ed attenta per scongiurarne il definitivo abbandono.

Nell'ultimi triennio il trend è stato positivo dato l'aumento di aziende interessate a questa produzione e delle superfici impegnate. La presenza di un'associazione che ne promuove la cultura, l'utilizzo e la commercializzazione si è dimostrato importante in questi anni. Sono presenti aziende che operano con metodo biologico.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA PECORA **ALPAGOTA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	regionale	2
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		3
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		22/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	cooperazione	4
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		21/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 43/60

La pecora di razza Alpagota, conosciuta anche come Pagota, è una popolazione autoctona con zona di origine nell'area dell'altopiano Alpagoto-Cansiglio, nella parte sud-est della provincia di Belluno. Classificata tra le pecore alpine, anche se in passato ha probabilmente subito diversi tentativi di incrocio con altre razze dell'area (ad es. con la Lamon), ha mantenuto le sue caratteristiche di rusticità e frugalità, collegate alla sua mole ridotta.

La pecora Alpagota viene allevata principalmente nell'area di origine (Alpagoto) e in comuni limitrofi delle province di Belluno e Treviso; altri greggi sono presenti nella limitrofa provincia di Pordenone. Spesso si tratta di aziende part-time, con sistema di allevamento principalmente brado nel periodo aprile-novembre, e semi brado confinato in prossimità dei ricoveri nel periodo invernale; molti di questi allevamenti hanno una popolazione medio-piccola di 20-40 capi, mentre solo alcuni superano i 200 capi.

L'allevamento di questa pecora è ben radicato nel territorio grazie alla presenza di un'associazione, protocolli di produzione e della trasformazione dei prodotti realizzata a livello cooperativo. Sono inoltre presenti allevamenti condotti con metodo biologico.

Negli ultimi anni il trend delle aziende interessate e delle produzioni è in aumento.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA PECORA BROGNA

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	regionale	2
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		3
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		22/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	cooperazione	4
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		21/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 43/60

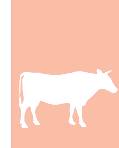
La pecora di razza Brogna è conosciuta anche con altri nomi, come Brognola, Progna, Ross a Vis e Testa Rossa. La sua origine è ancora incerta, anche se concordemente considerata autoctona della Lessinia, l'area montana in provincia di Verona raccolta tra i Monti Lessini e le cinque valli che scendono verso la pianura. La maggior parte degli allevamenti è tuttora presente in quest'area, soprattutto in Val d'Il-lasi, e in modo più limitato nell'area confinante della provincia di Vicenza (comuni di Chiampo, Crespadoro, Altissimo, ecc.). La Brogna viene allevata in piccoli greggi, salvo qualche eccezione di aziende con oltre 200 capi; la forma di allevamento è generalmente di tipo stanziale, utilizzando i pascoli limitrofi ai ricoveri o aree di malga nel periodo estivo. Tradizionalmente si poteva considerare un razza a triplice attitudine (carne, latte e lana), ma ora la produzione principale è rappresentata dalla carne di agnello e secondariamente

dal latte (utilizzato per la produzione di un formaggio misto ovino-vaccino) limitatamente ad alcune aziende.

La pecora di razza Brogna è ben radicata nel territorio grazie alla presenza di un'associazione, protocolli di produzione e della trasformazione dei prodotti realizzata a livello cooperativo. Sono inoltre presenti allevamenti condotti con metodo biologico.

Negli ultimi anni il trend delle aziende interessate e delle produzioni è in aumento.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELL'ORTAGGIO FAGIOLO GIALET

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	regionale	2
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		3
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		3
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		22/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	cooperazione	4
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		21/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 43/60

Il Fagiolo Gialét è una delle varietà tradizionali della Val Belluna più conosciute e apprezzate grazie alle particolari caratteristiche organolettiche, che ne fanno un prodotto altamente originale e dal punto di vista sensoriale, molto delicato nel gusto e facilmente digeribile.

Il nome Gialét intende descrivere nel dialetto locale, le caratteristiche del seme, piccolo tondeggianti e dal colore uniforme giallo-verde intenso, contenuto in numero di 4-5 per baccello. Come pressoché tutte le varietà locali di fagiolo ha un portamento volubile con abilità rampicante sinistrorsa, una maturazione scalare dei baccelli, raccolti tradizionalmente solo allo stato secco. Le rese medie ad ettaro (unità di misura poco riferibili alle condizioni di micro-coltivazione locale) difficili da stimare perché molto dipendenti dal sistema di allevamento e investimento, possono essere considerate tra le 1,5 – 2 t/ha di prodotto secco.

L'Istituto Agrario di Feltre, oltre che avere curato le fasi di recupero, conservazione e caratterizzazione, ha contribuito alla nascita dell'Associazione produttori di fagiolo Gialét della Val Belluna.

Grazie a questi elementi il trend economico e socioculturale di questa produzione è, negli ultimi anni, in aumento.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL CEREALE **MAIS SPONCIO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	regionale	2
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		3
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		16/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		5
Trasformazione prodotto	cooperazione	4
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		26/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 42/60

Il mais Sponcio è un'antica varietà tradizionale a impollinazione libera della Val Belluna, che grazie alle sue specifiche caratteristiche organolettiche e reologiche, quali il colore arancione vivo dei semi e la consistenza vitrea dell'endosperma, è particolarmente apprezzata per la produzione di farina per polenta gialla, tipica della montagna bellunese. Appartiene al gruppo dei cosiddetti "mais rostrati" e proprio da tale caratteristica del seme a punta, deriva il suo nome particolare "sponcio" che in dialetto significa "punge". La pianta è alquanto vigorosa, raggiunge negli anni più favorevoli altezze ben oltre i 300 centimetri.

Le prime iniziative di recupero del mais Sponcio in terra bellunese sono state condotte negli anni cinquanta del scorso secolo a cura della stazione Sperimentale di Maiscoltura di Bergamo, ad esse sono seguite altre azioni intraprese alla fine degli anni novanta, quando l'Istituto Agrario di Feltre ha avviato una serie organica di ulteriori azioni di recupero, caratterizzazione e valorizzazione.

Grazie al continuo interessamento dell'Istituto Agrario di Feltre, l'appoggio di enti pubblici locali e un fattivo interessamento degli agricoltori locali, sono seguite altre iniziative di tutela e promozione, tali da creare un concreto progetto imprenditoriale per la conservazione attiva e sostenibile dello Sponcio. Oggi questa antica varietà è razionalmente coltivata su oltre venti ettari da un gruppo di agricoltori feltrini raggruppati nell'Associazione di Tutela Mais Sponcio, che attraverso il coordinamento della Cooperativa Agricola La Fiorita di Cesiomaggiore, ha rilanciato una filiera produttiva che propone con successo oltre alla tradizionale farina per polenta, una serie di prodotti innovativi quali la polenta pronta precotta, pasta, biscotti e gallette.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL CEREALE **ORZO AGORDINO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	regionale	2
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		19/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	cooperazione	4
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		21/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 40/60

L'orzo "Agordino" conosciuto anche come "Orzo Bellunese" è una varietà di orzo distico tradizionalmente coltivato nell'intero territorio provinciale bellunese, con particolare predilezione nell'area dell'Alto Agordino. Proprio in quest'area, oltre i 1.500 m. s.l.m., sopravvivono oggi pochi piccolissimi appezzamenti coltivati da anziani agricoltori, dai quali è stato recuperato il germoplasma ora in conservazione.

La pianta a maturazione è particolarmente alta (oltre i 100 cm) e dunque nei terreni fertili teme l'allettamento.

Se paragonate alle moderne varietà, l'orzo Agordino è caratterizzato da rese produttive modeste (si os-

sono stimare produzioni di circa 2,6 t/Ha) ma, come spesso succede per le varietà dell'agro-biodiversità locale, da caratteristiche qualitative e organolettiche del seme eccellenti. Nel suo utilizzo gastronomico tradizionale come orzo da utilizzare negli "orzotti", è stimato per le positive risposte conseguenti alle operazioni di decorticatura a pietra, grazie alla buona consistenza dell'endosperma e il colore bianco dei livelli più prossimi allo strato aleuronico. Le recenti concrete azioni di recupero e conservazione dell'orzo Agordino, sono da collocare alla fine degli anni novanta a cura l'Istituto Agrario di Feltre.

Parallelamente e a partire dal 1995 gli agricoltori associati nella Cooperativa Agricola La Fiorita di Cesiomaggiore hanno contribuito alla conservazione attiva di questo cereale, avviando una micro-filiera e sfruttando le sue molteplici possibilità di utilizzo (decorticato, farina, pasta, gallette, surrogato del caffè, birra).





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL CEREALE **FARRO MONOCOCCO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	regionale	2
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		3
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		19/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	extraaziendale	3
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		20/30

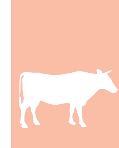
INDICE SOCIO-ECONOMICO 39/60

Da un punto di vista storico il Farro Monococco segue le vicende dei frumenti Piave e Canove studiati e diffusi grazie all'attività di N. Strampelli.

Il Farro Monococco è però riuscito a radicarsi nel territorio regionale abbandonando il limite locale delle produzioni. La presenza di un'associazione di produttori e la realizzazione di disciplinari di produzione e trasformazione ha favorito il suo radicamento nel territorio tanto che negli ultimi anni si è verificato un trend positivo sia di aziende interessate alla produzione che di superfici messe a coltura.

Sono inoltre presenti produzioni realizzate con metodo biologico mentre la trasformazione ha ormai abbandonato le realtà aziendali occupando imprese esterne alle aziende di produzione.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **OSELETA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	internazionale	4
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		17/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	con dipendenti	5
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	extraziendale	3
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		17/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 34/60

“Sotto la denominazione generica di uve oseline o salvadeghe, si comprendono, nella zona elevata veronese parecchie varietà di vitigni... che crescono spontanei.” (Bollettino Ampelografica 1880-83). Recuperata e riscoperta da parte dell'Istituto sperimentale di Viticoltura di Conegliano in collaborazione con il Comitato vitivinicolo veronese (Angelini et alii 1980) la Oseleta, comincia ad essere utilizzata, in uvaggio (Tosi, Bletzo 2000) “per la produzione del vino Valpolicella, del Recioto e dell'Amarone, per le caratteristiche enologiche... per la buona idoneità all'appassimento e per le basse rese che... consentono di rientrare nei parametri del disciplinare doc”. La Oseleta è vitigno di discreta vigoria; discreta e costante la produzione nonostante le ridotte dimensioni dei grappoli grazie ad una elevata fertilità delle gemme.

Il germogliamento abbastanza tardivo la rende poco sensibile ad eventuali brinate primaverili. Presenta poca suscettibilità alle crittogame; nonostante il grappolo molto compatto, si conserva a lungo sia sulla pianta che in fruttajo, per cui viene utilizzata per la produzione di vini passiti quali il Recioto e l'Amarone, a cui apporta colore e struttura.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 170 del 24/07/2001), attualmente non sono presenticloni omologati. Ammessa nelle IGT Vallagarina, Veneto, Verona o Provincia di Verona o Veronese.

Superficie coltivata in Veneto: 30,6 ha nella provincia di Verona.

Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 45221.

Nei parametri socio – culturali il suo consumo è stato considerato a livello internazionale in quanto entra a far parte dell'uvaggio dell'Amarone.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL BROCCOLO **FIOLARO DI CREAZZO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		8/30

Parametri Economici

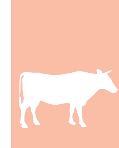
Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	con dipendenti	5
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	cooperazione	4
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		24/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 32/60

Il Broccolo Fiolaro di Creazzo è una coltura storicamente presente nella zona collinare di Creazzo in rovincia di Vicenza dove è stata introdotta alcuni secoli fa. È pianta rustica caratterizzata dalla presenza di particolari getti laterali, chiamati nella zona di produzione "fioi", che danno il nome a tale popolazione. Tali getti, inseriti lungo il fusto dell'ascella delle foglie, costituiscono la parte più pregiata ed apprezzata della pianta.

Il Broccolo Fiolaro di Creazzo per essendo una produzione locale è ben inserito nel territorio con la presenza di un'associazione e una manifestazione dedicata. Il trend delle superfici coltivate e delle aziende interessate, in questi ultimi re anni, è in aumento.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA PECORA LAMON

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		3
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		11/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	extraaziendale	3
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		20/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 31/60

La pecora di razza Lamon, conosciuta anche come Lamonese o Feltrina, è una popolazione autoctona originaria dell'omonima area nella provincia di Belluno. In passato era diffusa in diverse province del Veneto, Trentino e Friuli; attualmente la popolazione è presente principalmente nel comune di Lamon e in alcuni altri comuni della Val Belluna. Nel secolo scorso diversi allevatori utilizzarono arieti di razza Bergamasca per aumentarne la taglia e ottenere un miglioramento nella produzione di carne. In passato è stata molto utilizzata nei greggi di pastorizia transumante che si spostavano, in base alle stagioni, dagli alpeggi estivi ai pascoli su terreni di pianura seguendo gli argini dei fiumi che attraversano la pianura veneta. Questi animali, infatti, sono molto resistenti, ottimi camminatori e pascolatori, si adattavano perciò bene alla transumanza e non richiedevano particolari ricoveri. Considerata una razza a triplice attitudine, attualmente viene allevata solo per la produzione della carne.

Negli ultimi anni il trend delle produzioni e delle aziende interessate è in aumento. Pur essendo presenti allevamenti condotti con metodo biologico e aziende che trasformano il prodotto questa razza non è ancora ben radicata sul territorio forse a causa della mancanza di un'associazione che ne promuove l'allevamento e le produzioni.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **BIANCHETTA TREVIGIANA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	con dipendenti	5
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		16/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 30/60

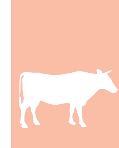
Vitigno di antichissima coltivazione nel trevigiano, ma presente anche in altre aree viticole venete. Apprezzata già nel '600 (Agostinetti 1679) ebbe notevole fortuna nel secolo successivo (Zoccoletto, 2001). Alla fine dell'800 nella indagine di Vianello e Carpenè per la provincia di Treviso (1874) risulta il vitigno a bacca bianca più coltivato in 39 Comuni con una produzione di 14.466 ettolitri di vino. Attualmente è ancora coltivata nel trevigiano nella zona dei Colli Asolani e nella zona di Fonzaso (BL). Ceppi di Bianchetta, denominata in altro modo, sono stati trovati nel vicentino e nel padovano. Alcuni sinonimi: Senese (Breganze), Vernanzina (Berici), Vernassina (Colli Euganei). Vitigno di media vigoria e di buona e costante produzione. Suscettibile all'oidio e, se coltivato in ambienti favorevoli alla crittogama, anche alla botrite. Se coltivato in terreni ben esposti ed arieggiati, invece, le uve si conservano a lungo sulla pianta.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 149 del 17/06/1970), attualmente non sono presenti cloni omologati.

Ammessa nella DOC Montello - Colli Asolani e in diverse IGT (Alto Livenza, Colli Trevigiani, Delle Venezie, Marca Trevigiana, Vallagarina, Veneto, Veneto Orientale, Verona o Provincia di Verona o Veronese, Vigneti delle Dolomiti). Superficie coltivata in Veneto: 17,64 ha nelle provincie di Treviso e Belluno.

Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 18330.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **BOSCHERA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		17/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		13/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 30/60

Nella Ampelografia Generale della provincia di Treviso del 1870, la Boschera viene segnalata coltivata da tempo antico nelle zone di Conegliano e Vittorio Veneto e viene indicata come "varietà produttore vino buono". Rientra nella D.O.C. "Colli di Conegliano" – Torchiato di Fregona con un quantitativo minimo del 30%. Alcuni sinonimi: a Monfumo veniva chiamata "uva del prete". Vitigno molto vigoroso, con produttività regolare. Poco sensibile alle principali ampelopatie, e molto resistente alla botrite, tanto da adattarsi perfettamente all'appassimento per la produzione del Torchiato.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 286 del 4/12/1992), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa nella DOC Colli di Conegliano, e varie IGT (Alto Livenza, Colli Trevigiani, Delle Venezie, Marca Trevigiana, Veneto, Veneto Orientale).

Superficie coltivata in Veneto: 6 ha nella provincia di Treviso. Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 14866.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **GRAPARIOL**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		16/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 30/60

Già nel milleseicento Agostinetti (1679) segnala che nel trevigiano venivano coltivate delle varietà bianche denominate Rabosa, e cita la Rabosina e la Rabosazza. Nell'Ampelografia trevigiana del 1870 vengono descritte la Rabosina bianca, coltivata ad Oderzo e la Rabosa bianca, coltivata a Vazzola, sempre nella provincia di Treviso. Con il nome di "Grapariol" si sono trovati due diversi vitigni corrispondenti alle Rabose bianche dell'800; quello iscritto, recuperato a Zenson di Piave, sembra corrispondere alla descrizione riportata per la Rabosina bianca. È un vitigno di buona vigoria, con produzione regolare. Elevata la gradazione zuccherina e buoni i contenuti acidi delle bacche. È abbastanza rustico e poco sensibile alle principali ampelopatie. Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G. U. 253 del 30/10/2007), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa in varie IGT (Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Delle Venezie, Marca Trevigiana, Vallagarina, Veneto, Veneto Orientale, Verona o Provincia di Verona o Veronese). Superficie coltivata in Veneto: 5,02 ha nelle provincie di Treviso e Venezia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL BOVINO **BURLINA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		3
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		11/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	in aumento	5
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	extraaziendale	3
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		17/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 28/60

La Burlina è una razza bovina adatta ad essere allevata nelle zone agricole marginali, in particolare negli ambienti montani impervi e poco produttivi. L'allevamento della Burlina ha seguito le vicende delle altre razze rustiche con una notevole diminuzione del numero di capi allevati fino a richiedere interventi di conservazione. Il primo degli interventi messi in atto per la tutela della vacca Burlina risale al 1980, con l'inserimento di questa razza nel Registro Anagrafico delle Razze Locali. A partire da questa data, le informazioni produttive e riproduttive relative agli animali presenti negli allevamenti sottoposti ai controlli funzionali, sono state raccolte in modo sistematico e riportate annualmente dall'Associazione Italiana Allevatori.

Nello stesso periodo l'Ente di Sviluppo Agricolo del Veneto (ESAV) proponeva un piano di recupero che prevedeva l'aumento della popolazione femminile, la riduzione d'incrocio con altre razze e la riduzione della parentela tra gli individui allevati.

Questi interventi tuttavia non furono sufficienti a contrastare, negli anni a seguire, il progressivo abbandono di questa razza, perché meno produttiva rispetto ad altre e quindi poco competitiva dal punto di vista economico.

Anche se negli ultimi anni il trend delle aziende interessate e delle produzioni è in aumento e sono presenti realtà di trasformazione del prodotto, la Burlina manca ancora di un'associazione dedicata che ne favorisca lo sviluppo.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **PERERA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

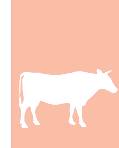
Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		13/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 27/60

Le prime notizie di un vitigno con questo nome risalgono ai primi del novecento (Dalmasso, Dell'Olio, 1936-37), ma nella zona di Breganze, dove viene chiamata "Uva della Madonna", è segnalata con questo nome fin da Acerbi (1825). Fino all'avvento della Flavescenza dorata era molto diffusa nella zona classica di produzione del "Cartizze", ma ceppi isolati si trovavano in tutta la pedemontana trevigiana e nel breganzese. Varietà mediamente vigorosa, di buona e costante produzione. È sensibile a peronospora e botrite. Negli ultimi anni, inoltre, ha molto sofferto per la sensibilità alla flavescenza dorata, ed è praticamente scomparsa nei vigneti del Valdobbiadene.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 295 del 19/12/1994), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa nelle IGT Colli trevigiani, Delle Venezie, Marca Trevigiana, Veneto, Alto Livenza, Veneto Orientale. Superficie coltivata in Veneto: 3, 2 ha nella provincia di Treviso. Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 8325.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **PINELLA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		13/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 27/60

Di una Pinella coltivata in Friuli si hanno notizie fin dal 1300; sui Colli Euganei, dove è ancora attualmente coltivata, è segnalata una Pinella o Pinola già nell'Alto Medioevo. Sinonimo: Mattozza, per errore (da Marzotto, 1925). Ancora negli anni '60 del secolo scorso era stimata in provincia di Padova una produzione di circa 17.000 ettari. Varietà di media vigoria, mediamente produttiva in collina, diventa di abbondante e costante produttività in terreni più fertili, nei quali comunque accentua la sensibilità al marciume; per esprimersi al meglio dal punto di vista qualitativo, deve quindi essere coltivata in terreni ben esposti ed arieggiati.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 149 del 17/06/1970), attualmente è presente un clone omologato (Fedit 7 C.S.G.). Ammessa nella DOC Colli Euganei, e nelle IGT Conselvano, Delle Venezie, Veneto.

Superficie coltivata in Veneto: 26,60 ha nella provincia di Padova. Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 34100.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **PROSECCO LUNGO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		13/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 27/60

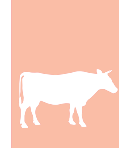
Il Prosecco lungo è descritto da G. Dalmasso e G. Dell'Olio nel 1936-37 ed è segnalato diffuso in epoca prefillosserica a Valdobbiadene ed a Farra di Soligo. Secondo questi autori, a causa della aleatorietà della produzione, è successivamente pressochè scomparso. Recenti ricerche hanno invece verificato che, anche con altri nomi questo vitigno era ancora coltivato nel trevigiano e nella zona di Breganze. Alcuni sinonimi: Prosecco di Refrontolo, Tocai nostrano a Breganze. Vitigno molto vigoroso e molto produttivo, rustico, è poco sensibile alle principali ampelopatie. Per la sua scarsa suscettibilità al marciume, anche se coltivato in ambienti poco favorevoli, viene inserito tra le uve messe ad appassire per produrre il vino DOC "Torcolato di Breganze".

Varietà iscritta come Glera Lunga al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 170 del 24/07/2001), attualmente sono presenti cinque cloni omologati (VCR 50, VCR 90, ISV 2, ISV 3, VCR 40). Ammessa in varie IGT (Colli Trevigiani, Marca Trevigiana, Alto Livenza, Delle Venezie, Veneto, Veneto Orientale, Conselvano, Vigneti delle Dolomiti).

Superficie coltivata in Veneto: 8,11 ha nelle provincie di Treviso e Vicenza.

Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 35050.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **RECANTINA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		13/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 27/60

È un vitigno coltivato da tempo remoto nella provincia di Treviso. Le prime notizie risalgono alla fine del 600 quando Agostinetti (1679) cita più volte la Recantina o Recardina tra le migliori varietà coltivate nel Trevigiano, dove nella zona del Piave “per lo più si fanno vini per Venezia di una uva nera che si chiama Recandina”. Sono stati recuperati tre diversi vitigni con questo nome la “Recantina Forner” la “Recantina pecolo rosso” e la “Recantina pecolo scuro”. La Recantina “Forner” è un vitigno di buona vigoria e di buona e costante produzione; nelle condizioni di osservazione, in zona collinare, presenta scarsa sensibilità alle principali malattie crittogamiche.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 253 del 30/10/2007), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa nella DOC Montello – Colli Asolani, e varie IGT (Colli Trevigiani, Marca Trevigiana, Alto Livenza, Delle Venezie, Veneto, Veneto Orientale). Superficie coltivata in Veneto: 4,70 ha nella provincia di Treviso. Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 18000.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **TURCHETTA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

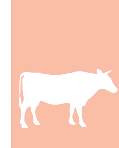
Superficie coltivata	in aumento	5
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		13/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 27/60

In passato questa varietà era abbastanza diffusa. Il Cosmo (1964) riferisce che era "coltivata nel Polesine, nel Veronese ed in altre province venete". Nel Bollettino ampelografico 1884-87, sotto il "Nome dei vitigni che si coltivano nella provincia di Rovigo vediamo riportata la "Turchetta", presente in 23 comuni della Provincia e la "Calma Turchetta" presente in 17. Precedentemente anche il Pollini aveva inserito laTurchetta, nell'elenco delle varietà rilevate in provincia di Verona tra il 1818 ed il 1823 e nella stessa provincia il Perez nel 1900 nominava la Turchetta tra le varietà di vite coltivate zona della Bassa pianura veronese. Nel 1847 l'agronomo Grigolato scriveva "Nè si creda che nel Polesine sianvi delle uve deboli per far solo del vino leggero o del vinello... Qui tra le scelte annoveransi le seguenti: Refosco, Calma... Curbin, Uetto, Turchetta...". Il Marzotto (1925) riferisce in sunto che "la Turchetta è una buona varietà del Veneto, molto coltivata in altri tempi specialmente nelle pianure padovane.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 253 del 30/10/2007), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa nella DOC Bagnoli di Sopra e varie IGT (Alto Livenza, Conselvano, Marca Trevigiana, Veneto, Verona o Provincia di Verona o Veronese, Colli trevigiani, Delle Venezie, Vallagarina, Veneto Orientale). Superficie coltivata in Veneto: 3,03 ha nelle provincie di Rovigo, Venezia, Treviso, Verona, Padova Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 18500.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **CAVRARA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 24/60

Vitigno descritto dalla Commissione ampelografica della provincia di Treviso già nel 1870; identificato con la Cavrara del vicentino e la Garbiona, viene indicato di antica coltivazione nella zona di Asolo. Secondo il Marzotto (1925) la Cavrara "è una delle varietà più antiche e nel tempo stesso più pregevoli viti del Vicentino, per vigoria di vegetazione e per la ottima qualità del suo vino, robusto, colorato e sapido indicato per dar corpo ad altri vini deboli". Egli indica inoltre i seguenti sinonimi con cui questa varietà era chiamata: "Sgarbiona (Arzignano) - Cavrera o Cavarada (Treviso) - Bassanese dal picciol rosso (Treviso) - Cavarara (Padova)." La Cavrara è una varietà equilibrata, di buona vigoria.

Buona e costante la produzione per ceppo. È un vitigno a maturazione abbastanza tardiva; è rustico e si presenta poco suscettibilità alle malattie crittogamiche, soprattutto alla botrite.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 253 del 30/10/2007), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa nella DOC Bagnoli di Sopra o Bagnoli, e nelle IGT Conselvano, Delle Venezie, Veneto.

Superficie coltivata in Veneto: 0,42 ha nelle provincie di Padova e Vicenza. Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 1200.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **CORBINA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 24/60

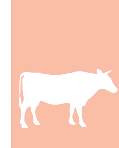
Appartiene ad un gruppo di vitigni (Corbine) che ebbero notevole importanza per il passato in diverse aree viticole del Veneto. La loro coltivazione è molto antica le prime notizie risalgono alla fine del seicento (Agostinetti 1679), le Corbine "propriamente dette", comprendono i tipi a grappoli medi o sopra la media, conici ad acini sferici o subrotondi, mentre le Corbinone sono caratterizzate da grappoli molto grandi e ad acini grossi, sferici o subovali (Marzotto, 1925). L'eccessivo colore e la ruvidezza del vino fanno sì che questa varietà venga vivamente sconsigliata negli impianti post-fillosserici. Dalmasso e collaboratori indicano necessaria la sostituzione del Corbinello anche nella zona classica di coltivazione, (Padova e dintorni), a favore di "Merlot e, insieme a questo, Raboso veronese e in piccola misura anche Barbera e Cabernet". Le ricerche effettuate nel passato hanno portato al reperimento nel padovano e nel vicentino di diversi biotipi appartenenti alla Corbine, denominate Corbina, Corbinella e Corbinona.

Ammessa nella DOC Bagnoli di Sopra o Bagnoli, e varie IGT (Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Delle Venezie, Marca Trevigiana, Vallagarina, Veneto, Veneto Orientale, Verona o Provincia di Verona o Veronese).

Superficie coltivata in Veneto: 3,67ha nelle provincie di Vicenza, Padova, Venezia, Verona, Treviso e Rovigo.

Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 6700.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **DINDARELLA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 24/60

Dindarella e Pelara secondo alcuni autori e viticoltori sarebbero due distinte varietà, come indicato già dal Pollini nel 1824, che ne riporta anche le relative descrizioni. Vitigni distinti vengono anche considerati dall'Acerbi (1825) e dal Zantedeschi (1862), i quali si rifanno peraltro alla descrizione del Pollini. Il lavoro di reperimento del germoplasma viticolo veronese effettuato a partire dal 1970, ha permesso di isolare diversi "biotipi" di Dindarella, tra cui la "Dindarella rizza", e la "Pelara", che sono stati raccolti in due campi di conservazione. I controlli ampelografici effettuati hanno permesso di verificare che i diversi biotipi appartenevano alla stessa varietà (1980). Le differenze riscontrabili a livello di foglia e la caratteristica colatura possono essere ascrivibili alla presenza di virus. La Dindarella è stata iscritta con il sinonimo di Pelara. Varietà di buona vigoria ed equilibrata vegetazione; la produzione è buona e costante, tranne che nel tipo "Pelara", dove è accentuata la spargolicità del grappolo e che comunque non viene più utilizzata negli impianti. Preferisce potatura lunga; la Dindarella possiede una ottima resistenza alle crittogame ed al marciume; l'uva si conserva bene tanto sulla pianta che in fruttuio.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 227 del 29/09/1987), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa nelle IGT Delle Venezie, Vallagarina, Veneto, Verona o Provincia di Verona o Veronese. Superficie coltivata in Veneto: 1,70 ha nella provincia di Verona. Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: nessuna.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **FORSELLINA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 24/60

Vitigno presente in maniera molto saltuaria nel veronese, di cui si hanno notizie fin dagli inizi del 1800 come attestato dalla descrizione del Pollini risalente al 1824, poi integrata da Acerbi (1825) e da Zantedeschi (1862). Il lavoro di reperimento del germoplasma viticolo veronese effettuato a partire dal 1970, ha permesso di isolare diversi "biotipi" di Forsellina, che sono stati raccolti in due campi di conservazione. I rilievi ampelografici, produttivi ed enologici, sono stati pubblicati nel 1980 e la Forsellina veniva definita "complessivamente interessante per l'aderenza alla tipicità dei vini veronesi". La Forsellina è una varietà di buon vigore e fertilità, equilibrata, di buona produttività. Esige potatura lunga. Se coltivata in terreni magri si conserva facilmente sulla pianta, altrimenti per la compattezza del grappolo diventa sensibile alla botrite.

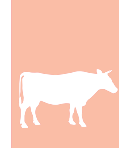
Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 227 del 29/09/1987), attualmente non sono presenti cloni omologati.

Ammessa nelle IGT Delle Venezie, Vallagarina, Veneto, Verona o Provincia di Verona o Veronese.

Superficie coltivata in Veneto: 0,62 ha nella provincia di Verona.

Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: nessuna.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **GRUAJA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 24/60

Per Acanti (1754) il Cruvaio coltivato sui colli vicentini, "è una specie di Claret delicatissimo, e gagliardissimo, benché all'apparenza sembri leggero, e però si chiama ingannatore". La Gruaja è vite coltivata nei "contorni di Bassano e di Marostica" e viene descritta dall'Acerbi nel 1825. In tempi più recenti era praticamente quasi scomparso e prodotto in piccola quantità da alcune aziende vitivinicole. Alcuni sinonimi: Gruaio, Cruaia; Crovaja o Cruara (Marzotto).

Questo vitigno fornisce i migliori risultati enologici con una vinificazione in bianco e si può prestare con successo per la spumantizzazione. La Gruaja è un vitigno di media vigoria e di buona e costante, ma non abbondante produzione.

Per maturare bene e completamente ha bisogno di annate calde e di avere una produzione non troppo abbondante. È vitigno poco sensibile alle principali ampelopatie.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G. U. 137 del 14/06/2012), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa nella IGT Veneto.

Superficie coltivata in Veneto: 0,02 ha nella provincia di Vicenza.

Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: nessuna.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **MARZEMINA BIANCA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 24/60

È un vitigno di cui si hanno notizie fin dal 1600 (Agostinetti 1679) ed era presente pressochè in tutto il territorio Veneto.

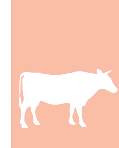
Più recentemente è stato trovato, chiamato in modo differente, in diversi areali viticoli nella provincia di Treviso (sia in collina che in pianura), nella zona di Breganze e sui Colli Euganei. Alcuni sinonimi Sam-pagna; Sciampagna; Sauvignon (Schampagna). È un vitigno di buona vigoria, con produzione regolare, elevata la gradazione zuccherina e buoni i contenuti acidi delle bacche. È molto rustico e poco sensibile alle principali ampelopatie. Nonostante il grappolo compatto, non è sensibile ai marciumi, e si presta ottimamente all'appassimento.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 295 del 19/12/1994), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa nella DOC Bagnoli di Sopra o Bagnoli, e in varie IGT (Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Delle Venezie, Marca Trevigiana, Veneto, Veneto Orientale).

Superficie coltivata in Veneto: 32,01ha nelle provincie di Padova, Treviso, Vicenza, Venezia.

Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: 1725.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **MARZEMINA GROSSA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 24/60

Per la zona del Trevigiano si hanno riferimenti descrittivi già dalla fine del '600 (Agostinetti 1679). Attualmente la "Marzemina nera bastarda" è presocchè scomparsa dai vigneti e sopravvive solo grazie al suo recupero effettuato dal dr. Tocchetti che ne ha permesso l'inserimento nei campi di conservazione e valutazione del germoplasma. La "Marzemina nera bastarda" è un vitigno di media vigoria e di media produzione. Le viti in osservazione, allevate alla cappuccina, presentavano pochi enormi grappoli per pianta, richiede potatura lunga. È vitigno poco sensibile alle malattie. Varietà iscritta come Marzemina Grossa al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 253 del 30/10/2007), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa in varie IGT (Alto Livenza, Colli trevigiani, Conselvano, Delle Venezie, Marca trevigiana, Vallagarina, Veneto, Veneto Orientale, Verona o Provincia di Verona o Veronese, Vigneti delle Dolomiti). Superficie coltivata in Veneto: 0,90 ha nelle province di Treviso e Padova.

Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: nessuna.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **NEGRARA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 24/60

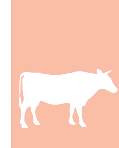
Le Negrare erano un gruppo di vitigni un tempo molto diffuse nel Veneto e nel Trentino, le prime descrizioni del vitigno Negrara Trentina risalgono al 1887 per opera di Goethe e successivamente di Catoni (1922), Rigotti (1932) e Dalmasso (1922). Alcuni sinonimi: Negrara, Negrera, Negretta, Negruzzo, Farinella. Nel 1939 Dalmasso et alii. riportano che "Su questo importante gruppo di vitigni, un tempo forse molto più diffusi di oggi nel veronese, dove si può calcolare che rappresentino approssimativamente il 20% delle varietà coltivate...". Esistono fondamentalmente due vitigni con questo nome: la Negrara trentina e la Negrara veronese. Ceppi di Negrara sono ancora presenti anche nei Colli Euganei e nella zona di Breganze. La Negrara si è dimostrata di buona e costante produzione; la resistenza alle crittogame è media anche se la compattezza del grappolo la può rendere sensibile al marciume; vuole forme di potatura lunghe.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 149 del 17/06/1970), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa in varie IGT (Alto Mincio, Delle Venezie, Provincia di Mantova, Quistello, Sabbioneta, Vallagarina, Veneto, Verona o Provincia di Verona o Veronese, Bergamasca, Collina del Milanese, Provincia di Pavia, Ronchi Varesini, Sebino, Terrazze Retiche di Sondrio, Terre Lariane, Vigneti delle Dolomiti).

Superficie coltivata in Veneto: 40,70 ha nelle provincie di Verona e Vicenza.

Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: nessuna.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **PEDEVENDA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 24/60

Il "grato Pedevendo" viene cantato da Acanti nel 1754 (Il Roccolo) e viene prodotto nella zona di Breganze, dove ancora questo vitigno è coltivato su circa 2 ha. Ma la sua origine dovrebbe essere nei Colli Euganei dove un vitigno simile è stato reperito con il nome di "Verdisse". Nella zona di Breganze è la prima a fiorire e l'ultima a maturare. Vitigno di buona vigoria e di produzione abbondante e costante. È rustico, poco sensibile alle ampelopatie e soprattutto alla botrite, per cui viene utilizzato, oltre che per la vinificazione delle uve allo stato fresco, anche per l'appassimento nella produzione del "Torcolato di Breganze".

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 72 del 27/03/1995), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa nelle IGT Delle Venezie, Veneto. Superficie coltivata in Veneto: 13,70 ha nella provincia di Vicenza. Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: nessuna.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **TREVISANA NERA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		14/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 24/60

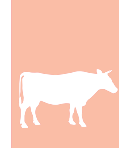
Questo vitigno è coltivato nella zona di Feltre (BL), su limitatissima superficie. Come riportato nella descrizione ampelografica redatta a cura di Cosmo *et al.*, (1964) di questa varietà non si hanno documentazioni storiche, non si conosce da quanto tempo sia coltivato nel Feltrino, né da dove sia arrivata, anche se il nome fa pensare che provenga dalla limitrofa provincia di Treviso. Una indagine condotta per approfondire gli studi sull'identità di alcuni vitigni della provincia di Belluno riporta che Trevisana nera ha il medesimo profilo molecolare di "Refosco Guarnieri", vitigno coltivato in Friuli, e "Gattera" individuato in provincia di Treviso (Crespan *et al.*, 2008). La Trevisana nera è vitigno di buona vigoria e di buona e costante produzione poco sensibile alle principali malattie crittogamiche.

Varietà iscritta al registro nazionale delle varietà di vite (G.U. 149 del 17/06/1970), attualmente non sono presenti cloni omologati. Ammessa nelle IGT delle Venezie, Vigneti delle Dolomiti, Veneto.

Superficie coltivata in Veneto: 1 ha nella provincia di Belluno.

Barbatelle innestate prodotte nel biennio 2012-2013: nessuna.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL POLLO **POLVERARA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		4
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		4
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		12/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 22/60

La Polverara è razza storica, da sempre conosciuta come Schiata o s-ciata. Tra le tante ipotesi sulle origini della gallina di Polverara la più curiosa risale al XIV secolo, epoca in cui il Marchese Giovanni Dondi, di ritorno da un viaggio in Polonia, portò con sé dei polli dall'aspetto insolito. Col tempo Dondi produsse nuovi incroci che si ambientarono nel territorio, tra cui la Gallina di Polverara.

Della razza Polverara sono conosciute due varietà: la Bianca e la Nera, entrambe si adattano all'allevamento familiare di una volta (all'aperto). Produce uova a guscio bianco. Il peso degli adulti è kg 1.8-2.2 per il maschio e kg 1.3-1.8 per la femmina.

Le caratteristiche e gli standard di qualità risultano definiti dalla corpusca documentazione conservata agli atti, alla quale si rimanda per eventuali approfondimenti.

È un pollo rustico medio/leggero con porta mento elegante, con ciuffo ritto sulla testa e sporgente in avanti. Produce eccellente carne morata che data la sapidità e la coriaccità si presta a diversi usi culinari, alcuni dei quali tramandati da antiche tradizioni popolari, come la gallina di Polverara con il pien (ripieno). Negli ultimi anni il trend delle produzioni e delle aziende interessate è costante anche se il numero dei soci è limitato. La penetrazione nel territorio può essere considerata buona anche se è limitata alla conoscenza dei prodotti gastronomici legati alla razza mentre la diffusione dei soggetti per attività riproduttive è quasi assente. Le opportunità di sviluppo della razza Polverara sono buone anche se, al momento, assolutamente non sfruttate.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **GROPPELLO DI BREGANZE**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		4
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		3
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		11/30

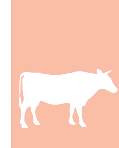
Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 21/60

I primi riferimenti storici risalgono alla seconda metà dell'800 con i lavori delle varie Commissioni Ampelografiche segnalano le Groppele coltivate nelle province di Treviso, Padova, Vicenza, Rovigo. Ai primi dell'800 comincia ad essere segnalata anche in Trentino la presenza di un vitigno chiamato Gropello, che viene indicato tra i "principali vitigni trentini, anche se non fra i migliori" (Roncador nota personale). Successivamente il Gropello ha in questa provincia una espansione nella Val di Non, dove è attualmente coltivato ed iscritto al Registro delle varietà con il nome di Gropello di Revò. Ma sotto il nome di Gropello vengono conosciuti e confusi diversi vitigni tra loro differenti. Un primo chiarimento e rioridino dei vari Gropelli viene fatto da Cosmo e Sardi (1964) i quali differenziano e descrivono il Gropello gentile ed il Gropello S. Stefano. Nel 1970 vengono iscritte al Catalogo Nazionale delle varietà di vite: Gropello gentile Gropello S. Stefano e Gropello di Mocasina. Il Gropello di Breganze è diverso dal Gropello isolato nei Berici e da tutti gli altri Gropelli iscritti al Registro. Il Gropello di Breganze è un vitigno di media vigoria (inferiore al Gropello dei Berici), caratterizzato da una vegetazione molto eretta. La produttività è buona e regolare. È vitigno rustico, poco sensibile alle malattie, ma il grappolo molto compatto può renderlo sensibile al marciume se coltivato in ambienti non idonei. La superficie coltivata a Gropello nella zona di Breganze è di circa 2 ha. Cancellier S., Giannetto S., Crespan M. (2009). Gropello di Breganze e Pignola sono lo stesso vitigno. Varietà che corrisponde alla Pignola, iscritta al registro nazionale delle varietà di vite.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL POLLO **MILLEFIORI DI LONIGO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		4/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	in aumento	5
Aziende agricole interessate	in aumento	5
Quantità di prodotto	in aumento	5
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		17/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 21/60

La Millefiori di Lonigo è una tra le razze selezionate dalla Cattedra Ambulante di Agricoltura di Lonigo (istituita con decreto del '26).

In base ai dati raccolti nel 2009/2010 sulla razza, si può dire che è un animale dalla forma armonica, con cresta semplice e ritta nel maschio, portata piegata da un lato nella femmina. Orecchioni bianchi, pelle e zampe gialle, produce uova a guscio bianco. Il piumaggio dei pulcini è fulvo macchiato, negli adulti: millefiori. Il peso degli adulti: 2,5-3 nei maschi e 2-2,5 nelle femmine.

È un pollo a triplice attitudine: carne, uova e cova. È rustico e buon pascolatore.

Recuperata dall'Amministrazione Provinciale di Vicenza e selezionata presso l'Azienda "La Decima" il trend degli ultimi anni la vede in aumento grazie alla diffusione, anche a scopo riproduttivo, fatta presso Agriturismi e aziende del territorio provinciale.

La penetrazione culturale e commerciale nel territorio provinciale e regionale e comunque ancora limitata e questo forse perché sono passati solo 3-4 gli anni da quando la Regione del Veneto l'ha riconosciuta.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELL'ORTAGGIO **BROCCOLO DI BASSANO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		3
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		7/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

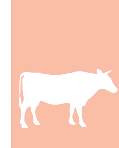
INDICE SOCIO-ECONOMICO 15/60

Il Broccolo di Bassano è caratterizzato da una unica infiorescenza di colore bianco crema che ricorda come struttura il cavolfiore. È coltivato storicamente nella zona di Bassano in provincia di Vicenza come riportato dalle numerose testimonianze che confermano la tradizionale diffusione di questa coltura.

Di tale varietà locale esistono selezioni caratterizzate da diversa precocità a seconda del periodo in cui viene raccolto.

Il Broccolo di Bassano ha una diffusione locale e, al momento, non è abbastanza diffuso sul territorio. Pur in presenza di manifestazioni locali e protocolli di produzione il trend degli ultimi anni vede questa produzione rimanere a livelli costanti.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **CABRUSINA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		4/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 14/60

Vecchio vitigno a bacca rossa del veronese, di cui si hanno pochi riscontri bibliografici. Viene citata da Sormani Moretti (1904) e da Dalmasso *et al.* (1939).

Il lavoro di reperimento del germoplasma viticolo veronese effettuato a partire dal 1970 dall'Istituto Sperimentale per la viticoltura di Conegliano in collaborazione con Enti ed aziende operanti sul territorio, ha permesso reperire la Cabrusina, che è stata moltiplicata e messa in campi di conservazione. La sua consistenza è pertanto rappresentata da poche ceppi. La Cabrusina è un vitigno con un buon equilibrio vegetativo, di buona o elevata produzione, sia per la buona fertilità delle gemme che per le elevate dimensioni del grappolo, è poco sensibile alle principali crittogame. Varietà iscritta molto recentemente al registro nazionale delle varietà di vite.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA PECORA FOZA

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		4/30

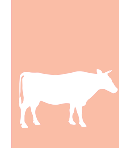
Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 12/60

L'origine della pecora Vicentina o di Foza o dei Sette Comuni (quest'ultimo nome riferito all'altopiano di Asiago) non è certa. Probabilmente in epoche passate nell'area attualmente considerata come la culla di origine della razza (altopiano di Asiago e in particolare il comune di Foza), vi furono contatti con greggi di pecore di razza Lamon, provenienti dall'omonimo comune bellunese o da Castel Tesino (Tn), che nel periodo estivo utilizzavano i pascoli dell'altipiano (in particolare verso Marcesina-Monte Ortigara). Negli ultimi anni la consistenza degli allevamenti e delle produzioni è costante. Il numero di capi allevati è comunque molto limitato e il suo radicamento nel territorio è molto limitato. L'assenza di associazioni, anche culturali, e altre iniziative (manifestazioni e siti web dedicati) ne limita la diffusione e la conoscenza sulla presenza di questa razza è molto ridotta.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELL'ORTAGGIO **POMODORO NASONE**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		4/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 12/60

Si tratta di un gruppo di selezioni locali di pomodoro, tipiche soprattutto della zona del Cavallino, con bacca di tipo allungato – piramidale che a volte risulta legger mente incurvata e appiattita in corrispondenza dell'apice (da cui il nome). I frutti, comunque, presentano una variabilità accentuata della forma e delle dimensioni. Le cavità placentari sono ridotte così come la quantità di seme. Di conseguenza i frutti si trovano ad avere una polpa consistente e piena. Le bacche hanno una pezzatura grossa (superano anche i 200 g di peso e i 12 cm di lunghezza).

La colorazione della buccia, a maturazione, è rosa-rosso con, a volte, screziature verdi più o meno accentuate soprattutto in corrispondenza del picciolo. La pianta ha crescita indeterminata. Come già detto il territorio interessato dalla presenza di tali ecotipi è, in larga misura, quello del comune di Cavallino - Treponti (VE), oltre che quello di alcuni comuni in provincia di Treviso.

Negli ultimi tre anni il trend delle aziende interessate è costante: a parte una limitata zona della provincia di Venezia e Treviso il pomodoro Nasone non ha una buona penetrazione nel territorio provinciale e tanto meno in quello regionale.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL FAGIOLO **RIGHETTA D'ORO DI POSINA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		4/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 12/60

Il Fagiolo di Posina è una varietà locale un tempo molto diffusa ed apprezzata nell'area della Val Posina in Provincia di Vicenza. È un fagiolo rampicante e di grande sviluppo, che produce un seme di colore arancino

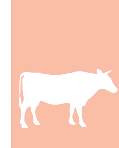
chiaro con una riga più scura quasi dorata da cui deriva il suo nome.

Il prodotto è particolarmente apprezzato per le sue peculiari caratteristiche organolettiche, come la buccia sottile ma in grado di mantenersi integro dopo una adeguata cottura.

Questa produzione locale presenta attualmente uno scarso impatto sul territorio in quanto sono assenti tutti gli elementi sociali e culturali necessari per una diffusione della sua conoscenza sia da parte degli agricoltori che per i consumatori.

A livello economico il trend mostra una situazione costante.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL POLLO **OCA VENETA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		4/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 12/60

Diffusa nella pianura padana è maggiormente presente nell'area del nord-est. La presenza di macchie scure evidenzia una selezione non spinta che gli garantisce un'ottima rusticità assicurandogli una diffusione anche nelle altre regioni. È soprannominata e maggiormente conosciuta come oca pezzata.

Animale molto rustico conserva ancora nel piumaggio gli incroci con le oche selvatiche che due volte all'anno utilizzavano le nostre coste orientali per le migrazioni. Durante le soste si accoppiavano con le oche domestiche rendendo difficile l'eliminazione della classiche macchie scure.

Depone fino a 100 uova all'anno del peso medio di 120 grammi. Scarsa attitudine alla cova. Intorno alle 16-18 settimane il maschio raggiunge il peso di 6-7 kg, 5-6 kg per la femmina. Le sue carni, molto saporite, oltre che per il consumo fresco come oca da arrosto, si prestano bene anche per la trasformazione in insaccati o in carni stagionate (prosciutto d'oca e petto affumicato).

L'oca veneta è allevata oggi specialmente da alcuni allevatori della provincia di Treviso che la stanno selezionando e diffondendo.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL POLLO **FARAONA CAMOSCIATA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		3/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

Selezionata da Ghigi alla Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo nel 1922, differisce dalla Faraona Bianca per la pelle del corpo pigmentata: quella della gola e del collo appare nerastra.

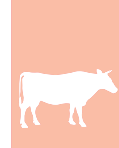
Le penne hanno una tinta fondamentale bianca sfumata leggermente di gialliccio, sulla quale spiccano in modo evidente le macchie a perla. L'intensità della tinta è legata al sesso femminile, costituendo quindi un carattere sessuale secondario. La colorazione dei tarsi varia dall'arancione al grigio chiaro.

È oggi tra le faraone quella con mole più ridotta, il peso dei capi adulti si aggira attorno a kg 1,8-2. La femmina depone circa 100-120 uova per ciclo di colore rossastro di circa 45 grammi.

Animale rustico che si adatta molto bene all'allevamento all'aperto.

Questa razza è allevata e conservata solo nei Centri pubblici di Conservazione. La sua presenza sul territorio è praticamente nulla a parte qualche caso di allevamento a scopo amatoriale o sportivo. La mancanza di associazioni, anche culturali, che ne favoriscano la penetrazione territoriale associata alla mancanza di disciplinari per l'allevamento e la riproduzione a livello aziendale sono forse i limiti che la relegano ai margini delle attività produttive e di nicchia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL TACCHINO **COMUNE BRONZATO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0

TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI **3/30**

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0

TOTALE PARAMETRI ECONOMICI **8/30**

INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

Il tacchino Comune Bronzato è un animale da sempre diffuso nelle campagne del Veneto. Ha un portamento fiero, caruncole sulla testa e sulla parte non impiumata del collo, ciuffo di peli sul petto. Nel momento di eccitazione il maschio sfodera una ruota di penne e l'allungamento della protuberanza carnosa della fronte.

È una razza di tacchino leggero; i maschi raggiungono il peso di 6-7 kg, mentre le femmine pesano circa 3-3,5 kg. Sono caratterizzati da una sorprendente rusticità e spiccata attitudine alla cova nelle femmine. Alle tacchine possono essere affidate venti uova di gallina, una trentina di uova di faraona o fagiano, dieci di oca e diciotto di tacchino. Queste tacchine, tra l'altro, sono in grado di portare a buon fine anche 4 o 5 covate consecutive rimanendo sul nido complessivamente più di 100 giorni.

La femmina depone all'incirca 70-100 uova per ciclo di colore rosato. La razza del Tacchino Comune è particolarmente indicata per chi intende praticare l'allevamento naturale o biologico del tacchino o anche di altre specie avicole utilizzando queste femmine come "incubatrice" naturale. Il tacchino Comune è anche utile per l'allevamento destinato all'autoconsumo in quanto la piccola mole degli animali è adeguata per soddisfare le esigenze di una famiglia poco numerosa.

Questa razza è allevata e conservata solo nei Centri pubblici di Conservazione. La sua presenza sul territorio è praticamente nulla a parte qualche caso di allevamento a scopo amatoriale o sportivo. La mancanza di associazioni, anche culturali, che ne favoriscano la penetrazione territoriale associata alla mancanza di disciplinari per l'allevamento e la riproduzione a livello aziendale sono forse i limiti che la relegano ai margini delle attività produttive e di nicchia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELL'ANATRA **GERMANATA VENETA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		3/30

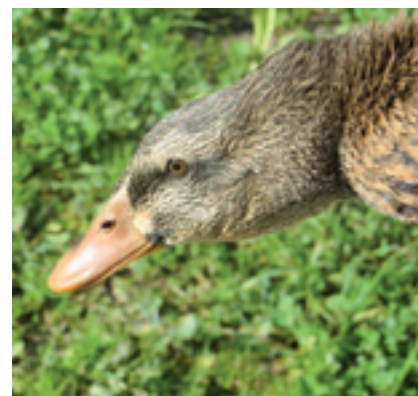
Parametri Economici

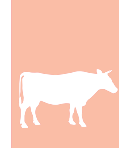
Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

Anatra che discende direttamente dal Germano Reale, la colorazione e la forma è rimasta inalterata. Il maschio presenta la caratteristica testa di un bel colore verde profondo, anello bianco e petto ruggine. Le femmine invece presentano una colorazione marron con fasce alter-nate più chiare e più scure. Le femmine sono delle buone ova-
iole, depone all'incirca 100-120 uova a ciclo, a guscio bianco dal peso medio di 70 grammi che sono anche in grado di covare. È un animale rustico che si adatta molto bene all'allevamento all'aper-
to.

Questa razza è allevata e conserva-
ta solo nei Centri pubblici di Con-
servazione. La sua presenza sul
territorio è praticamente nulla a
parte qualche caso di allevamento
a scopo amatoriale o sportivo. La
mancanza di associazioni, anche
culturali, che ne favoriscano la pe-
netrazione territoriale associata alla
mancanza di disciplinari per l'alle-
vamento e la riproduzione a livello
aziendale sono forse i limiti che la
relegano ai margini delle attività
produttive e di nicchia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL POLLO **ERMELLINATA DI ROVIGO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		3/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

La costituzione di questa razza iniziò nel 1959 allo scopo di ottenere pollame con spiccata attitudine alla produzione di carne di qualità pregiata, ma ancora classificabile tra le razze a duplice attitudine, in quanto continua ad essere anche una buona produttrice di uova. Hanno concorso alla sua formazione le razze Sussex e Rhode Island.

I pulcini hanno un piumino giallo con apertura alare grigio chiaro; gli adulti invece hanno la classica colorazione ermellinata: fondo bianco con penne timoniere e della mantellina scure. La colorazione di pelle e tarsi è gialla, mentre l'uovo ha guscio roseo/bruno.

A 120 giorni i galletti e le pollastre raggiungono il peso di 1,7-1,8 kg. I galli pesano circa 3,3-3,5 kg e le galline arrivano a pesare circa 2,2-2,4 kg. La femmina può essere utilizzata negli incroci per la produzione di pulcini autosessati.

Razza rustica pascolatrice a duplice attitudine, buona produzione di uova e di polli da carne.

Questa razza è allevata e conservata solo nei Centri pubblici di Conservazione. La sua presenza sul territorio è praticamente nulla a parte qualche caso di allevamento a scopo amatoriale o sportivo. La mancanza di associazioni, anche culturali, che ne favoriscano la penetrazione territoriale associata alla mancanza di disciplinari per l'allevamento e la riproduzione a livello aziendale sono forse i limiti che la relegano ai margini delle attività produttive e di nicchia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL TACCHINO **ERMELLINATO DI ROVIGO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		3/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

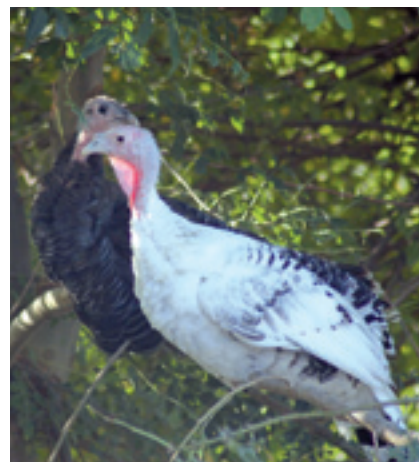
Presso la Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo nel 1958 per migliorare le prestazioni produttive ed economiche del tacchino Comune, si iniziò l'introduzione di sangue della razza americana Narra Gansett

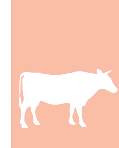
ottenendo soggetti con piumaggio grigio e tarsi colore bruno rossastri. Dal gruppo, per mutazione, comparvero alcuni soggetti con piumaggio ermellinato e tarsi color carnicino. La selezione di questi animali, portò alla formazione di una nuova razza denominata Tacchino Ermellinato di Rovigo.

Animale di taglia media, precoce e a rapido impennamento. La femmina depone all'incirca 70-100 uova a ciclo di colore rosato. Pelle bianca, tarsi carnicino, il peso degli adulti kg 4-6 nella femmina e 10-12 nel maschio.

Animale molto rustico e ottimo pascolatore si presta molto bene per l'allevamento all'aperto.

Questa razza è allevata e conservata solo nei Centri pubblici di Conservazione. La sua presenza sul territorio è praticamente nulla a parte qualche caso di allevamento a scopo amatoriale o sportivo. La mancanza di associazioni, anche culturali, che ne favoriscano la penetrazione territoriale associata alla mancanza di disciplinari per l'allevamento e la riproduzione a livello aziendale sono forse i limiti che la relegano ai margini delle attività produttive e di nicchia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL'ANATRA MIGNON

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		3/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

Graziosa anatra di taglia ridotta dal piumaggio bianco, da sempre diffusa nelle aziende del Veneto meridionale ed orientale.

È caratterizzata da zampe, becco e pelle di colore giallo. La femmina depone all'incirca 50/70 uova a ciclo, con guscio bianco e molto facilmente si adatta alla cova e all'allevamento naturale. Gli adulti raggiungono il peso di 0,8-1 kg, si presentano con un piumaggio completamente bianco senza differenze tra i sessi. A maturità sessuale il maschio presenta un ricciolo sulla coda.

Animale rustico che si adatta molto bene all'allevamento all'aperto. Questo tipo di animale leggero trova un suo utilizzo nella preparazione della cosiddetta "anatra-porzione", avendo anche il vantaggio di non presentare gli antiestetici follicoli colorati che si osservano in tutte le anatre a piumaggio colorato.

Questa razza è allevata e conservata solo nei Centri pubblici di Conservazione. La sua presenza sul territorio è praticamente nulla a parte qualche caso di allevamento a scopo amatoriale o sportivo. La mancanza di associazioni, anche culturali, che ne favoriscano la penetrazione territoriale associata alla mancanza di disciplinari per l'allevamento e la riproduzione a livello aziendale sono forse i limiti che la relegano ai margini delle attività produttive e di nicchia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELL'OCA **PADOVANA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		3/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

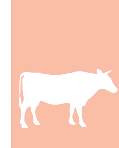
INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

L'oca Padovana, o oca grigia, era un tempo molto diffusa nelle aree meridionali del Veneto caratterizzate da ambienti umidi e molto ricchi di paludi e corsi d'acqua. La colorazione del suo piumaggio lascia intendere la diretta discendenza dalle oche selvatiche che un tempo sostavano in abbondanza lungo i litorali veneti nelle stagioni delle migrazioni. La cattura di esemplari selvatici e il loro successivo addomesticamento hanno dato origine a quest'oca di mole non esagerata dato che era solita nutrirsi con gli scarti delle povere famiglie agricole venete.

L'oca Padovana è caratterizzata da una linea slanciata confondibile con l'oca selvatica. Ha un aspetto fiero e un'andatura leggera, zampe brevi e distanziate. Il becco, i tarsi e le zampe sono di color arancione. La femmina diversifica dal maschio soltanto per la mole leggermente più piccola. Alla nascita le ochette presentano un piumino giallo macchiato di scuro che dopo poche settimane diventa omogeneamente grigio.

Nelle ochette il becco e le zampe sono scure. Il piumaggio è grigio più scuro nelle parti superiori e più chiaro sotto. Non è presente dimorfismo sessuale (differenza tra maschio e femmina) e il riconoscimento dei sessi viene fatto esplorando le parti genitali. I maschi adulti raggiungono il peso di 6-7 Kg. Mentre le femmine pesano circa 5-6 Kg. È considerata un'oca da carne data la sua scarsa predisposizione a deporre uova. È un'ottima pascolatrice e in grado di utilizzare anche le erbe che crescono sulle sponde e sui fondali di canali con limitata profondità: non superiore a un metro. Questa razza è allevata e conservata solo nei Centri pubblici di Conservazione. Grazie alle cure di un'associazione la sua penetrazione nel territorio e nella cultura locale sta in questi anni sviluppandosi.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL POLLO **PADOVANA PESANTE**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		1/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto	aziendale	2
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		10/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

La razza di polli "Padovana pesante" o Gigante ha origini molto lontane ed è stata selezionata da allevatori-commercianti locali per rispondere alle esigenze del mercato. L'abbondante documentazione storica descrive con precisione le razze che sono state utilizzate per ottenere razza e le caratteristiche morfologiche e produttive finali. Queste esperienze sono state riprese da allevatori locali, ripercorrendo il percorso di oltre un secolo fa, hanno ottenuto animali corrispondenti alle descrizioni bibliografiche e all'iconografia.

Sono polli di grossa mole con carne delicata, tenera e saporita. La produzione di uova è buona e si ottengono prodotti con guscio roseo, grossi e gustosi. È una razza rustica e precoce come le razze indigene. È una razza che può raggiungere pesi notevoli e il Trevisani racconta di un cappone del peso di 6,550 kg alla macellazione: "sventrato e privo del gozzo e delle interiora".

Una sua caratteristica è anche la docilità e un animale che vaga poco nei campi e vola ancora meno.

Il Trevisani la considera anche una buona chioccia anche se troppo pesante e a volte schiaccia le uova o i pulcini.

Questa razza è oggi allevata in provincia di Vicenza e entra a far parte dei menù di diversi ristoranti della zona.

Questa razza non è elencata attualmente nell'elenco del registro anagrafico.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL POLLO **PEPOI**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		3/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

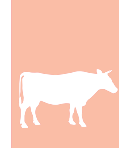
Questa razza di polli di origine Veneta, molto diffusa specialmente nella zona nord orientale del Veneto e del Friuli, è una delle pochissime razze di piccola mole attualmente disponibile sul mercato.

I pulcini hanno una colorazione marrone chiaro con striature più scure sul dorso e sul capo. La colorazione del piumaggio degli adulti è tipo dorato. Presentano pelle e tarsi di colore giallo e producono uova a guscio rosato dal peso di 40-45 grammi. A 4 mesi i maschi e le femmine pesano mediamente 600-700 grammi. I galli pesano all'incirca 1,3-1,5 kg, mentre le galline pesano circa 1,0-1,1 kg. Le femmine hanno una spiccata attitudine alla cova e all'allevamento naturale, depongono annualmente 160-180 uova.

Razza leggera, rustica e pascolatrice. Presenta buone masse muscolari del petto, ottime per lo spiedo, forniscono carni molto saporite. L'allevamento di questa razza rustica è di facile realizzazione ed è consigliato per le aziende agrituristiche, le fattorie didattiche e per la produzione del pollo porzione.

Questa razza è allevata e conservata solo nei Centri pubblici di Conservazione. La sua presenza sul territorio è praticamente nulla a parte qualche caso di allevamento a scopo amatoriale o sportivo. La mancanza di associazioni, anche culturali, che ne favoriscano la penetrazione territoriale associata alla mancanza di disciplinari per l'allevamento e la riproduzione a livello aziendale sono forse i limiti che la relegano ai margini delle attività produttive e di nicchia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL POLLO **ROBUSTA LIONATA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		3/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

È stata selezionata nel 1965 alla Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo. Durante il lavoro di selezione sono state utilizzate le razze Orpington Fulva e White America.

I pulcini alla nascita hanno un piumino color fulvo con puntini marrone scuro sul capo. Gli adulti hanno una colorazione di fondo fulva con la coda nera a riflessi verdastri e con la diffusione dello scuro alle ali. I tarsi e la pelle sono di colore giallo. A quattro mesi le pollastre e i galletti raggiungono il peso di 1,9-2 kg. I galli raggiungono i 4-4,5 kg, mentre le galline pesano media mente 2,8-3,3 kg. Annualmente una femmina depone 160-170 uova con guscio roseo e dal peso di 55-60 g.

Le galline di questa razza hanno una spiccata attitudine alla cova e all'allevamento naturale dei pulcini. Razza rustica pascolatrice a duplice attitudine, buona produzione di uova e di polli da carne.

Questa razza è allevata e conservata solo nei Centri pubblici di Conservazione. La sua presenza sul territorio è praticamente nulla a parte qualche caso di allevamento a scopo amatoriale o sportivo. La mancanza di associazioni, anche culturali, che ne favoriscano la penetrazione territoriale associata alla mancanza di disciplinari per l'allevamento e la riproduzione a livello aziendale sono forse i limiti che la relegano ai margini delle attività produttive e di nicchia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL POLLO **ROBUSTA MACULATA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	assenza di mercato	0
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		3/30

Parametri Economici

Femmine in riproduzione	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 11/60

È stata selezionata nel 1965 alla Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo, utilizzando le stesse razze impiegate per la razza Robusta Lionata, ossia l'Orpington Fulva e la White America. I pulcini hanno un colore scuro con picchiettature chiare, il piumino del ventre è chiaro e sul capo è presente una macchia marrone scuro. Gli adulti sono caratterizzati da un piumaggio bianco con macchie nere in tutto il corpo, le penne della mantellina sono argentate. Pelle e tarsi sono di colore giallo.

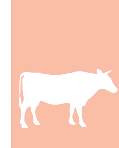
A quattro mesi i galletti e le pollastre raggiungono un peso di 1,9-2 kg. Il peso dei galli si aggira attorno ai 4-4,5 kg mentre le galline arrivano a pesare 2,8-3,3 kg.

La deposizione media è di circa 150-160 uova all'anno.

È una razza rustica pasco latrice a duplice attitudine, buona produzione di uova e di polli da carne.

Questa razza è allevata e conservata solo nei Centri pubblici di Conservazione. La sua presenza sul territorio è praticamente nulla a parte qualche caso di allevamento a scopo amatoriale o sportivo. La mancanza di associazioni, anche culturali, che ne favoriscano la penetrazione territoriale associata alla mancanza di disciplinari per l'allevamento e la riproduzione a livello aziendale sono forse i limiti che la relegano ai margini delle attività produttive e di nicchia.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELL'ORTAGGIO **ASPARAGO MONTINE**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		3
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		3
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		7/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	in diminuzione	0
Aziende agricole interessate	in diminuzione	0
Quantità di prodotto	in diminuzione	0
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		2/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 9/60

L'asparago comune trova un suo naturale ambiente di vegetazione nelle aree di bassura a ridosso delle coste della nostra penisola. Nella laguna nord di Venezia, passeggiando in primavera lungo i verdi corridoi che dividono le barene e le valli da pesca, non è difficile imbattersi nei turioni di asparago spontaneo. È da queste piante selvatiche che deriva la coltivazione dell'asparago verde amaro "Montine".

Le principali caratteristiche dell'asparago verde amaro "Montine" sono: il livello tetraploide (40 cromosomi contro 20 della specie comune), l'elevata tolleranza alla salinità ed il caratteristico gusto amarognolo dei turioni.

Questa specie, da tempo immemorabile, è spontanea lungo le coste dei mari italiani ed in particolare di quelle dell'Adriatico, dove si espande anche nell'Istria e coste dalmate. All'inizio del secolo scorso i coltivatori di asparago della fascia di terra che separa la Laguna di Venezia dal mare Adriatico, denominata "Cavallino" visti gli insuccessi con l'asparago comune (più sensibile alle malattie e al sale), iniziarono a coltivare l'asparago amaro.

Per le nuove coltivazioni gli agricoltori utilizzavano i semi delle piante femminili caratterizzate dal più elevato vigore vegetativo e dal maggiore calibro dei turioni. Sono stati sufficienti 6-7 cicli di selezione (uno ogni 10 anni circa) per costituire la varietà denominata Montine che per produttività e calibro dei turioni è simile all'asparago comune, ma ha mantenuto il caratteristico gusto amarognolo.

Negli ultimi tre anni il trend delle aziende interessate è in diminuzione: a parte una limitata zona della provincia di Venezia l'asparago verde amaro "Montine" non ha nessuna penetrazione nel territorio provinciale e tanto meno in quello regionale.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL CEREALE **FRUMENTO CANOVE**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		1/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

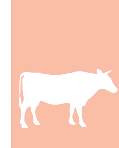
INDICE SOCIO-ECONOMICO 9/60

Dai primi anni del secolo scorso, grazie all'attività condotta da N. Strampelli volta all'ottenimento di varietà attraverso l'utilizzo dell'incrocio, il frumento tenero, come il Canove, ha visto un progressivo declino delle popolazioni locali. Queste, infatti, non erano in grado di competere per rese e caratteristiche tecnologiche, nei confronti delle varietà migliorate ottenute inizialmente da N. Strampelli e poi da numerosi altri breeders italiani.

A partire dal 1950, l'Istituto "N. Strampelli" ha iniziato una attività di conservazione dei materiali non più utilizzati dagli agricoltori, arrivando nel tempo a mantenere più di 600 popolazioni e varietà locali.

Oggi la coltivazione del frumento Canove è molto ridotta senza nessun legame con la cultura e le tradizioni locali: mancano associazioni e gruppi di interesse che lo conservino almeno per la memoria. Di positivo possiamo considerare che il nocciolo duro dei pochi agricoltori che lo mantengono non è in diminuzione ma è comunque necessario recuperarne l'interesse.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **DALL'OCCHIO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		1/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 9/60

Vitigno di antica coltivazione nella zona di Conegliano, come testimoniato dal Caronelli nella seconda metà del '700. Nella ampelografia generale della provincia di Treviso (1870) viene indicata diffusa in tutta la provincia dove "si adopera tanto a produrre vino comune, quanto da lusso". Attualmente non più coltivata è stata reperita in un vigneto ad Osigo di Fregona ed è conservata in collezioni. Varietà poco vigorosa, poco sensibile alle principali ampelopatie.

Varietà non iscritta al registro nazionale delle varietà di vite.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **PATTARESCA**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		1/30

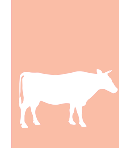
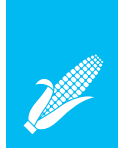
Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 9/60

Vitigno recuperato nel padovano, zona dove probabilmente ha avuto in passato la sua origine e la maggiore diffusione. Attualmente è coltivato su circa 1 ha. La prima citazione di questa varietà comunque è riferita alla provincia di Vicenza, dove risulta nel Catalogo delle uve presentate alla mostra a Vicenza il 21-26 settembre del 1868 (Bollettino Comizio Agrario, 1868). Attualmente la Pattaresca è ormai relegata a saltuaria presenza in vecchi vigneti o in vigneti sperimentali. La Pattaresca è vitigno di vigoria media o scarsa, con vegetazione assurgente. Di media produzione è scarsamente soggetto ad attacchi di peronospora e bottrite. Sembra che se coltivata in pianura la produzione aumenti e con essa anche la sensibilità ad attacchi di marciume. Varietà non iscritta al registro nazionale delle varietà di vite.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DEL CEREALE **FRUMENTO PIAVE**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		1/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 9/60

Il Frumento Piave ripercorre la stessa storia del Canove affiancandolo anche nel valore dell'indice socio-economico. Dai primi anni del secolo scorso, infatti, grazie all'attività condotta da N. Strampelli volta all'ottenimento di varietà attraverso l'utilizzo dell'incrocio, il frumento tenero, come il Piave, ha visto un progressivo declino delle popolazioni locali. Queste, infatti, non erano in grado di competere per rese e caratteristiche tecnologiche, nei confronti delle varietà migliorate ottenute inizialmente da N. Strampelli e poi da numerosi altri breeders italiani.

A partire dal 1950, l'Istituto "N. Strampelli" ha iniziato una attività di conservazione dei materiali non più utilizzati dagli agricoltori, arrivando nel tempo a mantenere più di 600 popolazioni e varietà locali.

Oggi la coltivazione del frumento Piave è molto ridotta senza nessun legame con la cultura e le tradizioni locali: mancano associazioni e gruppi di interesse che lo conservino almeno per la memoria. Di positivo possiamo considerare che il nocciolo duro dei pochi agricoltori che lo mantengono non è in diminuzione ma è comunque necessario recuperare l'interesse.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **RECANTINA PECOLO ROSSO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		1/30

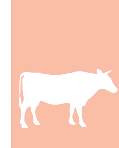
Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 9/60

È un vitigno coltivato da tempo remoto nella provincia di Treviso. Le prime notizie risalgono alla fine del 600 quando l'Agostinetti (1679) cita più volte la Recantina o Recardina tra le migliori varietà coltivate nel Trevigiano, dove nella zona del Piave "per lo più si fanno vini per Venezia di una uva nera che si chiama Recandina". Sono stati recuperati tre diversi vitigni con questo nome la "Recantina Forner" la "Recantina pecolo rosso" e la "Recantina pecolo scuro". Più precoce della Recantina Forner. Vitigno coltivato da tempo remoto nella provincia di Treviso. Esistono diversi tipi di Recantine, quella dal pecolo rosso, dal pecolo scuro e la Forner. Alla fine del 600 l'Agostinetti cita più volte la Recantina o Recardina tra le migliori varietà coltivate nel trevigiano. Il Zambenedetti circa un secolo dopo, nella memoria presentata alla Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano, consiglia la Recaldina tra le varietà da piantare sulle colline. Iscritta al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite. Varietà non iscritta al registro nazionale delle varietà di vite.





INDICE DI SOSTENIBILITÀ SOCIO-ECONOMICO DELLA VITE **RECANTINA PECOLO SCURO**

Parametri Socioculturali

Diffusione del consumo:	locale	1
Presenza di organizzazione produttori		0
Presenza di trasformazione del prodotto		0
Presenza di sito Web dedicato		0
Presenza di manifestazioni locali		0
Possibilità di commercializzazione semi/talee/riproduttori/ecc.		0
Presenza di attività condotte con metodo biologico		0
Presenza di disciplinari/protocolli di produzione		0
Presenza di disciplinari/protocolli di trasformazione		0
TOTALE PARAMETRI SOCIOCULTURALI		1/30

Parametri Economici

Superficie coltivata	costante	2
Aziende agricole interessate	costante	2
Quantità di prodotto	costante	2
Livello di occupazione	aziendale	2
Alleanze economico/commerciali		0
Trasformazione prodotto		0
TOTALE PARAMETRI ECONOMICI		8/30

INDICE SOCIO-ECONOMICO 9/60

È un vitigno coltivato da tempo remoto nella provincia di Treviso. Le prime notizie risalgono alla fine del 600 quando Agostinetti (1679) cita più volte la Recantina o Recardina tra le migliori varietà coltivate nel Trevigiano, dove nella zona del Piave "per lo più si fanno vini per Venezia di una uva nera che si chiama Recandina". Sono stati recuperati tre diversi vitigni con questo nome la "Recantina Forner" la "Recantina pecolo rosso" e la "Recantina pecolo scuro Più precoce della Recantina Forner.

Vitigno coltivato da tempo remoto nella provincia di Treviso. Esistono diversi tipi di Recantine, quella dal pecolo rosso, dal pecolo scuro e la Forner. Alla fine del 600 l'Agostinetti cita più volte la Recantina o Recardina tra le migliori varietà coltivate nel trevigiano. Il Zambenedetti circa un secolo dopo, nella memoria presentata alla Accademia Agraria degli Aspiranti di Conegliano, consiglia la Recaldina tra le varietà da piantare sulle colline. Iscritta al Catalogo Nazionale delle Varietà di vite.

Varietà non iscritta al registro nazionale delle varietà di vite.





4. CONCLUSIONE

Dall'analisi dei diversi parametri che costituiscono l'indice socio economico emerge come di fondamentale importanza è una buona struttura dei parametri socioculturali. Tra questi fondamentale è la possibilità di commercializzare semi/talee/riproduttori/ ecc. Ciò sta ad indicare che, in una situazione legislativa carente, è necessario attivare progetti che favoriscano lo scambio di semi/talee/riproduttori/ ecc. e questo principalmente per aumentare la quantità di materiale in purezza utile ad evitare l'erosione genetica e la perdita di biodiversità. La possibilità di scambio favorisce poi la diffusione delle informazioni e specialmente evita la perdita della "memoria storica" di una determinata risorsa genetica.

La possibilità di commercializzazione permette poi la presenza del "parametro economico" trasformazione del prodotto essenziale per una più efficace penetrazione nel mercato.

Sempre tra i parametri socioculturali si è dimostrata significativa la presenza di disciplinari/protocolli sia di produzione che di trasformazione. Quando siamo in presenza di questo parametro si ha di conseguenza il coinvolgimento di diversi attori che contribuiscono allo sviluppo della filiera produttiva che sfocia inevitabilmente con una sostenibilità anche economica del prodotto o del "lavorato".

La condivisione di protocolli/disciplinari è facilitata poi quando si è in presenza di organizzazioni produttori che, se ben organizzate, danno vita a manifestazioni locali nonché a una corretta informazione e promozione del prodotto.

Per quanto riguarda i parametri economici risulta che questi sono direttamente influenzati dai parametri socioculturali. L'aumento delle produzioni e delle aziende interessate dipende spesso dalla capacità sia di far conoscere il prodotto influenzando il consumatore e specialmente dalla concreta possibilità di acquistare semi/talee/riproduttori/ ecc. per avviare attività produttive sostenibili.

Da questa analisi preliminare emerge comunque la necessità di approfondire l'indagine per una più precisa e corretta valutazione dei risultati.

Si ritiene in ogni modo fondamentale, specialmente per quelle risorse genetiche che hanno mostrato un più basso indice socio – economico, attivare progetti di commercializzazione della biodiversità per "liberare" semi/talee/riproduttori/ ecc. da una ingiusta chiusura economica. Serve poi favorire la cooperazione allo scopo di individuare disciplinari/protocolli sostenibili in grado di qualificare e identificare le produzioni e le trasformazioni ottenute utilizzando le risorse genetiche di interesse agrario nel Veneto.





PROGRAMMA BIONET

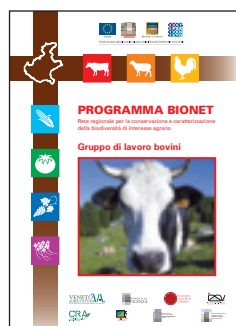
Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

COORDINAMENTO DEL PROGRAMMA

Veneto Agricoltura: Maurizio Arduin, *coordinatore del Programma*; Elisabette Desousa, Francesca Riccardi, Alberto Sartori

Rete delle Scuole Agrarie e Forestali del Triveneto: Franco Pivotti

PUBBLICAZIONI COMUNI BIONET



GRUPPO DI LAVORO BOVINI (WP1)

- **Veneto Agricoltura:** Valerio Bondesan
- **Provincia di Venezia:** Angelo Padovan, Marco Parise
- **Università di Padova:** Flaviana Gottardo, *coordinatore del gruppo di lavoro e della pubblicazione*; Martino Cassandro, Paola Prevedello, Clelia Rumor, Calogero Stelletta, Alice Varotto, Yuri Vencato, Enrico Zanetti
- **Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie:** Antonio Barberio, Brunella Dall'Ava, Giulia Rosa



GRUPPO DI LAVORO OVINI (WP2)

- **Veneto Agricoltura:** Valerio Bondesan, *coordinatore del gruppo di lavoro e della pubblicazione*; Nicola Tormen
- **Provincia di Venezia:** Marco Parise
- **Università di Padova:** Giovanni Bittante, Erika Pellettero, Cinzia Ribeca, Calogero Stelletta, Yuri Vencato
- **Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie:** Anna Granato, Franco Mutinelli, Eliana Schiavon, Marcello Volanti
- **I.I.S. "A. Della Lucia" di Feltre:** Ketty Dall'Agnol, Flavio Dal Piva, Luca Fontanive, Aron Girardi, Giulia Marin, Marco Ravis, Serena Turrin, Carlo Zanotelli



GRUPPO DI LAVORO AVICOLI (WP4)

- **Veneto Agricoltura:** Maristella Baruchello, *coordinatore del gruppo di lavoro*
- **Provincia di Venezia:** Marco Parise
- **Università di Padova:** Martino Cassandro, Martina Isaia, Giovanni Niero, Chiara Rizzi, Enrico Zanetti
- **Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie:** Elisa Baldasso, Salvatore Catania, Alice Fincato, Barbara Flaminio, Federica Gobbo, Maria Luisa Moronato, Stefania Rodio, Christian Santone, Enrico Sattin
- **I.I.S. "A. Della Lucia" di Feltre:** Giovanni Bertoni
- **I.I.S. "Duca degli Abruzzi" di Padova:** Gabriele Baldan, Vincenzo Tranzillo
- **ISS "D. Sartor" di Castelfranco Veneto:** Daniele Carnio, *coordinatore della pubblicazione*; Nicola Artuso, Thomas Beltrame, Marco Bonaldo, Marco Calzavara, Paola Forasacco, Renato Pozzebon, Matteo Silva, Andrea Torresan, Michele Vaccari





GRUPPO DI LAVORO CEREALICOLO (WP5)

- **Veneto Agricoltura:** Maurizio Arduin, *coordinatore del gruppo di lavoro*; Renzo Converso
- **Provincia di Venezia:** Silvio Pino
- **Università di Padova:** Gianni Barcaccia, *coordinatore della pubblicazione*; Stefano Cherubin, Giulio Galla, Mirko Volpato
- **I.I.S. "A. Della Lucia" di Feltre:** Ketty Dall'Agnol, Flavio Dal Piva, Luca Fontanive, GianMarco Pastro, Stefano Sanson, Nicola Sella, Carlo Zanotelli
- **I.I.S. "Duca degli Abruzzi" di Padova:** Nicolò Caregnato, Roberto Spanu, Vincenzo Tranzillo
- **ISSS "D. Sartor" di Castelfranco Veneto:** Francesco Basso, Nicola Beltrame, Giacomo Berti, Federico Cadorin, Alex Cerantola, Alessandro Daminato, Samuele De Zen, Alessandro Leoni, Tatiana Santi, Mattia Squizzato, Riccardo Tartaglia



GRUPPO DI LAVORO ORTICOLO (WP6)

- **Veneto Agricoltura:** Michele Giannini, *coordinatore del gruppo di lavoro e della pubblicazione*; Francesco Da Re, Maurizio Ferro, Simone Serra, Franco Tosini
- **Provincia di Venezia:** Silvio Pino
- **Università di Padova:** Carlo Nicoletto, Paolo Sambo, Silvia Santagata
- **I.I.S. "A. Della Lucia" di Feltre:** Martina Bortot, Ketty Dall'Agnol, Flavio Dal Piva, Luca Fontanive, Stefano Sanson, Carlo Zanotelli



GRUPPO DI LAVORO VITICOLO (WP7)

- **Veneto Agricoltura:** Aldo Coletti, Caterina Rossi, Emanuele Serafin, Stefano Soligo
- **Provincia di Venezia:** Sergio Carraro
- **Università di Padova:** Margherita Lucchin, Silvia Nicolé, Alessandro Vannozi
- **CRA-VIT:** Massimo Gardiman, *coordinatore del gruppo di lavoro e della pubblicazione*; Elisa Angelini, Roberto Carraro, Mirko De Rosso, Luisa Filippin, Riccardo Flamini
- **I.I.S. "A. Della Lucia" di Feltre:** Riccardo Biffi, Flavio Dal Piva, Flavio De Bin, Luca Fontanive, Giovanni Silvestrini, Carlo Zanotelli



GRUPPO DI LAVORO FORAGGERE (WP8)

- **Veneto Agricoltura:** Silvano Cossalter, Roberto Fiorentin, Francesco Pernigotto Cego, Andrea Rizzi, Stefano Tasinazzo, Michele Zanetti
- **Provincia di Venezia:** Marta Morini
- **Università di Padova:** Michele Scotton, *coordinatore del gruppo di lavoro e della pubblicazione*; Martina Masiero, Valentina Rossetti, Antonio Timoni



PROGRAMMA BIONET

Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

Gruppi di lavoro	Partner operativi	Razze e varietà/accessioni oggetto di conservazione e caratterizzazione
 BOVINI	• Veneto Agricoltura • Provincia di Vicenza • Università di Padova • Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie	Burlina
 OVINI	• Veneto Agricoltura • Provincia di Vicenza • Università di Padova • Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie • Istituto Agrario di Feltre	Alpagota Brogna Foza o Vicentina Lamon
 AVICOLI	• Veneto Agricoltura • Provincia di Vicenza • Università di Padova • Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie • Istituto Agrario di Feltre • Istituto Agrario di Padova • Istituto Agrario di Castelfranco	Anatre: Germanata veneta, Mignon Faraone: camosciata Oche: Padovana, Veneta Polli: Ermellinata di Rovigo; Millefiori di Lonigo; Padovana argentata, bianca, camosciata, dorata e nera; Padovana pesante; Pepoi; Polverara bianca e nera, Robusta lionata, Robusta maculata Tacchini: Comune bronzato, Ermellinato di Rovigo
 CEREALICOLO	• Veneto Agricoltura • Provincia di Vicenza • Università di Padova • Istituto Agrario di Feltre • Istituto Agrario di Padova • Istituto Agrario di Castelfranco	Frumenti: Canove, Monococco, Piave Mais: Biancoperla, Marano, Sponcio Orzo: Agordino
 ORTICOLO	• Veneto Agricoltura • Provincia di Vicenza • Università di Padova • Istituto Agrario di Feltre	Asparago Montine, Broccolo di Bassano, Broccolo fiolaro di Creazzo, Fagiolo Giolet e Righetta d'oro di Posina, Pomodoro Nasone
 VITICOLO	• Veneto Agricoltura • Provincia di Vicenza • Università di Padova • Consiglio per la Ricerca e la sperimentazione in Agricoltura - Centro di ricerca per la Viticoltura (CRA-VIT) di Conegliano (TV) • Istituto Agrario di Feltre	Bianchetta trevigiana b., Boschera b., Cabrusina n., Cavrara, Corbine n., Dall'Occhio b., Dindarella n., Forsellina n., Grapariol, Gropello di Breganze, Gruaja n., Marzemina bianca b., Marzemina grossa n., Negrare n., Oseleta n., Pattaresca, Pedevenda b., Perera b., Pinella b., Prosecco lungo b., Recantine, Trevisana nera n., Turchetta n.
 FORAGGERE	• Veneto Agricoltura • Provincia di Vicenza • Università di Padova	Praterie seminaturali di pianura

PROGRAMMA BIONET

Rete regionale per la conservazione e caratterizzazione della biodiversità di interesse agrario

Il Programma, previsto dalla misura 214/H del PSR vede la collaborazione tra otto Enti veneti, coordinati da Veneto Agricoltura, che hanno costituito un'Associazione temporanea di scopo al fine di avviare azioni mirate e concertate (caratterizzazione, raccolta), nonché di accompagnamento (informazione, diffusione) finalizzate al recupero e alla conservazione di razze in via di estinzione e di specie vegetali a rischio di erosione genetica. La necessità di attivare un Programma finalizzato al recupero e alla conservazione della biodiversità di interesse agrario è motivata dalla considerazione che la diversità genetica rappresenta una risorsa che deve essere preservata per le generazioni future. Gli agricoltori e gli allevatori possono svolgere il ruolo di custodi della biodiversità ma a condizione che sia garantita una ragionevole redditività nell'impiego delle risorse genetiche locali. L'importante attività degli agricoltori e allevatori custodi non è da sola sufficiente, però, ad avviare un processo di valorizzazione della biodiversità quale fattore di sviluppo locale. Il Programma BIONET accompagna le attività dei custodi con azioni mirate e concertate (caratterizzazione, raccolta), nonché di accompagnamento (informazione, diffusione) messe in atto da soggetti pubblici che operano nel campo della biodiversità a livello regionale.

Gli obiettivi del Programma BIONET sono:

- recupero, conservazione e caratterizzazione della diversità genetica di razze e di varietà di specie vegetali agrarie a rischio di estinzione e/o minacciate da erosione genetica;
- mantenimento o aumento del numero di varietà di specie vegetali agrarie coltivate e di capi delle diverse razze locali iscritti ai relativi RegistriAnagrafici o Libri Genealogici;
- identificazione, classificazione conservazione degli ecotipi di specie foraggere di pregio naturalistico;
- aumento della conoscenza e della sensibilità per la salvaguardia della biodiversità;
- realizzazione di azioni di informazione e diffusione dei risultati.

Gli Enti che hanno dato vita alla Rete regionale sono: Veneto Agricoltura, Amministrazione provinciale di Vicenza, Università di Padova; Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, Centro di ricerca per la viticoltura (CRA-VIT) di Conegliano (Treviso) e gli Istituto Superiore di Istruzione Agraria di Feltre (Belluno), Padova e Castelfranco Veneto (Treviso). Il Programma in rete, coordinato da Veneto Agricoltura, prevede sette Gruppi di lavoro e 34 sottoprogrammi che vedono il coinvolgimento, per due anni (2013 e 2014), degli Enti associati in rete. A livello scientifico il Programma BIONET vede il coinvolgimento di un team di oltre 30 tra Docenti, Ricercatori e Dottori di Ricerca. Non da ultimo comunque il valore culturale e storico, di quel che rimane oggi della biodiversità agraria veneta, ricordando un aforisma del filosofo Bertrand Russell: *Ho gustato le pesche e le albicocche molto più di quanto le gustassi prima, da quando ho saputo che si cominció a coltivarle in Cina agli inizi della dinastia Han; e che i cinesi presi in ostaggio dal grande re Kaniska le introdussero in India, da dove si diffusero in Persia giungendo all'impero romano nel primo secolo della nostra era. Tutto ciò mi rese questi frutti più dolci.*

