



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



## PERCORSI STORICI DI TERRA E ACQUA

UN PAESAGGIO RURALE DA SALVAGUARDARE

# PRODOTTI TIPICI E DI QUALITÀ DELL'AMBITO PIA\_R BASSO PIAVE



## *Fagiolo Verdon* *Verdon Bean*

### ALTRI PRODOTTI CORRELATI | RELATED PRODUCTS



ASPARAGO BIANCO  
DI PALAZZETTO  
WHITE ASPARAGUS  
OF PALAZZETTO



ANATRA  
GERMANATA  
GERMANATA  
VENETA DUCK



FARINA DI MAIS  
BIANCOPERLA  
PEARL-WHITE  
CORNMEAL



CONIGLIO VENETO  
VENETO RABBIT



NOCE DEI GRANDI FIUMI  
LARGE RIVERS' NUT



PIA\_R BASSO PIAVE "Percorsi storici di terra e acqua: un paesaggio da salvaguardare". Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013  
Asse 3 PSR - Misura 313 - Incentivazione delle attività turistiche Azione 4 - Informazione Azione 5 - Integrazione Offerta Turistica  
Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007 - 2013.  
Organismo responsabile dell'informazione: Associazione Temporanea di Scopo - PIA\_R BASSO PIAVE  
Autorità di gestione: Regione Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario.

## Fagiolo Verdon Verdon Bean



**PERCORSI STORICI  
DI TERRA E ACQUA**  
UN PAESAGGIO RURALE DA SALVAGUARDARE

Il Fagiolo Verdon è un patrimonio della gastronomia locale tipica delle terre di Quarto d'Altino e del territorio del Basso Piave, riscoperto grazie all'impegno degli agricoltori locali assistiti da esperti tecnici agronomi, guidati dall'Amministrazione Comunale di Quarto d'Altino e in collaborazione con l'associazione Slow Food Treviso. Il Fagiolo Verdon è particolarmente adatto alla preparazione di saporite e raffinate minestre, caratteristiche per il colore chiaro del brodo a cui conferisce un sapore particolarmente delicato, ma può anche essere preparato in umido o lessato e condito. La pianta è molto simile a quella di un comune fagiolo nano; abbastanza produttiva ma dall'aspetto poco appariscente. I fiori sono infatti piccoli, nascosti tra il verde del fogliame e di una timida tonalità violetta appena accennata. I baccelli sono uniformemente verdi della stessa tonalità delle foglie; solo a maturazione diventano progressivamente di un verde più pallido con una leggera tonalità di giallo opaco.

## Fagiolo Verdon Verdon Bean



**HISTORICAL ROUTES  
OF LAND AND WATER**  
A RURAL LANDSCAPE TO SAFEGUARD

The Verdon bean is an asset of the typical local cuisine of the lands of Quarto d'Altino and of the Lower Piave river area, rediscovered thanks to the commitment of local farmers aided by expert agricultural consultants, led by the Municipal Administration of Quarto d'Altino and in partnership with the Slow Food Treviso association.

The Verdon bean is especially suited to prepare tasty and refined soups, typical for the clear colour of the broth with its especially mild taste, but it can also be stewed or boiled and seasoned. The plant is very similar to the common dwarf bean; it is a very productive but hardly striking variety. Its flowers are small, hidden among the green foliage and of a timid violet shade. Its pods are evenly green of the same shade of the leaves; only upon maturity they progressively turn a paler green with a light matt yellow shade.

### *Area di produzione:*

Quarto d'Altino e alcuni Comuni nel territorio del Basso Piave.



### *Commercializzazione:*

solo attraverso vendita diretta.



### *Production area:*

Quarto d'Altino and some municipalities of the Lower Piave river territory.



### *Sale:*

only through direct selling through local producers.



### *Periodo di produzione/raccolta:*

raccolta del Fagiolo Verdon nel mese di luglio e fine settembre. Attualmente diffuso principalmente nel territorio di Quarto d'Altino e, in parte, nei Comuni nel territorio del Basso Piave.



### *Production/harvest period:*

the Verdon bean harvests in July and late September. Currently mainly diffused in the Quarto d'Altino territory and, partly, in the municipalities of the Lower Piave river territory.

