FEASR
REGIONE DEL VENETO
2007 0 PSR 1 VEN 3 ETO
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali

PERCORSI STORICI
DI TERRA E ACQUA
UN PAESAGGIO RURALE DA SALVAGUARDARE

TERRE E FIUMI:
UN VIAGGIO FRA PAESAGGI RURALI

LANDS AND RIVERS:
A JOURNEY ACROSS RURAL LANDSCAPES

PERCORSI STORICI
DI TERRA E ACQUA
UN PAESAGGIO RURALE DA SALVAGUARDARE

IL PROGETTO PIA_R, GLI ITINERARI, I 6 COMUNI

Il progetto PIA_R, Progetto Integrato d'Area Rurale avente per Titolo "**PIA_R BASSO PIAVE - Percorsi storici di terra e acqua: un paesaggio rurale da salvaguardare**", ha come obiettivo quello di sviluppare una strategia mirata al consolidamento di opportunità di sviluppo, nell'ambito locale formato dal territorio dei seguenti comuni: **San Donà di Piave, Fossalta di Piave, Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave, Quarto d'Altino**. Gli obiettivi specifici che si intende raggiungere sono coerenti con quelli previsti dal Piano di Sviluppo Rurale e sono:

1. Migliorare la qualità della vita nelle zone rurali e promuovere la diversificazione delle attività economiche
2. Diversificare l'economia rurale
3. Migliorare l'attrattività dei territori rurali per le imprese e la popolazione
4. Mantenere e/o creare nuove opportunità occupazionali e di reddito in aree rurali.

L'Ambito Locale si trova all'interno della provincia di Venezia ed è compreso tra la laguna di Venezia, la provincia di Treviso ed i comuni litoranei della Venezia Orientale.
Dal punto di vista fisico e del paesaggio il Basso Piave, può essere contraddistinto nelle seguenti porzioni di territorio principali (ambiti), delimitate da confini di diversa natura (naturali, antropici, paesaggistici...):

» gli ambiti fluviali (del Sile e del Piave)
» l'ambito di pianura a seminativo
» l'ambito di pianura a vigneto
» l'ambito lagunare

All'interno di questi ambiti troviamo poi un carattere paesaggistico differenziato per il territorio interessato alla bonifica intensiva.

HISTORICAL ROUTES
OF LAND AND WATER
A RURAL LANDSCAPE TO SAFEGUARD

THE PIA_R PROJECT, THE ITINERARIES, THE 6 MUNICIPALITIES

The objective of the PIA_R project, Integrated Project of Rural Area entitled "**PIA_R BASSO PIAVE - Historical routes of land and water: a rural landscape to safeguard**", is to develop a targeted strategy to consolidate development opportunities within the local territory of the following municipalities: **San Donà di Piave, Fossalta di Piave, Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave, Quarto d'Altino**. The specific targeted objectives are consistent with those established by the Rural Development Plan, namely:

1. To improve life quality in rural areas and promote the diversification of economic activities
2. To diversify the rural economy
3. To improve the attractiveness of the rural areas for enterprises and the population
4. To keep and/or create new employment and profit-making opportunities in rural areas.

The geographical scope is located within the province of Venice and covers the Venice lagoon, the province of Treviso and the coastal municipalities of Eastern Venice.
From a physical and scenic perspective, the Lower Piave river covers the following main territories (geographical scopes), bordered by different (natural, anthropic, landscape...) boundaries:

» the rivers (Sile and Piave)
» the plantations
» the vineyards
» the lagoon

A part of these areas has also been subject to intensive reclamation.

IL TERRITORIO DEL BASSO PIAVE

Il territorio interessato dall'Ambito Locale del PIA_R BASSO PIAVE risulta ubicato all'interno della provincia di Venezia, nell'area compresa tra la laguna di Venezia, la provincia di Treviso ed i comuni litoranei della Venezia orientale.
È costituito dai comuni di San Donà di Piave, Fossalta di Piave, Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave e Quarto d'Altino.

Questo territorio risulta complessivamente omogeneo sia sotto il profilo fisico - geografico che dal punto di vista storico e culturale:

» l'omogeneità fisico-geografica è rilevabile su tutto il territorio interessato, che include comuni di pianura ed è caratterizzato da una geomorfologia che presenta numerose costanti ambientali e paesaggistiche fortemente contrassegnate dall'elemento "acqua", passando dalla laguna, all'entroterra solcato da fumi e canali di bonifica;

» dal punto di vista storico e culturale l'area si contraddistingue per la storia comune che ha avuto questo territorio e che lo ha portato ad avere tradizioni e cultura simili (*storia dell'epoca romana e passaggio della Via Annia, storia della bonifica, testimonianze storiche della Grande Guerra e degli scrittori che qui hanno soggiornato durante questo periodo, ecc.*); in tutta l'area vi e inoltre presenza di ritrovamenti archeologici, di manufatti storici della bonifica, di architetture rurali tipiche, ecc.

THE LOWER PIAVE TERRITORY

The territory covered by the Geographical Scope of PIA_R BASSO PIAVE is located in the province of Venice, in the area ranging between the Venice lagoon, the province of Treviso and the coastal municipalities of eastern Venice.
It is made up of the municipalities of San Donà di Piave, Fossalta di Piave, Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave and Quarto d'Altino.

This territory is homogeneous both from a physical-geographical profile and from a historical and cultural profile:

» the physical-geographical homogeneity may be found throughout the concerned territory, which includes level municipalities and is characterized by a geomorphology with numerous environmental and scenic constants that are marked by the element of "water", moving from the lagoon, to the hinterland crossed by rivers and reclamation canals;

» from a historic and cultural perspective the area stands out for the common history of this territory which resulted in similar traditions and culture (*history of the Roman age and passage of Via Annia, history of reclamation, historical proofs of the Great War and of the writers who lived here during this period etc.*); throughout the area there are also archaeological finds, historic artefacts of the reclamation, typical rural architectures etc.

PERCORSI STORICI DI TERRA E ACQUA
UN PAESAGGIO RURALE DA SALVAGUARDARE

HISTORICAL ROUTES OF LAND AND WATER
A RURAL LANDSCAPE TO SAFEGUARD

EDIFICI RELIGIOSI / RELIGIOUS BUILDINGS
1 CAPITELLO SANTA FEBRONIA
5 CHIESA ARCIPRETALE DI SAN MAURO
8 CHIESETTA DEL REDENTORE
19 CAPITELLO S. ANTONIO
30 CHIESA DI SAN MAGNO VESCOVO
33 CHIESA DI SAN ELIODORO VESCOVO
38 CHIESA DI SAN MICHELE ARCANGELO
40 SANTUARIO "CUORE IMMACOLATO DI MARIA"
41 ORATORIO BEATA VERGINE DEL ROSARIO
45 CHIESA PARROCCHIALE S. GIOVANNI BATTISTA
47 CAPITELLO MADONNA DEL ROSARIO E SANT'ANTONIO
50 CHIESA DI SAN ROCCO

PALAZZI STORICI - MONUMENTI - EDIFICI / HISTORICAL PALACES - MONUMENTS - BUILDINGS
2 CENTRO DIDATTICO NATURALISTICO "IL PENDOLINO"
6 PALAZZO MUNICIPALE E MOSTRA PERMANENTE REPERTI ARCHEOLOGICI (SALA CONSILIARE)
7 LA LOGGIA
10 MONUMENTI AI CADUTI
11 PALAZZO MUNICIPALE
12 PALAZZO DELLA BONIFICA
22 LABORATORIO TERRITORIALE DI EDUCAZIONE AMBIENTALE "LA PIAVE VECCHIA"
27 BORGO TRESSE
28 CENTRO DI EDUCAZIONE AMBIENTALE "AIRONE"
31 BORGO TREPALADE
43 VILLA FOLCO DREINA
44 CA' CAPPELLO - MUNICIPIO
46 BIBLIOTECA E PUNTO INFORMATIVO MULTIMEDIALE
49 BATTISTERO RAGAZZI DEL '99 E STELE DEDICATA AD HEMINGWAY

PARCHI - AREE VERDI / PARKS - GREEN AREAS
3 PARCO FLUVIALE URBANO - AREA GOLENALE
9 PARCO DELLA SCULTURA IN ARCHITETTURA
13 PARCO FLUVIALE - AREA GOLENALE
15 PARCO UN ABBRACCIO VERDE
16 PARCO BOSCO FELLINI
36 OASI DI TREPALADE
39 ZONA UMIDA DI SAN MICHELE VECCHIO
42 BOSCO BELVEDERE

MANUFATTI IDRAULICI / HYDRAULIC ARTIFACTS
17 IDROVORA DI CITTANOVA
18 CHIUSA DELL'INTESTADURA
20 IDROVORA CROCE
26 IDROVORA LANZONI
29 CONCA DI PORTEGRANDI
34 IDROVORA REALI
35 IDROVORA CARMASON

PONTI / BRIDGES
23 PONTE A BILANCIERE
24 PONTE DI BARCHE
48 PONTE DI BARCHE

MUSEI - AREE ARCHEOLOGICHE / MUSEUMS - ARCHAELOGICAL AREAS
4 AREA ARCHEOLOGICA SAN MAURO
14 MUSEO DELLA BONIFICA
32 ALTINO: AREA ARCHEOLOGICA E MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE

BELVEDERE / BELVEDERES
21 CORSO DELLA PIAVE VECCHIA
25 LAGUNA NORD DI VENEZIA E VALLI DA PESCA
37 PARCO DEL SILE

PUNTI DI ATTRACCO / MOORING PLACES

STORIA E CULTURA:
Conosciamo l'antica Heraclia (SC1)
Ecomuseo Hemingway (SC2)
Grande Guerra (SC3)
Ville storiche (SC4)

SAPORI TIPICI
Pedalando lungo il Piave e tra i vigneti (ST1)
Sulla strada dei vini (ST2)

ESPERIENZE TRA NATURA E PAESAGGIO:
Di quà e di là del Piave (NP1)
Giro dei sette Comuni (NP2)
Pedalando tra il Piave e la Laguna (NP3)
Tra fiumi, canali e laguna (NP4)
L'acqua s-corre (NP5)
Verso la laguna (NP6)
Tra natura e storia (NP7)
Viaggio nella campagna (NP8)
Treviso-Venezia. Tra il Sile e il Piave (NP9)

STORIA E CULTURA

I Comuni di Fossalta di Piave, Meolo, Noventa di Piave, Quarto d'Altino e San Donà di Piave si caratterizzano per la presenza di conurbazioni urbane che vedono la presenza di antica origine, quali risorse paesaggistiche di eccellenza caratterizzate in tutto il corso della loro storia dal rapporto con l'acqua sotto varie forme, dalle antiche paludi, ai fiumi e canali legati all'impresa della Bonifica. Tra le zone di prima linea e retrovia i Comuni sono inoltre stati interessati dalle vicende della Grande Guerra a seguito della disfatta di Caporetto, fino ai giorni della Battaglia del Solstizio nel 1918. .
I fondamentali riferimenti per il paesaggio storico di questo territorio sono:

» Ville e Parchi storici;
» Chiese ed edifici di culto significativi;
» Edifici di valore storico – documentale;
» Siti Archeologici;
» Antiche tracce viarie minori;
» Cippi ed antiche insegne;
» Ponti.

HISTORY AND CULTURE

The Municipalities of Fossalta di Piave, Meolo, Noventa di Piave, Quarto d'Altino and San Donà di Piave are characterized by the presence of urban communities of ancient origin, featuring scenic resources characterized throughout history by their relationship with water in various shapes, from the ancient swamps, to the rivers and canals created by the undertaking of the Reclamation.
Between the frontline and behind the front zones the municipalities were also concerned with the happenings of the Great War after the Caporetto defeat, to the days of the Solstice Battle in 1918.
The essential historical references of this territory are:

» Historic Villas and Parks;
» Significant churches and places of worship;
» Buildings of historical-documentary value;
» Archaeological sites;
» Ancient trails;
» Boundary stones and ancient road signs;
» Bridges.

SAPORI TIPICI

I Comuni di Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave, Fossalta di Piave, San Donà di Piave si trovano all'interno di un'area più vasta denominata "Venezia Orientale" e il territorio di Quarto d'Altino si trova ai confini di questa zona e si collega con la stessa con percorsi storici, naturali come i fiumi, piste ciclabili e continuità in termini di tradizioni enogastronomiche. Per Venezia Orientale intendiamo quella parte della Città Metropolitana di Venezia che guarda verso il Friuli e si adagia sulla costa adriatica tra la laguna e il fiume Tagliamento.
Si tratta di un'area pianeggiante, per buona parte situata sotto il livello del mare e mantenuta asciutta grazie a una poderosa opera di bonifica, attraversata da importanti fiumi (tra cui Sile, Piave e Livenza) e da una fitta rete di canali. Qui la vocazione agricola rimane ancor forte: vaste proprietà coltivate intensivamente a seminativo (principalmente mais, soia e frumento) si alternano con appezzamenti dedicati a vite, colza, alberi da frutta, ortaggi, in considerazione delle caratteristiche dei terreni e della disponibilità di acqua. Sono presenti anche significative realtà di allevamento intensivo, principalmente di bovini da carne e specie avicole. Dal punto di vista paesaggistico, la campagna di bonifica rappresenta una delle realtà venete meno rovinate dalla cementificazione degli ultimi decenni. All'interno di quest'area, nella sua parte più vicina alla laguna, vi sono i comuni di San Donà di Piave, Meolo, Musile di Piave, Fossalta di Piave, Noventa di Piave e Quarto d'Altino. Significativa, per l'economia del territorio, è l'offerta turistica che porta ogni anno sulle spiagge milioni di vacanzieri da tutta Europa. A questo potenziale di persone, può essere presentata un'ampia offerta di esperienze e prodotti, che comprendono la mobilità lenta (su acque interne o su due ruote) e la realtà enogastronomica, fatta di prodotti trasformati (salumi, formaggi, conserve, confetture) e non (ortofrutta), da acquistare oppure da degustare. Stanno sempre più prendendo piede realtà di trasformazione di materie prime direttamente presso l'azienda agricola ("Piccole Produzioni Locali"), che possono essere offerte in situ oppure presso "farmer's market" oppure anche presso punti vendita specializzati o, infine, presso esercizi di ristorazione (ristoranti, trattorie e osterie) che si avvalgono, per l'appunto, dei prodotti della zona. In questo modo, è possibile fare esperienze di vera e propria "filiera corta", dove tra la produzione e il consumo le distanze sono minime. Questo territorio ha al suo interno un patrimonio di agricoltura e di cultura gastronomica che potremmo sintetizzare in "agri-cultura". Tra i prodotti che costituiscono questa ricchezza nei comuni sopra citati ci sono: l'asparago bianco di Palazzetto, la noce dei grandi fiumi, la farina di mais biancoperla, il fagiolo Verdon, l'anatra germanata e il coniglio veneto.

TYPICAL FLAVOURS

The Municipalities of Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave, Fossalta di Piave, San Donà di Piave are located in a wider area referred to as "Eastern Venice" and the territory of Quarto d'Altino is located at the borders of this area and is connected by historic-natural trails like rivers, cycle tracks and consistent food and wine traditions. By Eastern Venice we mean that part of the Metropolitan City of Venice that looks out to Friuli and lays on the Adriatic coast between the lagoon and the Tagliamento river.
It is a level area, mostly located under sea level and kept dry by an imposing reclamation work, crossed by important rivers (including Sile, Piave and Livenza) and by a thick network of canals.
Here there is a strong farming vocation: intensively farmed lands (mainly with corn, soy and wheat) alternate with grapevine, rapeseed, fruit trees, vegetables, in consideration of the characteristics of the soils and availability of water. There are also feedlot farms, especially of cattle and poultry. From a landscape perspective, the reclaimed countryside represents one of the Venetian areas which were less ruined by the uncontrolled building development of recent years. Within this area, closest to the lagoon, there are the municipalities of San Donà di Piave, Meolo, Musile di Piave, Fossalta di Piave, Noventa di Piave and Quarto d'Altino. For the local economy, the tourist offer is significant, with millions of tourists coming annually from all over Europe to the beaches. These potential visitors are offered a broad offer of experiences and products, including slow mobility (on inland river or on bicycles) and food and wine tourism, consisting of processed products (cold cuts, cheese, preserves, jams) and non-processed products (fruits and vegetables), for buying or tasting. Increasingly, farms are beginning to process their own raw materials ("Small Local Productions") and sell them on site or at farmers markets or again at specialized points of sale, or finally, at restaurants, diners and taverns which use local products to make their dishes. This way, it is possible to experience an actual "short supply chain", with minimum distance between production and consumption. This territory is so rich of farming products and wine and food culture that it may be referred to as "agro-culture". The products which make up this wealth include: the white asparagus of Palazzetto, the large rivers' nut, the pearl-white cornmeal, the Verdon bean, the Germanata Veneta duck and the Veneto rabbit.

EMOZIONI DELLE VIE D'ACQUA

L'area del Basso Piave è fortemente caratterizzata da vie d'acqua che, avvicinandosi al mare, si connettono con una rete di lagune, canali e idrovie che contraddistinguono fortemente l'identità di questo territorio. In questo ventaglio di terre scorrono fiumi e canali che testimoniano l'antico rapporto tra uomo e acqua in una fascia di terra che si sviluppa partendo dalla linea delle risorgive sino quasi al mare. I principali corsi d'acqua che attraversano il territorio in esame sono: il Piave, il Sile, il Vallio, il Meolo e numerosi canali artificiali realizzati durante le consistenti attività di bonifica effettuate fin dai tempi più antichi e soprattutto nella prima metà del secolo scorso.

Il **Piave**, che ha origine in provincia di Belluno, nelle Alpi Carniche alle pendici meridionali del Monte Peralba, interessa l'Ambito Locale nel suo tratto finale dove attraversa la pianura in alveo compreso tra arginature, restringendosi progressivamente. L'andamento planimetrico, prima sinuoso, diventa artificialmente rettilineo per oltre 9 Km tra San Donà di Piave e Eraclea. In questo tratto e in quello terminale che porta alla foce, il Piave presenta collegamenti con gli adiacenti Sile (Piave Vecchia e Canale Cavetta) e Livenza (Idrovia Veneta). Il tratto compreso nel Basso Piave è completamente navigabile (compresa la Piave Vecchia).

Lungo le anse del fiume si estende il Parco Fluviale del Piave caratterizzato da un biotipo fluviale alpino di bassa pianura dotato di dense fasce boschive sulle sue sponde, ripiani di golena variamente coltivati e arginature a prato stabile.

Il **Sile** è un fiume di risorgiva che scorre per un centinaio di chilometri tra le province di Treviso e Venezia. Lungo il suo corso riceve le acque da diversi fiumi e canali tra cui i principali sono il fiume Dosson e il rio Seva (a destra) e il canale Gronda e i fiumi Limbraga, Storga, Melma, Musestre, Vallio e Meolo (a sinistra).

Ai tempi della Serenissima, al fine di impedire l'interramento della laguna di Venezia causato dall'apporto di materiali solidi da parte del fiume, fu realizzato il canale artificiale detto "Taglio del Sile" che deviò lo sbocco a mare all'esterno dell'area lagunare, andando a confluire, all'altezza di Caposile, nel vecchio alveo del Piave (Piave Vecchia).

EXCITING WATERWAYS

The lower Piave area is heavily characterized by waterways which, approaching the sea, connect to a network of lagoons, canals and water highways which heavily characterize the identity of this territory. Rivers and canals run through this range of lands, showing the old relationship between man and water in a strip of land which develops from the groundwater line to the sea. The following main water courses run through this territory: Piave, Sile, Vallio, Meolo and numerous artificial canals built during the reclamation activities performed since ancient times and mainly in the first half of last century.

The **Piave** river, originating in the province of Belluno, in the Carnic Alps at the southern mountainside of the Peralba Mount, covers the Geographical Scope in its terminal stretch, where it crosses the plain progressively narrowing down between damming walls. The level pattern of the soil starts out winding and progressively becomes artificially straight for over 9 Km between San Donà di Piave and Eraclea. Along this stretch and the terminal stretch leading to the mouth, the Piave river is connected to the neighbouring Sile river (Piave Vecchia and Cavetta Canal) and the Livenza river (Idrovia Veneta). The stretch covering the Lower Piave river is fully navigable (including Piave Vecchia).

The Piave River Park develops along the bays of the river and is characterized by a lower-plain alpine biotype covered by thick forest belts on the banks, cultivated flood plains and long-duration pastured damming walls.

The **Sile** river is an effluent stream running through the provinces of Treviso and Venice for approximately one hundred kilometres. Along its stream it receives water from different rivers and canals including the Dosson river and the Seva brook (to the right) and the Gronda canal and the Limbraga, Storga, Melma, Musestre, Vallio and Meolo rivers (to the left).

At the time of the Republic of Venice, in order to prevent the Venice lagoon from being buried by the build-up of solid materials from the river, the artificial canal called "Taglio del Sile" was built to divert the outlet outside the lagoon area, converging, by Caposile, with the old bed of the Piave river (Piave Vecchia).

ESPERIENZE FRA NATURA E PAESAGGIO

L'ambito del Basso Piave è caratterizzato dalla presenza di numerosi percorsi turistici, dedicati alla circolazione pedonale, ciclabile, equestre e nautica, di interesse regionale e provinciale ed inseriti nella R.E.V. (Rete Escursionistica Veneta). I maggiori itinerari ciclabili sono rappresentati da:

» **Ciclopista del Piave (da Busche a Cortellazzo):** nell'area sandonatese interessa i Comuni di Noventa di Piave, Fossalta di Piave, San Donà di Piave e Musile di Piave per un totale di circa 12 Km, snodandosi su entrambi gli argini del Piave e attraversando fitti boschi ripariali. In località Intestadura il percorso si dirama in due tracciati, il primo prosegue lungo l'argine destro del fiume fino al litorale, il secondo segue l'argine destro della Piave Vecchia fino a Caposile dove si incontra con l'itinerario GiraSile. I principali luoghi di interesse toccati da questo percorso nell'ambito del Basso Piave sono: i boschi ripariali tra Noventa e San Donà, il ponte di barche tra Noventa e Fossalta, la conca di navigazione dell'Intestadura.

» **GiraSile (da Treviso a Jesolo):** nell'Ambito Locale interessa i Comuni di Quarto d'Altino e Musile di Piave per un tortale di circa 21 Km. Il percorso si estende lungo le sponde sinuose del Sile fino a Portegrandi. Prosegue poi lungo l'argine destro del taglio fino a Caposile dove si sposta in sede stradale (via Salsi) fino a Jesolo. I principali luoghi di interesse toccati da questo percorso nell'ambito del Basso Piave sono: la chiusa di Portegrandi, il panorama verso le valli e la laguna di Venezia, l'oasi di Trepalade, il ponte a bilanciere a Caposile.

Numerosi, poi, sono gli itinerari intercomunali di collegamento ai percorsi principali che presentano grande interesse turistico, ambientale e paesaggistico, in quanto valorizzano delle aree rurali aventi ancora caratteristiche originarie. Ricordiamo: "di qua e di là del Piave", "giro dei sette comuni", "pedalando tra Piave e Laguna", "pedalando lungo il Piave e tra i vigneti", "tra fiumi, canali e laguna" i cui tracciati e caratteristiche sono disponibili all'indirizzo: http://piarbassopiave.sandonadipiave.net/cicloturismo.

EXPERIENCE BETWEEN NATURE AND LANDSCAPE

The Lower Piave area is characterized by the presence of numerous tourist routes, dedicated to walking, cycling, horse-riding and boat sailing, covering the regional and provincial territory, which are part of the R.E.V. (Veneto Hiking Network). The main cycling routes are:

» **Piave cycle track (from Busche to Cortellazzo)**: in the San Donà area it runs through the municipalities of Noventa di Piave, Fossalta di Piave, San Donà di Piave and Musile di Piave for a total of approximately 12 Km, stretching on both banks of the Piave river and running through thick riparian woods. At location Intestadura the route branches out into two tracks, one continuing along the right bank of the river to the coast, one following the right bank of the Piave Vecchia to Caposile where it converges with the GiraSile itinerary. The main places of interest covered by this route within the Lower Piave area are: the riparian woods between Noventa and San Donà, the floating bridge between Noventa and Fossalta, the basin of Intestadura.

» **GiraSile (from Treviso to Jesolo)**: within the Geographical Scope it covers the Municipalities of Quarto d'Altino and Musile di Piave for a total of approximately 21 Km. The route extends along the winding banks of the Sile river to Portegrandi. Next it continues along the right bank of the branch to Caposile where it runs underneath the road bed (via Salsi) to Jesolo. The main places of interest covered by this route within the Lower Piave area are: the lock of Portegrandi, the landscape looking out to the valleys and the Venice lagoon, the Trepalade oasis, the Caposile's cantilever bridge.

There are also numerous local link itineraries to the main routes of great tourist, environmental and scenic interest, since they increase the value of the rural areas with original traits. Please visit: "across both sides of the Piave river", "tour of seven municipalities", "pedalling between the Piave river and the lagoon", "pedalling along the Piave river and across vineyards", "between rivers, canals and the lagoon" with routes and characteristics available on the following website: http://piarbassopiave.sandonadipiave.net/cicloturismo.

SAN DONÀ DI PIAVE

ITA

Il Comune di San Donà di Piave è posto sulla sinistra idrografica del fiume Piave e prosegue lungo la diramazione della Piave Vecchia, lambendo la laguna di Venezia. Il territorio comunale si estende su una superficie di 78,73 kmq, conta una popolazione di circa 41.900 unità ed è composto dalle frazioni di Mussetta di Sopra, Grassaga, Calvecchia, Fossà, Cittanova, Fiorentina, Isiata, Palazzetto, Passarella, Chiesanuova e S. Maria di Piave.

Già parzialmente popolato in epoca preistorica e romana, il territorio sandonatese conobbe il periodo di maggiore espansione ai tempi della Repubblica di Venezia che, oltre ad incentivare il trasferimento degli agricoltori nell'entroterra, promosse una serie di opere idrauliche ai fini della salvaguardia dell'area.

In epoca moderna, la città ebbe un ruolo importante durante la Prima Guerra Mondiale quando nel 1917, a seguito dello sfondamento delle linee italiane a Caporetto, l'esercito ripiegò organizzando un nuovo fronte di resistenza lungo il Piave. i combattimenti, protrattisi fino alla famosa Battaglia del Solstizio del giugno 1918, che portò alla Vittoria finale, distrussero case e campagne, con le trincee scavate fin nell'acqua e crateri di bombe ovunque.

Il nome della città, secondo tradizione, deriva da San Donato Vescovo dell'Epiro a cui fu intitolata, dopo il 1186, una cappella sulla riva sinistra del Piave dalla quale prese il nome il centro abitato in via di formazione in quel tempo. A causa delle tremende alluvioni del 1250 che modificarono l'alveo del Piave, l'antica cappella rimase sulla sponda destra del fiume, in territorio di Musile, allora frazione di San Donà.

Lo stemma della città è composto da un angelo alato rivestito di corazza. La parte bassa del campo raffigura un paesaggio con capanne, una chiesetta, un tiglio e un laghetto. Con la mano sinistra l'angelo impugna uno scudo ovale, con la mano destra un'asta sormontata da un elmo e da una bilancia.

ENG

The Municipality of San Donà di Piave is situated to the left of the Piave river and continues along the Piave Vecchia branch, skimming the Venice lagoon. The municipal territory covers an area of 78.73 square km, has a population of approximately 41,900 inhabitants and is made up of the hamlets of Mussetta di Sopra, Grassaga, Calvecchia, Fossà, Cittanova, Fiorentina, Isiata, Palazzetto, Passarella, Chiesanuova and S. Maria di Piave.

Already partly populated in the pre-historic and Roman age, the San Donà territory thrived during the age of the Republic of Venice, which, in addition to subsidizing the transfer of farmers inland, fostered a number of hydraulic works in order to safeguard the area.

In the modern age, the city played an important role during First World War when, in 1917, following the breaking through of the Italian lines in Caporetto, the army retreated organizing a new frontline along the Piave river. The fights continued until the famous Solstice Battle of June 1918 and brought the final victory, but it destroyed houses and countryside, with trenches dug underneath the water level and bomb craters everywhere.

Traditionally the name of the city derives from San Donato Bishop of Epirus, in the name of whom, after 1186, a chapel on the left bank of the Piave river was erected; the city under development was named after such chapel. Because of the terrible floods of 1250 changing the bed of the Piave river, the old chapel remained on the right bank of the river, in the Musile territory, then a hamlet of San Donà.

The crest of the city is made up of an armoured winged angel. The low part of the field portrays a landscape of huts, a small church, a lime tree and a small lake. In his left hand the angel holds an oval shield, in his right hand a shaft with a helmet and a scale on top.

MUSILE DI PIAVE

ITA

Musile di Piave, con le frazioni di Croce, Millepertiche e Caposile, è circondato da corsi d'acqua: a nord il Piave, ad est il suo vecchio corso, la Piave Vecchia, a ovest l'antico canale Fossetta, a sud il Taglio del Sile, la laguna nord di Venezia e la zona perilagunare dei Salsi. L'ambito comunale si estende su una superficie di 44,87 kmq e conta una popolazione di circa 10.800 unità. Il territorio è il risultato di una serie di interventi di bonifica dell'originale immensa distesa di canneti con centinaia di canali e decine di isole e ampi tratti boscosi, realizzati a partire dall'epoca romana e continuati, in maniera più imponente, tra il '400 e '600 dalla Serenissima Repubblica di Venezia. La radice etimologica del toponimo, sebbene incerta, sottolinea le caratteristiche geologiche del territorio sul quale il capoluogo comunale è situato. Infatti, la parola dialettale bellunese "musìl" ('prato chiuso per pascolo'), il gallico "musa" ('palude') e lo sloveno "miza" ('pantano') sottolineano quanto il territorio sia da sempre stato acquitrinoso e impervio. Nello stemma sono rappresentati una barca, che ricorda la posizione del Comune sulla laguna di Caposile, il paese con il fiume Piave ed una croce che richiama la frazione omonima.

Ogni anno, il 7 di agosto, a Musile si svolge la manifestazione storico-folcloristica del Patto Solenne d'Amistà, con la quale si celebra, tra realtà e leggenda, la medievale cessione del nome del paese alla vicina San Donà, in cambio di un tributo annuo di due...galli capponi!

ENG

Musile di Piave, with the hamlets of Croce, Millepertiche and Caposile, is surrounded by water courses: to the north the Piave river, to the east its old course, Piave Vecchia, to the west the old Fossetta canal, to the south Taglio di Sile, the northern Venice lagoon and the Salsi area surrounding the lagoon. The municipal territory covers an area of 44.87 square km and has a population of approximately 10,800 inhabitants. The territory is the result of a series of reclamation activities of the original vast expanse of rushes with hundreds of canals and dozens of islands and broad wooden areas, started in the Roman age and massively continued between the 1400s and the 1600s by the then Republic of Venice. The etymological root of the toponym, albeit uncertain, highlights the geological characteristics of the territory on which the administrative centre is located. In fact, the Belluno slang word "musìl" ('pasture meadow'), the Gallic term "musa" ('swamp') and the Slovenian word "miza" ('marsh') highlight how boggy and wild the territory is. The crest represents a boat, reminiscent of the position of the Municipality on the Caposile lagoon, the town with the Piave river and a cross reminiscent of the homonymous hamlet.

Every year, on 7 August, Musile holds the part historic part folkloristic festival show of the Solemn Covenant of Amity, to celebrate, mixing reality and fiction, the medieval transfer of the town's name to the neighbouring San Donà, in exchange for an annual tribute of two...castrated cockerels!

FOSSALTA DI PIAVE

ITA

Il Comune di Fossalta di Piave è posto sulla riva destra del fiume Piave e si estende per 9,73 kmq sulla campagna limitrofa, caratterizzata da un andamento pianeggiante del terreno di origine alluvionale. La circoscrizione è costituita dalle seguenti zone storicamente riconosciute dalla comunità: Centro, Ronche, Lampol, Contee, Campolongo, Capodargine, Gonfo e conta una popolazione di circa 4.200 unità.

La storia di Fossalta (Fovea Alta) è strettamente legata al Piave: già in epoca romana, infatti, vi era un guado nel basso corso del fiume che collegava la parte orientale dell'agro della potente Altino con Oderzo e l'alto Friuli. Il toponimo, inoltre, si riferisce ad un corso d'acqua con l'alveo incassato da alti fossati.

Lo stemma comunale è costituito da uno scudo sannitico nel quale sono rappresentati, su sfondo azzurro, un grappolo di uva nera munito di due pampini, simbolo di fertilità del suolo, e su sfondo rosso una stella d'oro a sei raggi, che ricorda la località Lampol.

ENG

The Municipality of Fossalta di Piave is located on the right bank of the Piave river and covers 9.73 square km of the neighbouring countryside, characterized by the level pattern of the alluvial plain. The district is made up of the following zones, historically recognized by the community: Centre, Ronche, Lampol, Contee, Campolongo, Capodargine, Gonfo and has a population of approximately 4,200 inhabitants.

The history of Fossalta (Fovea Alta) is closely linked to the Piave river: back in Roman age, there was a ford in the lower course of the river which connected the eastern part of the countryside of the powerful Altino with Oderzo and northern Friuli. Its toponym refers to a course of water with its bed embanked by high moats.

The municipal crest consists of a Samnite shield which represents, on a light blue background, a bunch of black grapes with two vine leaves, symbol of soil fertility, and, on a red background, a six-point golden star, reminiscent of the location of Lampol.

MEOLO

ITA

Meolo, antico centro della Venezia Orientale attraversato dall'omonimo fiume (l'insediamento di origini preistoriche si espanse durante il periodo romano), è oggi un borgo che conserva molti edifici del suo storico trascorso.

Oltre alla Chiesa di San Giovanni Battista (impianto del XII secolo) che custodisce opere di Giandomenico Tiepolo, Ponzone e Baratta, il paese è noto per ospitare una notevole riviera di ville venete.

La più importante è certamente la quattrocentesca Ca' Cappello, oggi palazzo municipale, uno dei primi esempi di villa veneta, che conserva all'interno pressoché intatto un interessante ciclo pittorico cinquecentesco a carattere religioso e morale. Sempre a questa nobile famiglia veneziana che fino agli albori del '600 possedette buona parte del territorio meolese sono dovuti altri edifici affrescati tra il Quattrocento e il Cinquecento come la Ca' Corner e la Villa Vio. Di questo primo periodo è anche la Ca' Malipiero. Al '600 invece risalgono la Villa Priuli Dal Maschio, la Villa Ballarin Barbarigo Priuli, la villa Badoer Naratovich a Losson della Battaglia e i portici del centro storico, rustico di supporto a Palazzo Cappello. Se l'unico edificio signorile apprezzabile di impianto settecentesco è la Villa De Marchi Nardari, eretta sul finire della Serenissima, è l'800 a rappresentare un nuovo slancio architettonico per Meolo. A questo periodo risalgono, solo per citare le più importanti, la Villa Folco Zambelli Dreina, che sarà durante la prima guerra mondiale sede del passaggio di consegne tra i generali Cadorna e Diaz, la Villa Dreina delle Colonne, e Villa Vendrame. Nel '900 Meolo si troverà sul fronte della Grande Guerra e nota resta la battaglia di Losson nei giorni del Solstizio del 1918 che determinò la distruzione della vecchia chiesa dedicata a S. Girolamo e di molti edifici storici come la seicentesca Villa Paruta Sacerdoti.

ENG

Meolo, an ancient centre of Eastern Venice crossed by the homonymous river (the settlement of pre-historic origins expanded during Roman age), is today a village where many ancient buildings – reminiscent of the town's past – are still well preserved.

In addition to the Church of Saint John the Baptist (from the XII century) with works by Giandomenico Tiepolo, Ponzone and Baratta, the town is famous for its remarkable line-up of Veneto Villas.

The most important villa is the XV-century Ca' Cappello, today the town hall, one of the early examples of Veneto Villa, with a nearly intact interesting religious and moral-themed cycle of paintings. Until the early XVII century the noble Venetian Cappello family owned most of the Meolo territory.

They also commissioned other frescoed buildings between the XV and the XVI century such as Ca' Corner and Villa Vio. Ca' Malipiero also dates back to this early period. Villa Priuli Dal Maschio, Villa Ballarin Barbarigo Priuli, Villa Badoer Naratovich at Losson della Battaglia and the colonnades of the city centre, an unfinished building supporting Palazzo Cappello, date back to the XVII century. If the only commendable XVIII-century mansion is Villa De Marchi Nardari, built near the end of the Republic of Venice age, it is the XIX that represents a new architectural impulse for Meolo. Villa Folco Zambelli Dreina, where the takeover between generals Cadorna and Diaz took place, Villa Dreina delle Colonne, and Villa Vendrame, date back to this period, just to name a few of the most important villas. In the XX century Meolo was the frontline of the Great War and the Losson battle on Solstice days of 1918 is still famous, leading to the destruction of the old Saint Jerome church and of many historic buildings like the XVII-century Villa Paruta Sacerdoti.

NOVENTA DI PIAVE

ITA

Il Comune di Noventa di Piave è posto sulla riva sinistra del Piave, nella parte orientale della provincia di Venezia, al confine con la provincia di Treviso. Ha una popolazione di circa 7.000 abitanti ed una estensione di circa 18 kmq, con un'altitudine media di 5 metri sul livello del mare. Comprende, oltre al Capoluogo, le località di : Ca' Memo, Romanziol e Santa Teresina.

Gli scavi archeologici effettuati nell'area dove sorgeva la vecchia Pieve di San Mauro attestano che il territorio era abitato sin dall'epoca romana. Dopo un periodo di abbandono, a seguito delle scorrerie degli Ungari, il centro rinacque nel X secolo quando i Veneziani, per la sua felice ubicazione posta sul punto terminale della navigabilità del Piave, vi costituirono un porto e mercato. Per quasi un millennio il porto è stato l'elemento fondamentale su cui ha gravitato e prosperato l'economia del paese. La sua decadenza iniziò alla fine del 1800, quando la navigazione fluviale cominciò a perdere importanza per l'imporsi dei mezzi di trasporto terrestre. Sul suo sito attualmente è stato realizzato un ampio ed attrezzato parco fluviale, attraversato dall'"Ippovia del Piave" e dal percorso storico ambientale "La grande Guerra".

In anni recenti, sfruttando ancora i vantaggi della propria ubicazione rispetto alle principali vie di comunicazione, Noventa ha favorito la crescita di una grande zona produttiva e, soprattutto, l'insediamento di nuove strutture alberghiere e commerciali che ne fanno un polo di riferimento per tutta la zona.

ENG

The Municipality of Noventa di Piave is located on the left bank of the Piave river, in the eastern part of the province of Venice, at the border with the province of Treviso. It has a population of approximately 7,000 inhabitants and covers approximately 18 square km, with an average altitude of 5 meters above sea level. In addition to the administrative centre, it also includes the locations of: Ca' Memo, Romanziol and Santa Teresina.

The archaeological excavations performed in the area where the old San Mauro parish church stood attest that the territory had been inhabited since the Roman age. After a period of neglect, following the incursions of the Hungarians, the centre was revived in the X century when the Venetians, for its fitting location on the navigable terminal end of the Piave river, built a harbour and a market.

For almost one millennium the harbour was the essential location around which the local economy revolved and flourished. Its downfall started at the end of the 1800s, when river navigation started losing importance to land transportation.

Currently an extensive and fully-furnished river park has been built, crossed by the "Piave Bridleway" and by the "Great War" historical trail. In recent years, exploiting the advantages of its location on the main arteries, Noventa has favoured the growth of a large production area and, above all, the settlement of new hospitality and shopping facilities which make it a reference hub for the entire area.

QUARTO D'ALTINO

ITA

Quarto d'Altino è un patrimonio archeologico, culturale e naturalistico, inserito dal 1987 nel SITO UNESCO "Venezia e la sua laguna". Il paese, importante meta turistica da e per Venezia con migliaia di presenze annuali, è situato in una posizione strategicamente importante per la vicinanza alle città di Treviso, San Donà di Piave e Jesolo.

I turisti che soggiornano nel territorio possono usufruire gratuitamente dell'Altinum Welcome Card, una carta ricca di vantaggi e agevolazioni presso gli esercizi commerciali aderenti, che ricevono direttamente presso le strutture ricettive.

Nella località di Altino si trova un'interessante area archeologica ove è possibile visitare il Museo Archeologico Nazionale, che conserva resti della frequentazione del territorio in epoca preistorica, veneta e romana. La storia vuole che gli abitanti dall'antica Altinum trasferendosi sulle isole, tra cui Torcello, crearono i presupposti per la nascita di Venezia. Quarto d'Altino è immersa in un incantevole paesaggio naturale all'interno del Parco Naturale Regionale del fiume Sile; degna di nota l'area della laguna a Portegrandi che conquistò con la sua bellezza anche lo scrittore Hemingway. Diversi itinerari dedicati al turismo, lungo le alzaie dei fiumi o nei suggestivi tracciati delle antiche vie romane offrono la possibilità di fare escursioni a piedi, in bicicletta, a cavallo o in barca. Le piste ciclabili sono collegate al percorso Girasile Greenway che si snoda nel territorio attraversato dal fiume Sile. Sono inoltre presenti tracciati per la pratica del Nordic Walking con percorsi di differente lunghezza e difficoltà (20 km, 10 km e 5 km).

Durante tutto l'arco dell'anno il territorio offre attività di tempo libero, manifestazioni ed eventi tradizionali di forte richiamo.

ENG

Quarto d'Altino is an archaeological, cultural and naturalistic heritage site, part of the "Venice and its lagoon" UNESCO SITE since 1987. The town, an important tourist destination to and from Venice with thousands of annual visitors, is located in a strategically important position due to its vicinity to the cities of Treviso, San Donà di Piave and Jesolo.

Tourists staying in the area may receive the free Altinum Welcome Card, a card offering benefits and facilitations from member shops, which they receive straight from tourist facilities.

In the location of Altino there is an interesting archaeological site where it is possible to visit the National Archaeological Museum, preserving finds of the local settlements from the pre-historic, Venetian and Roman age. History tells that, by moving to the islands, including Torcello, the inhabitants of old Altinum laid the foundations for the birth of Venice.

Quarto d'Altino is surrounded by an enchanting natural landscape within the Regional Natural Park of the Sile river; noteworthy is the lagoon area of Portegrandi whose beauty also enthralled the famous Ernest Hemingway. Different tourist itineraries, along the tow paths of the rivers or the suggestive trails of the ancient Roman roads, offer trips by foot, by bicycle, on horse or by boat. Cycle paths are connected to the Girasile Greenway route winding through the territory that is crossed by the Sile river. There are also Nordic Walking trails of different length and difficulty (20 km, 10 km and 5 km).

Throughout the year the territory offers leisure time activities, cultural and traditional events of great acclaim.

ASPARAGO BIANCO DI PALAZZETTO
WHITE ASPARAGUS OF PALAZZETTO

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.

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".

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.

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".

NOCE DEI GRANDI FIUMI
LARGE RIVERS' NUT

Normalmente sul mercato la noce è garantita a un calibro di 32 mm tuttavia la prima scelta parte da un minimo di 34 mm; i calibri definiti in provincia di Venezia possono essere 34-36, 36-38, 38 mm. La coltura della noce da frutto non ha grandi tradizioni in Veneto in quanto è sempre stato diffuso il noce da frutto e legno di tipo domestico. In provincia di Venezia e Treviso i primi impianti di varietà esclusivamente da frutto risalgono al 1993 con la varietà "Lara" proveniente dalla Francia centrale.

Area di produzione:
la coltura è diffusa in provincia di Venezia nei comuni di Ceggia, Cona, Eraclea, Musile di Piave, Noventa di Piave, San Donà di Piave e in alcuni comuni della provincia di Treviso.

Commercializzazione:
destinate al mercato Nazionale ed Europeo.

Periodo di produzione/raccolta:
raccolte a partire da agosto vengono immesse nel mercato da settembre a dicembre.
In provincia di Venezia le produzioni annue di prodotto secco al 5% di umidità non selezionato, sono state nel 1998 di 112 t, nel 1999 di 180 t e nel 2000 di 360 t. Tra la provincia di Venezia e Treviso, negli ultimi anni, sono state raccolte circa 900 – 1.000 t/anno.

Usually on the market the nut is found of a size of 32 mm, however first choice starts from a minimum of 34 mm; the set sizes in the province of Venice may be 34-36, 36-38, 38 mm. The cultivation of the nut fruit is not traditional in the Veneto Region since the domestic-type nut fruit and wood tree has always been diffused. In the provinces of Venice and Treviso the first plantations of fruit varieties date back to 1993 with the "Lara" variety from central France.

Production area:
the cultivation is diffused in the province of Venice in the municipalities of Ceggia, Cona, Eraclea, Musile di Piave, Noventa di Piave, San Donà di Piave and in some municipalities of the province of Treviso.

Sale:
it is sold in the domestic and European market.

Production/harvest period:
the picking starts in August, the nuts are sold from September to December.
In the province of Venice annual production of non-selected dried product at 5% of humidity was in 1998 of 112 t, in 1999 of 180 t and in 2000 of 360 t. Between the provinces of Venice and Treviso, in recent years, approximately 900 – 1,000 t/year were picked.

FARINA DI MAIS BIANCOPERLA
PEARL-WHITE CORNMEAL

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.

Periodo di produzione/raccolta:
Settembre – ottobre.
Come farina da polenta è disponibile tutto l'anno.

Circa 100 ha di superficie coltivata.

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.

Production/harvest period:
September – October.
As polenta flour it is available 365 days a year.

Approximately 100 ha of crop area.

FAGIOLO VERDON
VERDON BEAN

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.

Area di produzione:
Quarto d'Altino e alcuni Comuni nel territorio del Basso Piave.

Commercializzazione:
solo attraverso vendita diretta

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.

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.

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

Sale:
only through direct selling through local producers.

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.

ANITRA GERMANATA
GERMANATA VENETA DUCK

L'anatra Germanata Veneta discende direttamente dal germano reale che è un'anatra selvatica. Essendo una specie rustica e poco esigente, si è adattata con facilità all'addomesticamento mantenendo intatta solo la colorazione, in quanto la selezione operata in cattività, l'ha portata a modificare le dimensioni originarie. Non sembrano esistere indicazioni bibliografiche specifiche riguardo a questa razza, tuttavia è certa la sua origine locale ed è probabilmente l'unica razza autoctona ancora presente sul territorio che gode di una buona diffusione.
Questa razza fa parte del "Progetto di conservazione razze avicole con particolare riguardo verso quelle a rischio di estinzione". Dal 1998 questo progetto è gestito da Veneto Agricoltura per conto della Regione Veneto, precedentemente, dal 1981 era controllato dal Consorzio per lo sviluppo avicunicolo e della selvaggina del Veneto di Rovigo e ancor prima (1917) dalla Stazione Sperimentale di Pollicoltura di Rovigo.

Reperibilità
Diffusa in tutto il territorio regionale, è reperibile facilmente direttamente presso le aziende agricole o presso i canali di distribuzione al dettaglio.

Usi
La carne di anatra è molto utilizzata per la preparazione di arrosti

Processo di produzione:
è un animale rustico che si adatta molto bene all'allevamento all'aperto. Le femmine possono essere impiegate nell'incrocio con maschi di anatra Muta (Barberia) per la riproduzione di Mulard, utilizzati per la produzione di fegato grasso. Questi animali sono ottimi pascolatori in grado di cibarsi anche di erbe che crescono sulle sponde o sui fondali dei canali di limitata profondità. I paperi dopo la schiusa vengono allevati per poche settimane in ambienti chiusi per poi essere liberati al pascolo. Per la loro alimentazione possono essere impiegate erbe e verdure di scarto.
Nell'allevamento all'ingrasso non è necessaria la presenza di stagni o canali, ma l'acqua è necessaria nell'allevamento dei riproduttori che manifestano una maggiore fecondità se gli accoppiamenti avvengono nell'acqua. Sono animali rustici e facili da allevare, infatti a parte i primi giorni di vita, richiedono pochissime cure, specialmente se il loro allevamento è praticato vicino a corsi d'acqua.
La maturità commerciale viene raggiunta a 4-5 mesi e le carni sono molto saporite.

Descrizione del prodotto:
l'anatra Germanata Veneta presenta un tronco leggermente cadente e carnoso, il collo lungo a forma di "S", (leggermente più corto nella femmina), il becco forte di color verde chiaro, petto ampio, ali ben aderenti al corpo e zampe di media lunghezza di color arancio. Nel maschio il piumaggio è grigio, con sfumature marrone di varie tonalità su dorso, ali e coda, mentre testa e collo sono di color verde. Le femmine invece presentano colorazione marrone su tutto il corpo. I maschi adulti raggiungono il peso di 3-3,2 kg, mentre le femmine sono leggermente più piccole pesando circa 2,6-2,8 kg.

ANITRA GERMANATA
GERMANATA VENETA DUCK

The Germanata Veneta Duck directly descends from the mallard duck that is a wild duck. Since it is a rustic and undemanding species, it has easily adapted to taming; its original colour still remains unchanged, while the selection performed during captivity resulted in a change of its original size. Apparently, there are no specific bibliographic indications on this race, however its local origin is certain and it is probably the only native race still living and diffused on the territory.
This race is part of the "Preservation project of poultry races with special care for those at risk of extinction". Since 1998 this project is managed by Veneto Agricoltura on behalf of the Veneto Region, previously, since 1981, it was controlled by the Consortium for the development of aviculture and game of the Rovigo area and before that (1917) by the Experimental Station of Poultry Farming of Rovigo.

Availability
It is diffused on the entire regional territory, it is easy to find directly from farms or from retail distribution channels.

Uses
Duck meat is widely used to make roasts

Production process:
it is a rustic animal which adapts well to outdoor farming. Female ducks may be used for crossbreed with Muta (Barberia) male ducks for the reproduction of Mallard ducks, used for the production of fat liver. These animals are excellent pasturers, they can also eat grass which grows on the banks or the beds of shallow canals. After hatching, goslings are bred for a few weeks in indoor settings and then released for pasture. For their feeding, waste herbs and vegetables may be used. In feedlot breeding the presence of ponds or canals is not necessary, but water is necessary for the breeding of breeders, which prove to be more fertile if they mate in water. They are rustic and easy to breed animals; aside from their early days of life, they require very few care, especially if their breeding is performed near water courses.
They are mature to sell at 4-5 months and their meat is very tasty.

Product description:
the Germanata Veneta Duck features a slightly dropping and meaty trunk, an S-shaped long neck (the female's neck is slightly shorter), a strong light green beak, a broad chest, wings close to the body and orange paws of average length. In the male duck, the plumage is grey, with brown shades of different hues on the back, wings and tail, while head and neck are green. Females on the contrary are brown all over. Adult males reach the weight of 3-3.2 kg, while females are slightly smaller weighing approximately 2.6-2.8 kg.

CONIGLIO VENETO
VENETO RABBIT

Il coniglio domestico europeo deriva dal coniglio selvatico. Pochissimi sono i reperti archeologici su cui ci si può basare per la ricostruzione della diffusione del coniglio nella preistoria. Tuttavia è probabile che i conigli, o i loro predecessori, fossero migrati dall' Asia all'Europa all'inizio dell'era terziaria. I primi ad allevarlo furono i Fenici attorno al 1100 a.C. e successivamente i Romani. Dopo la caduta dell'impero romano, il suo allevamento fu abbandonato e ripreso soltanto verso il 1700 nei monasteri, dove furono selezionate razze per la produzione di pelliccia
e di carne. È soprattutto nella seconda metà del secolo scorso che si sviluppò la differenziazione di nuove razze. Oggi esistono 50 e più razze di coniglio allevate in tutto il mondo. In Italia se ne contano una quarantina, ma se ne utilizzano solo alcune per effettuare incroci da cui ottenere animali vigorosi, produttivi e adatti per l'allevamento.
La diffusione dell'allevamento del coniglio ha trovato interesse principalmente in tre province: Padova, Treviso e Venezia.

Reperibilità
La carne di coniglio è facilmente reperibile presso i produttori o presso qualsiasi rivenditore al dettaglio.

Usi
La carne del coniglio è molto ricca di vitamine e sali minerali (fosforo, magnesio, potassio) ad alto contenuto di acidi grassi
polinsaturi con bassissimo contenuto di colesterolo e sodio. È molto digeribile e quindi indicata nell'alimentazione della primissima età, nello svezzamento e per gli anziani.

Processo di produzione:
le particolari tecniche di allevamento e soprattutto l'alimentazione dell'animale basata su materie prime di elevata qualità, garantiscono le buone caratteristiche della carne. L'alimentazione del coniglio si basa prevalentemente su erba medica ed è integrata con frumento, orzo, crusche, soia e girasole. L'animale è molto sensibile alla presenza di micotossine negli alimenti, per cui tutte queste materie prime devono essere di buona qualità e conservate con grande attenzione. La carne di coniglio è un prodotto che viene lavorato e commercializzato fresco entro cinque giorni dalla macellazione al fine
di conservare inalterate le proprie caratteristiche. Trattandosi di prodotto fresco, la carne non subisce manipolazioni se non nella fase di confezionamento per la quale si utilizza materiale atossico per uso alimentare.

Descrizione prodotto:
la carne di coniglio per la sue proprietà alimentari e organolettiche ha mantenuto negli anni un'immagine salutista confermata tutt'oggi da studi dietologici. E' una carne di colore rosa chiaro, gustosa, particolarmente magra e molto delicata. Il coniglio viene allevato fino ad una età di 84/90 giorni, al raggiungimento di 2,5 kg di peso e prima della maturazione sessuale per evitare che la carne assuma un odore forte e caratteristico non apprezzato dai consumatori. Il coniglio, dopo la sua macellazione, può essere lasciato intero oppure porzionato in tre tagli caratteristici: spalle, carrè o lombo e cosce.

CONIGLIO VENETO
VENETO RABBIT

The European domestic rabbit derives from the wild rabbit. There are very few archaeological finds to rely on for the reconstruction of the diffusion of rabbit in pre-history. However rabbits, or their predecessors, are likely to have migrated from Asia to Europe at the beginning of the tertiary age. The first ones to breed it were the Phoenicians around 1100 b.C. and then the Romans. After the fall of the Roman empire, its breeding was abandoned and resumed only in the 1700s in monasteries, where races were selected for the production of fur and meat. Mostly in the second half of last century the differentiation of new races was developed. Today there are over 50 races of rabbit bred all over the world. In Italy there are approximately forty races, but only few are used for crossbreeds to obtain powerful, productive and easy-to-breed animals.
The diffusion of rabbit breeding mainly covers three provinces: Padua, Treviso and Venice.

Availability
Rabbit meat is easy to find from producers or from any retailer.

Uses
Rabbit meat is very rich of vitamins and high polyunsaturated fat acid mineral salts (phosphor, magnesium, potassium) with very low cholesterol and sodium content. It is easy to digest and recommended in baby nutrition, in weaning and for the elderlies.

Production process:
the special breeding techniques and the high-quality raw materials-based nutrition of the animal guarantee the good characteristics of the meat. Rabbit nutrition is mostly based on alfalfa and is supplemented by wheat, barley, bran, soy and sunflower. The animal is very sensitive to the presence of mycotoxins in feed, so all these raw materials need to be of high quality and stored with great care. Rabbit meat is processed and sold fresh within five days from slaughtering in order to keep its characteristics unchanged. Since it is a fresh product, its meat is not subject to handling except in the packaging phase during which non-toxic material for food is used.

Product description:
for its dietary and organoleptic properties, rabbit meat has kept a healthy reputation, which is still confirmed by nutritional studies. It is a light pink, tasty, especially lean and very exquisite meat. Rabbit is grown until an age of 84/90 days, when it reaches 2.5 kg in weight and before it reaches sexual maturity to prevent the meat from getting a strong and typical smell which is not appreciated by consumers. Rabbit, after slaughtering, may be left whole or divided into three characteristic cuts: shoulders, loin or sirloin and thighs

VINI DELLA ZONA DEL PIAVE

DOC PIAVE

Viene prodotta nelle province di Treviso e Venezia e nei comuni del PIA_R Basso Piave di Fossalta di Piave, Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave, Quarto d'Altino, San Donà di Piave. Le tipologie dei vini prodotti variano dal Cabernet, al Merlot, al Pinot nero e grigio, fino al Raboso e al Cabernet Sauvignon per i rossi; mentre per i bianchi variano dal Tocai, al Verduzzo I vini della DOC Piave certificati nel 2013 ammontano a hl 23.000.

DOC VENEZIA

Comprende tutto il territorio delle province di Venezia e Treviso. I vini vanno dai rossi Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc ai bianchi Chardonnay Pinot Grigio ed ancora ai Rosati. I vini della DOC Venezia certificati nel 2013 ammontano a hl 38.250.

DOC PROSECCO

Interessa quasi tutte le province venete ad esclusione di Rovigo e Verona e quindi le coltivazioni del vitigno Glera possono essere fatte in tutti i comuni del PIA- R Basso Piave. I vini della DOC Prosecco certificati nel 2013 ammontano a hl 1.824.914

PIAVE LOCAL WINES

DOC PIAVE

Is produced in the provinces of Treviso and Venice and in the municipalities of PIA_R Basso Piave - Fossalta di Piave, Meolo, Musile di Piave, Noventa di Piave, Quarto d'Altino, San Donà di Piave. The production of red wines ranges from Cabernet, to Merlot, to black and grey Pinot, to Raboso and Cabernet Sauvignon; the production of white wines ranges from Tocai, to Verduzzo. The 2013 DOC Piave-certified wines amount to hl 23,000.

DOC VENEZIA

It covers the entire territory of the provinces of Venice and Treviso. Wines range from Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc red wines to Chardonnay Pinot Grigio white wines and again Rosés. The 2013 DOC Venezia-certified wines amount to hl 38,250.

DOC PROSECCO

It covers almost all of the Veneto provinces excluding Rovigo and Verona, therefore the Glera grape variety can be grown in all the municipalities of PIA- R Basso Piave. The 2013 DOC Prosecco-certified wines amount to hl 1,824,914.

SAN DONÀ DI PIAVE

Piazza Indipendenza, 13 - 30027 San Donà di Piave (VE)
www.sandonadipiave.net

FOSSALTA DI PIAVE

Piazza IV Novembre, 5 - 30020 Fossalta di Piave (VE)
www.comunefossaltadipiave.it

MEOLO

Piazza Martiri della Libertà, 1 - 30020 Meolo (VE)
www.comune.meolo.ve.it

MUSILE DI PIAVE

Piazza XVIII Giugno, 1 - 30024 Musile di Piave (VE)
www.comune.musile.ve.it

NOVENTA DI PIAVE

Piazza G. Marconi, 1 - 30020 Noventa di Piave (VE)
www.comune.noventadipiave.ve.it

QUARTO D'ALTINO

Piazza S.Michele, 48 - 30020 Quarto d'Altino (VE)
www.comune.quartodaltino.ve.it

PERCORSI STORICI
DI TERRA E ACQUA
UN PAESAGGIO RURALE DA SALVAGUARDARE

Associazione Temporanea di Scopo "PIA-R Basso Piave"
Comune capofila: San Donà di Piave
Piazza Indipendenza, 13 - 30027 San Donà di Piave (VE)
URP 0421590733 - 590735

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 BASSO PIAVE
Autorità di gestione: Regione Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario.