



FEASR

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



REGIONE del VENETO



## PERCORSI STORICI DI TERRA E ACQUA

UN PAESAGGIO RURALE DA SALVAGUARDARE

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

## ALTRI PRODOTTI CORRELATI | RELATED PRODUCTS



CONIGLIO VENETO  
VENETO RABBIT



ASPARAGO BIANCO  
DI PALAZZETTO  
WHITE ASPARAGUS  
OF PALAZZETTO



ANATRA  
GERMANATA  
GERMANATA  
VENETA DUCK



FAGIOLO VERDON  
VERDON BEAN



NOCE DEI GRANDI FIUMI  
LARGE RIVERS' NUT



## *Farina di mais biancoperla* *Pearl-white cornmeal*



**Veneto**  
Tra la terra e il cielo  
[www.veneto.to](http://www.veneto.to)



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.

## *Farina di mais biancoperla* *Pearl-white cornmeal*



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

Le varietà del mais bianco coltivate sono in piccola parte ancora quelle tradizionali e locali e in gran parte ibridi a granella rigorosamente bianca. La farina di mais biancoperla è presidio Slow Food.

### *Area di produzione:*



è prodotta soprattutto nella zona del Piave a cavallo tra le province di Treviso e Venezia: i terreni su cui è coltivato il “mais bianco del Piave” comprendono i comuni di Caorle, Concordia Sagittaria, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, San Donà di Piave e San Stino di Livenza.

### *Commercializzazione:*

si effettua sotto forma di farina o anche di polenta già pronta, nell'area tradizionale di riferimento, verso altre zone della provincia di Venezia e del Friuli.

## *Farina di mais biancoperla* *Pearl-white cornmeal*



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

The grown varieties of white corn are still partly traditional and local and mostly strictly white-grained hybrids. Pearl-white cornmeal is a Slow Food presidium.

### *Production area:*



it is mostly produced in the Piave area between the provinces of Treviso and Venice: the soils on which the “Piave white corn” is grown include the municipalities of Caorle, Concordia Sagittaria, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, San Donà di Piave and San Stino di Livenza.

### *Sale:*

it is sold as flour or ready-made polenta, in the traditional reference area, to other areas of the province of Venice and of Friuli.

### *Periodo di produzione/raccolta:*



Settembre – ottobre. Come farina da polenta è disponibile tutto l'anno.

Circa 100 ha di superficie coltivata.

### *Production/harvest period:*



September – October. As polenta flour it is available 365 days a year.

Approximately 100 ha of crop area.

