



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



Asparago Bianco di Palazzetto
White asparagus of Palazzetto

ALTRI PRODOTTI CORRELATI | RELATED PRODUCTS



CONIGLIO VENETO
VENETO RABBIT



FARINA DI MAIS
BIANCOPERLA
PEARL-WHITE
CORNMEAL



ANATRA
GERMANATA
GERMANATA
VENETA DUCK



FAGIOLO VERDON
VERDON BEAN



NOCE DEI GRANDI FIUMI
LARGE RIVERS' NUT



Veneto
Tra la terra e il cielo
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.

Asparago Bianco di Palazzetto *White asparagus of palazzetto*



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

L'asparago bianco di Palazzetto è coltivato nell'area sin dal secolo scorso, allora quasi esclusivamente per uso familiare. Ha conosciuto la massima espansione produttiva intorno al 1920-1930. Negli anni settanta l'introduzione di varietà ibride di origine francese, sfortunatamente molto sensibili alle comuni malattie, ha portato alla distruzione della quasi totalità degli impianti e da allora la produzione non si è più ripresa.

Area di produzione:

è localizzata nei comuni di San Donà di Piave ed Eraclea con particolare concentrazione in località Palazzetto, vicino al corso del fiume Piave

Commercializzazione:

avviene in ambito locale con vendite dirette al consumatore, ai ristoratori o a dettaglianti e grossisti del luogo.



Asparago Bianco di Palazzetto *White asparagus of palazzetto*



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

The white asparagus of Palazzetto is locally grown since last century, originally only for household use. Its maximum output came around 1920-1930. In the 70s the introduction of hybrid varieties of French origin, regrettably very sensitive to common diseases, resulted in the destruction of almost all the crops and since then production was never resumed.

Production area:

it is located in the municipalities of San Donà di Piave and Eraclea with particular concentration in location Palazzetto, near the course of the Piave river.

Sale:

it takes place locally with direct sales to consumers, restaurateurs or local retailers and wholesalers.



Periodo di produzione/raccolta:

metà marzo – primi di giugno.

Dalla metà degli anni 60 nel Comune di San Donà di Piave si svolge la "Sagra dell'Asparago"; a maggio a Eraclea si svolge la "Festa dell'asparago dei vini e dei formaggi".



Production/harvest period:

mid-march – early June.

From the mid-60s the Municipality of San Donà di Piave holds the "Asparagus Festival"; in May, Eraclea holds the "Festival of asparagus, wines and cheese".

