

ive

BROCHURE



Qui navigo
Go sailing
Hier fahre ich
mit dem Schiff

Scivolando lungo i molti fiumi e canali che l'attraversano, si entra nel cuore della Venezia Orientale e se ne coglie la sua essenza di terra modellata sull'acqua.

Enter the heart of Eastern Venice gliding along the many rivers and canals running through it and capture the essence of a land shaped by water.

Befahren Sie die zahlreichen Flüsse und Kanäle, die die Region durchziehen, gelangen Sie in das Herz des östlichen Venetiens und spüren Sie das Wesen dieses auf Wasser gebauten Landes.



Qui scopro
Go discovering
Hier entdecke ich

Dalle antiche vestigia romane ai luoghi che raccontano la Grande Guerra: la Venezia Orientale è il territorio ideale per chi ama la storia e ne segue le tracce.

From the ancient Roman vestiges to the places of the First World War: Eastern Venice is the territory for those who love history and follow its tracks.

Von Überresten aus der römischen Antike bis zu wichtigen Orten des Ersten Weltkriegs: Das östliche Venetien ist eine ideale Region für jeden, der sich für Geschichte interessiert und auf ihren Spuren wandeln möchte.



Qui esploro
Go exploring
Hier erforsche ich

Le zone costiere, le lagune, le Tegnùe, i corsi d'acqua interni, le golene, i boschi e le pinete, le terre bonificate nel corso dei secoli. La Venezia Orientale è tutta da esplorare.

The coastal areas, the lagoons, the Tegnùe, the inland waterways, the floodplains, the woods and pinewoods, the lands reclaimed throughout the centuries. The Eastern Venice is waiting to be explored.

Das Küstengebiet, die Lagunen, die Tegnùe, die zahlreichen Wasserläufe, das Deichvorland, die Wälder und Pinienwälder, die im Laufe der Jahrhunderte neu gewonnenen Landschaften: Das östliche Venetien hat jede Menge zu bieten.



Qui gusto
Go tasting
Hier genieße ich

Con i suoi itinerari del gusto, alla scoperta della più genuina tipicità, la Venezia Orientale soddisfa i più esigenti estimatori della buona tavola e dei prodotti locali.

With culinary itineraries to discover the most genuine authenticity, Eastern Venice meets the most demanding lovers of good food and local products.

Das östliche Venetien befriedigt selbst die anspruchsvollsten Genießer guten Essens und regionaler Produkte mit seinen gastronomischen Reiserouten und der Möglichkeit, echte Authentizität zu entdecken.



Qui pedalo
Go biking
Hier fahre ich Rad

Lungo il litorale, le lagune e i corsi d'acqua e dalla costa fino all'entroterra della Venezia Orientale, si snodano itinerari ideali per chi ama pedalare a contatto con la natura.

Along the coastline, the lagoons and the rivers and from the coast to the inland, in Eastern Venice there are ideal bike paths for those who enjoy cycling in contact with nature.

Entlang der Küste, der Lagunen und der Wasserwege sowie von der Küste bis ins Landesinnere ziehen sich perfekte Wege für jeden entlang, der gerne in der Natur Rad fährt.



Qui gusto

ive

PERCORSI NELLA
VENEZIA ORIENTALE

Google+: <https://plus.google.com/b/107027491234869325840/>

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Ive/764231846954128>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCPkeohJkzpE8bE11LOmSk8Q>

Twitter: <https://twitter.com/IveVeneto>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/iveit/>

Instagram: <http://instagram.com/ive.veneziaorientale>

Concept e progetto grafico: Ademàs

Testi a cura di: Maurizia Cussigh

Stampa: tipografia Zenit

finito di stampare nel mese di novembre 2014 - distribuzione gratuita - vietata la vendita e la riproduzione anche parziale



Programma di Sviluppo Locale "Itinerari, paesaggi e prodotti della terra" - Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013 - Programma di Sviluppo Locale del GAL Venezia Orientale (VeGal) - Asse 4 - Leader Misura 313
Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013 - Organismo responsabile dell'informazione: San Michele al Tagliamento
Autorità di Gestione: Regione Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario.



ive

VENEZIA ORIENTALE

Qui gusto

PERCORSI ENOGASTRONOMICI
CULINARY ITINERARIES
ÖNOGASTRONOMISCHE ROUTEN





VENEZIA ORIENTALE

PERCORSI ENOGASTRONOMICI

CULINARY ITINERARIES

ÖNOGASTRONOMISCHE ROUTEN



I'VE E IL TURISMO NELLA VENEZIA ORIENTALE

percorsi, paesaggi
e prodotti della terra

Gli itinerari ambientali da percorrere a piedi, in bicicletta o navigando lungo i numerosi corsi d'acqua interni, le vie del gusto, i siti di interesse archeologico, storico e naturalistico: il Progetto I'VE promuove innovative ed emozionanti esperienze di vacanza sostenibile nella Venezia Orientale, alla scoperta della natura, della storia, della cultura, delle tradizioni e dei prodotti tipici locali. Una completa e variegata proposta turistica che affianca e accresce l'offerta del litorale, valorizzando l'entroterra in tutta la sua suggestiva bellezza. I'VE interessa il territorio dei comuni di Annone Veneto, Ceggia, Cinto Caomaggiore, Eraclea, Fossalta di Portogruaro, Gruaro, Portogruaro, Pramaggiore, San Stino di Livenza, Teglio Veneto, Torre di Mosto e dei comuni capofila Caorle, Cavallino Treporti, Concordia Sagittaria, Jesolo e San Michele al Tagliamento, incaricati di organizzare e coordinare le attività di Progetto. Sviluppando nuovi e dinamici sistemi di cooperazione tra operatori pubblici e privati, I'VE accresce la forza turistica del territorio. L'obiettivo è offrire informazioni e servizi integrati che rendono più completa, interessante, divertente ed emozionante la vacanza nella Venezia Orientale. Dalla costa all'entroterra, in tutti i mesi dell'anno.

I'VE AND TOURISM IN EASTERN VENICE

itineraries, landscapes and natural products

Environmental itineraries for walking, biking or sailing through the many waterways, food and wine routes, sites of archaeological, historical and natural interest: the I'VE Project promotes innovative and exciting sustainable holiday experiences in Eastern Venice, discovering the nature, history, culture, traditions and local products. A full and varied tourist package that supports and increases the offer of the coast, enhancing the interior in all its striking beauty. I'VE includes the municipalities of Annone Veneto, Ceggia, Cinto Caomaggiore, Eraclea, Fossalta di Portogruaro, Gruaro, Portogruaro, Pramaggiore, San Stino di Livenza, Teglio Veneto, Torre di Mosto and leaders Caorle, Cavallino Treporti, Concordia Sagittaria, Jesolo and San Michele al Tagliamento, responsible for organizing and coordinating the Project's activity. I'VE increases the area's touristic offer by developing new and dynamic cooperation systems between public and private operators with the aim to provide information and services that make the vacation in Eastern Venice more complete, interesting, fun and exciting. From the coast to the inland every month of the year.



FORTE VECCHIO A PUNTA SABBIONI - FORTE VECCHIO IN PUNTA SABBIONI - FORTE VECCHIO A PUNTA SABBIONI

I'VE UND DER TOURISMUS IM ÖSTLICHEN VENETIEN

Wanderwege, Landschaften und landwirtschaftliche Erzeugnisse

Wander- und Radwege durch die Natur, Segeln auf einem der vielen Wasserwege, gastronomische Routen, sowie archäologisch, historisch und naturwissenschaftlich interessante Projekte: Das Projekt I'VE bietet innovative und spannende Erlebnisse für einen nachhaltigen Urlaub im östlichen Venetien, bei dem Natur, Geschichte, Kultur, Traditionen und typische lokale Produkte entdeckt werden können. Wir erweitern und unterstützen die Angebote, die Sie bereits an der Küste Venetiens finden und legen gleichzeitig einen Schwerpunkt auf die markante Schönheit des Landesinneren, für das wir Ihnen ein volles und abwechslungsreiches touristisches Angebot bieten. I'VE bezieht sich auf das Gebiet der Gemeinden Annone Veneto, Ceggia, Cinto Caomaggiore, Eraclea, Fossalta di Portogruaro, Gruaro, Portogruaro, Pramaggiore, San Stino di Livenza, Teglio Veneto, Torre di Mosto, sowie der leitenden Gemeinden Caorle, Cavallino Treporti, Concordia Sagittaria, Jesolo und San Michele al Tagliamento, die die Aktivitäten des Projekts organisieren und koordinieren. I'VE trägt durch die Entwicklung neuer und dynamischer Kooperationssysteme zwischen öffentlichen und privaten Akteure zu einer Stärkung des lokalen touristischen Sektors bei. Das Ziel des Projekts besteht darin, durch das Anbieten von Informationen und ergänzenden Dienstleistungen den Urlaub im östlichen Venetien interessanter, unterhaltsamer und erlebnisreicher zu gestalten. Von der Küste bis ins Landesinnere - an jedem Tag im Jahr.

Gli antichi veneti ottengono la cittadinanza romana nel 49 a.C. e il territorio della Venezia Orientale comincia ad acquisire importanza intorno al I secolo d.C. grazie al passaggio delle vie Annia e Postumia, che collegano l'entroterra con il porto di Aquileia.

Nei primi secoli dopo Cristo, a causa delle molteplici e devastanti invasioni barbariche, tra cui quelle degli Unni di Attila, gli abitanti dell'entroterra cercano rifugio nelle zone lagunari, incrementando i centri di Caorle, Eraclea, Jesolo e le isole veneziane.

Nel 584, il territorio costiero, ancora compreso nell'Impero Bizantino, viene proclamato provincia autonoma con il nome di Venetia Maritima, fino a costituire, nel 697, il Ducato di Venezia, la cui capitale in origine è Eracliana, nell'attuale territorio di Eraclea.

DALL'ANTICA ROMA ALLA GRANDE GUERRA

appunti di storia
della Venezia Orientale

I Franchi travolgono il regno Longobardo, ma non riescono a conquistare i centri della costa, tra cui Venezia, che nell'812 diviene la nuova capitale del Ducato, poi denominato Serenissima Repubblica di Venezia. A poco a poco, il dominio della Serenissima si estende all'entroterra. Della sua influenza ne sono testimonianza le ville antiche, le fortezze, i molti centri storici e la stessa morfologia del territorio, modificata in seguito alle opere di bonifica e di deviazione dei corsi d'acqua realizzate per lo più tra il XV e il XVII secolo.

Il territorio della Repubblica Veneta entra a far parte del Regno Lombardo-Veneto nel 1797, a seguito del Trattato di Campoformio. Dopo un nuovo periodo di dominio francese, nel 1866 viene annesso al Regno d'Italia, costituitosi nel 1861.

Durante la prima guerra mondiale, con la disfatta di Caporetto, l'esercito italiano ripiega lungo la linea dei fiumi Livenza e Piave, dove si svolgono lunghe e sanguinose battaglie che sconvolgono i centri urbani e le campagne. Le attività di riassetto territoriale ed economico riprendono a pieno regime solo dopo la seconda guerra mondiale.

FROM ANCIENT ROME TO WORLD WAR I

Eastern Venice historical notes

The ancient Venetians obtained Roman citizenship in 49 BC and the territory of Eastern Venice began to gain importance around the first century AD thanks to the passage of the Via Annia and Via Postumia which linked the hinterland with the port of Aquileia. In the early centuries after Christ, because of the multiple and devastating barbarian invasions, including those of the Huns of Attila, the inhabitants of the hinterland searched for refuge in the lagoon areas, increasing the towns of Caorle, Eraclea, Jesolo and the Venetian islands. In the year 584 the coastal territory which was still part of the Byzantine Empire was proclaimed autonomous province with the name of Venetia Maritima until the 697 when it became the Duchy of Venice whose capital originally was Eracliana, in the current municipality of Eraclea. The Franks overwhelmed the Kingdom of the Lombards but failed to conquer the towns along the coast, including Venice, which in 812 became the new capital of the Duchy, later called the Republic of Venice. Slowly the rule of the Serenissima extended inland. Testimony to its influence are the old villas, the fortresses, the many historical centres and the same territory's morphology as modified as a result of land reclamation and diversion of waterways done mostly between the fifteenth and the seventeenth centuries. The territory of the Venetian Republic became part of the Kingdom of Lombardy-Venetia in 1797, following the Treaty of Campo Formio. After another period of French rule, in 1866 it was annexed to the Kingdom of Italy, formed in 1861.

During the First World War, after the defeat of Caporetto the Italian army retreated along the line of the rivers Piave and Livenza, where long and bloody battles which devastate urban centres and the countryside took place. The activities of regional and economic planning resumed at full capacity only after the Second World War.

VOM ANTIKEN ROM BIS ZUM ERSTEN WELTKRIEG

Einige Informationen zur Geschichte des östlichen Venetiens

Nachdem die antiken Venezianer im Jahr 49 v.C. das römische Bürgerrecht erhalten, beginnt das Gebiet des östlichen Venetiens im 1. Jahrhundert nach Christus an Bedeutung zu gewinnen, im Besonderen aufgrund der beiden Wege Via Annia und Via Postumia, die das Landesinnere mit dem Hafen von Aquileia verbinden. In den ersten Jahrhunderten nach Christus werden die Bewohner des Landesinneren immer wieder von barbarischen Truppen überfallen und suchen Zuflucht im Gebiet der Lagunen, was zu einer Vergrößerung der Zentren Caorle, Eraclea, Jesolo und der venezianischen Inseln führt. Im Jahr 584 wird das Küstengebiet, das noch Teil des Byzantinischen Reiches ist, zur autonomen Provinz mit dem Namen Venetia Maritima ernannt, bis im Jahr 697 das Herzogtum Venetien gegründet wird, dessen damalige Hauptstadt Eracliana im heutigen Gebiet Eraclea liegt. Die Franken überwältigen zwar das Reich der Longobarden, schaffen es jedoch nicht, die Zentren an der Küste zu erobern, darunter auch Venedig, das im Jahr 812 die neue Hauptstadt des Herzogtums mit dem neuen Namen Republik Venedig wird. Die Herrschaft der Republik weitet sich in den folgenden Jahren bis weit ins Landesinnere aus. Zeugnisse ihres Einflusses sind auch heute noch alte Villen, Burgen, viele Stadtzentren und die gleiche Morphologie des Gebietes, die sich aus den Folgen der Landgewinnung und der Umleitung von Wasserstraßen ergibt, die hauptsächlich zwischen dem 15. und 17. Jahrhundert stattfinden. Infolge des Friedens von Campo Formio wird das Gebiet der Republik Venedig 1797 Teil des Königreichs Lombardo-Venetien. Nach einer erneuten französischen Beherrschung wird das Gebiet 1866 schließlich an das Königreich Italien angeschlossen, das sich 1861 gegründet hatte. Im Ersten Weltkrieg ergeben sich die italienischen Truppen nach der Niederlage von Karfreit an der Linie der Flüsse Piave und Livenza, wo lange und blutige Schlachten stattfinden, die die Orte und Landschaft der Umgebung verwüsten. Erst nach Ende des Zweiten Weltkriegs können Aktivitäten zur territorialen und wirtschaftlichen Neuordnung aufgenommen werden.



TRA TERRE ACQUE E LAGUNE

appunti di geografia
della Venezia Orientale

Le zone della Venezia Orientale più prossime al mare sono caratterizzate da vaste lagune e dalle cosiddette Valli, stagni costieri arginati, residui di lagune antiche, in parte naturali in parte rimodellate dagli interventi di bonifica, specie quelli di inizio novecento. Le Valli e le lagune di Venezia, Eraclea, Caorle e Bibione danno vita a un sistema ambientale di grande rilevanza ecologica, perfetto habitat per la flora e la fauna selvatiche. Le spiagge, ampie e sabbiose, si sono formate dall'accumulo dei depositi alluvionali trasportati dai fiumi, in particolare il Piave e il Tagliamento, in combinazione con l'azione del vento, delle maree e delle correnti marine. Prima degli interventi operati dall'uomo, il paesaggio originale del lungomare era caratterizzato da alte dune, ancora presenti sui litorali di Cortellazzo e Vallevicchia, che separavano il mare dalle zone acquitrinose più interne. Nell'entroterra, le terre emerse a seguito delle bonifiche sono per buona parte destinate alla coltivazione e ne caratterizzano il paesaggio, con suggestive viste a perdita d'occhio. I numerosi corsi d'acqua della Venezia Orientale sono di natura e origine molto differenti. Oltre che dai molti fiumi naturali, il territorio è attraversato da canali artificiali realizzati nei secoli per supportare le attività di bonifica e per collegare tra loro le vie navigabili interne.

BETWEEN LANDS, WATERS AND LAGOONS

Eastern Venice geography notes

The areas of Eastern Venice closest to the sea are characterized by extensive lagoons and the so-called Valli (valleys), embanked coastal ponds, residues of ancient lagoons partly natural and partly reshaped by land reclamation, especially those of the early twentieth century. The Valleys and the lagoons of Venice, Eraclea, Caorle and Bibione create an environmental system of great ecological importance, perfect habitat for flora and fauna.

The wide and sandy beaches were formed by the accumulation of alluvial sediments transported by the rivers, especially the Piave and the Tagliamento, in combination with the action of wind, the tides and sea currents.

Before the man-made interventions the original waterfront landscape was characterized by high dunes, still present on the beaches of Cortellazzo and Vallevicchia, that separated the sea from the wetlands further inland. Inland, the areas emerged after land reclamation are for the most part destined to cultivation and characterize the landscape with stunning views as far as the eye can see. The many rivers in Eastern Venice have different nature and origin: apart from the many natural rivers, the region is crossed by artificial canals made over the centuries to support land reclamation activities and to link the inland waterways.

PESCA IN LAGUNA
FISHING IN THE LAGOON
FISCHFANG IN DER LAGUNE



ZWISCHEN LAND, WASSER UND LAGUNEN

Einige Informationen über die Geografie des östlichen Venetiens

Der direkt am Meer gelegene Teil des östlichen Venetiens wird durch weite Lagunen und sogenannte Valli geprägt, abgegrenzte Wassergebiete und Überbleibsel antiker Lagunen, die teilweise natürlich, teilweise durch Landgewinnungsmaßnahmen zu Beginn des 20. Jahrhunderts entstanden. Die Valli und die Lagunen von Venedig, Eraclea, Caorle und Bibione ermöglichen ein Umweltsystem von besonderer ökologischer Bedeutung, das einen perfekten Lebensraum für wilde Flora und Fauna bietet. Die breiten Sandstrände haben sich durch angeschwemmte Flusssedimente, besonders aus den Flüssen Piave und Tagliamento, in Kombination mit der Wirkung von Wind, Gezeiten und Meeresströmungen gebildet. Vor dem Eingriff des Menschen war die Küstenlandschaft ursprünglich durch hohe Dünen geprägt, die heute noch an den Küsten von Cortellazzo und Vallevicchia vorhanden sind, und das Meer von den sumpfigen Gebieten im Binnenland abgrenzten. Das Landesinnere dient seit der Neuordnung zum größten Teil als Anbaufläche für die Landwirtschaft, deren Felder die Landschaft prägen und herrliche Blicke bis zum Horizont ermöglichen. Die vielzähligen Wasserläufe des östlichen Venetiens sind sehr unterschiedlicher Natur und Herkunft. Abgesehen von den vielen natürlichen Flüssen ist das Gebiet von künstlichen Kanälen durchzogen, die im Laufe der Jahrhunderte als Maßnahme der Urbarmachung sowie als Verbindungswege angelegt wurden.

BILANCIA SUL PIAVE
FISHNET ON RIVER PIAVE
SENKNETZ IM PIAVE





IL GUSTO DELLA GENUINITÀ

le eccellenze enogastronomiche
della Venezia Orientale

THE TASTE OF AUTHENTICITY - Culinary excellences of Eastern Venice
DER GESCHMACK DER NATÜRLICHKEIT - Önologastronomische Höhepunkte
des östlichen Venetiens

I VINI

La Venezia Orientale rientra nell'area di produzione dei vini DOC Lison Pramaggiore, DOC Piave, DOC Venezia e DOC Prosecco. La Denominazione di Origine Controllata (DOC) è attribuita a vini dalle caratteristiche ben precise, indicate da un severo disciplinare produttivo che prende in considerazione la connessione con l'ambiente naturale e i fattori umani del territorio.

Il Veneto è una delle principali regioni produttrici di vino in Italia e il suo consumo, assieme ai prodotti tipici e ai piatti della gastronomia locale, è molto radicato nel territorio. Anche nella Venezia Orientale si può parlare di vera e propria cultura del vino, da degustare a tavola, ma anche nelle enoteche e nelle tipiche cichetterie, le osterie locali che, per accompagnare le ombrette, ovvero i calici di vino, offrono i cosiddetti cicheti, assaggi delle pietanze tradizionali.

WINES

Eastern Venice is included in the wine-making areas of DOC Lison Pramaggiore, DOC Piave, DOC Venezia and DOC Prosecco. The DOC (controlled designation of origin) is given to wines featuring specific characteristics indicated by strict production regulations which take into account the connection with the natural environment and human factors of the territory.

Veneto is one of Italy's main wine-making regions. Wine consumption along with typical products and local dishes is very rooted in the territory. Even in Eastern Venice one can talk about a true culture of wine. Wine is tasted while eating but also in wine bars and in the typical cichetterie, the local taverns, that offer so-called cicheti, small portions of local dishes, to accompany the ombrette (wine goblets).

WEINE

Das östliche Venetien gehört zum Produktionsgebiet der DOC-gekennzeichneten Weine Lison Pramaggiore, DOC Piave, DOC Venezia und DOC Prosecco. Das DOC-Siegel, also die kontrollierte Ursprungsbezeichnung, wird Weinen mit sehr präzisen Eigenschaften verliehen, die strenge Produktbestimmungen in Bezug auf die Verbindung mit der natürlichen Umwelt und die menschlichen Faktoren des Gebiets erfüllen müssen. Das Veneto ist eine der Hauptproduktionsregionen von Wein in Italien, sein Konsum ist – gemeinsam mit anderen typischen Produkten und den lokalen gastronomischen Gerichten – tief in der Region verwurzelt. Auch im östlichen Venetien kann man von einer wahren Kultur des Weines sprechen, der zu Tisch oder in den Weinhandlungen und typischen Cichetterien verkostet wird (typische Lokale, in denen zu den Weinkelchen (ombrette) sogenannte cicheti serviert werden, Probierhäppchen traditioneller Gerichte).



I Vini DOC Lison Pramaggiore

Lison Pramaggiore DOC wines

DOC-gekennzeichnete Weine Lison Pramaggiore

Rosso Lison Pramaggiore, Merlot, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Refosco Passito, Refosco dal Peduncolo Rosso, Bianco Lison Pramaggiore, Lison Classico, Pinot Bianco e Grigio, Chardonnay, Riesling Italico, Sauvignon, Verduzzo, Verduzzo Passito, Spumante

I Vini DOC Piave

DOC Piave Wines

DOC-gekennzeichnete Weine Piave

Raboso (vitigno autoctono), Piave Melanotte (Raboso Superiore), Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Pinot Bianco e Grigio, Chardonnay, Tai, Verduzzo

I Vini DOC Venezia

DOC Venezia Wines

DOC-gekennzeichnete Weine Venezia

Rosso Venezia, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Rosato, Rosè Frizzante, Chardonnay, Verduzzo Frizzante, Spumante

Prosecco DOC





IL MONTASIO DOP

Il Montasio è un gustoso formaggio a pasta cotta semidura, ottenuto esclusivamente con latte bovino prodotto in specifiche aree del Friuli Venezia Giulia e del Veneto, tra cui alcune zone della Venezia Orientale. La Denominazione di Origine Protetta (DOP) è attribuibile solo ad alimenti le cui caratteristiche dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio di produzione. Il Montasio si può gustare in diverse fasi di stagionatura: fresco, oltre i due mesi; mezzano, oltre i 4 mesi; stagionato, oltre i 10 mesi; stravecchio, oltre i 18 mesi. È ottimo da solo, per scoprirne così le differenze di gusto in base alla stagionatura, o per arricchire verdure, frittate, timballi, risotti, primi piatti, carni e alcuni tipi di pesce. Lo stravecchio può essere anche grattugiato.

THE MONTASIO DOP

Montasio is a tasty semi-hard cooked cheese, made exclusively from cow's milk produced in specific areas of the Friuli Venezia Giulia and Veneto, including some areas of Eastern Venice. The DOP (protected designation of origin) is attributed only to foods whose characteristics depend primarily or exclusively on the production area. Montasio can be enjoyed at different ripening stages: fresco, over 2 months; mezzano, over 4 months; stagionato, over 10 months; stravecchio, over 18 months. It's great on its own, so you can find out the taste's differences depending on the seasoning, or to enrich vegetables, omelettes, pies, risottos, pasta dishes, meat and certain types of fish. The stravecchio can also be grated.

MONTASIO DOP

Der Montasio ist ein schmackhafter Halbhartkäse, der ausschließlich aus Rindermilch in bestimmten Gebieten des Friaul-Julisch-Venetien und dem Veneto produziert wird, unter anderem auch in einigen Bereichen des östlichen Venetiens. Das DOP-Siegel für Produkte mit geschützter Herkunftsbezeichnung wird nur Lebensmitteln verliehen, deren Inhaltsstoffe hauptsächlich oder ausschließlich aus dem Produktionsgebiet stammen. Den Montasio kann man in verschiedenen Reifephasen verköstigen: frisch – älter als zwei Monate; mittelalt – älter als vier Monate; reif – älter als zehn Monate und sehr alt – älter als 18 Monate. Am besten probieren Sie ihn ohne Beilagen, um die Geschmacksunterschiede der unterschiedlich lang gereiften Stücke zu entdecken, oder als Beilage zu Gemüse, Frittata, Pasteten, Risotti, ersten Hauptgängen, Fleisch und verschiedenen Fischarten. Der sehr alte Montasio kann auch gerieben werden.

GLI ASPARAGI BIANCHI DI BIBIONE

Il terreno sabbioso e intriso di salsedine, alimentato dalle acque calde provenienti dalle falde sotterranee, dona agli asparagi di Bibione un sapore intenso e un profumo inconfondibile. Come gustarli: la tradizione vuole che la loro degustazione sia fatta a crudo o dopo breve bollitura, con solo un filo d'olio, pochissimo sale e uova sode o al tegamino, ma sono ideali anche per risotti e creme o come contorno per molti piatti di carne.

WHITE ASPARAGUS OF BIBIONE

The sandy soil soaked in salt water, fed by the hot waters from underground aquifers, gives asparagus of Bibione an intense flavour and a unique scent. How to enjoy them: tradition says that they have to be tasted raw or after short boiling with just a little olive oil, a pinch of salt and boiled or fried eggs, but they're good also for risottos, creams or as a side dish for many meat dishes.

WEISSER SPARGEL AUS BIBIONE

Das sandige und salzige Gebiet, das vom warmen Wasser aus dem Untergrund gespeist wird, verleiht dem Spargel von Bibione einen intensiven und unvergleichlichen Geschmack. Wie isst man ihn am besten? Die Tradition verlangt es, dass der Spargel roh oder nach kurzer Kochzeit mit ein wenig Öl, sehr wenig Salz und hartgekochten Eiern oder Spiegelei gegessen wird. Er eignet sich jedoch auch perfekt für Risotti und Soßen oder als Beilage für viele Fleischgerichte.

GLI ASPAGARGI VERDI AMARI MONTINE

È l'unico asparago verde tipico della Venezia Orientale e vanta una tradizione di coltivazione secolare che deriva da forme spontanee incrociate con varietà coltivate. Come gustarli: anche solo bolliti o cotti al vapore, con il loro sapore delicato e leggermente amarognolo sono ottimi come contorni, come base per piatti con uova e formaggi o per insaporire paste e risotti.

GREEN ASPARAGUS AMARI MONTINE

It is the only green asparagus typical of Eastern Venice and has a centuries-old tradition of growing that comes from spontaneous forms crossed with cultivated varieties.

How to enjoy them: only boiled or steamed; with their delicate and slightly bitter flavour they are great as a side dish, as a base for eggs and cheese dishes or to flavour pasta and risotto.

GRÜNER ZARTBITTERER SPARGEL VON MONTINE

Dies ist der einzige grüne Spargel, der typisch für das östliche Venetien ist und er rühmt sich einer jahrhundertealten Anbautradition, die auf einer Kreuzung aus ursprünglichen und gezüchteten Arten basiert. Wie isst man ihn? Auch diese Spargelart wird nur kurz gekocht oder gedämpft und eignet durch seinen vorzüglichen und leicht bitteren Geschmack bestens als Beilage, als Grundlage für Eier- oder Käsegerichte oder zum Verfeinern von Nudel- und Risotto-Gerichten.



I CARCIOFI VIOLETTI DI SANT'ERASMO (PRESIDIO SLOW FOOD)

Prendono il loro nome dall'isola lagunare di Sant'Erasmo. I primi carciofi del raccolto, si chiamano castraure e sono molto apprezzate per il loro sapore unico. Come gustarli: crudi con olio e limone, fritti in pastella, cotti in padella. Oppure alla greca, rosolati e serviti freddi con limone, o insieme alle schille di laguna, le alici e le sardine. Lessi conditi con aglio, prezzemolo, pepe e olio, nelle osterie sono tra i cicheti di ordinanza.

PURPLE ARTICHOKE OF SANT'ERASMO (SLOW FOOD PRESIDIUUM)

They got their name from the lagoon island of Sant'Erasmo. The first artichokes of the harvest are called castraure and they are highly appreciated for their unique flavour. How to enjoy them: raw with olive oil and lemon, fried in batter, cooked in a pan. Or browned and served cold with lemon, or together with lagoon schille, anchovies and sardines. Boiled and seasoned with garlic, parsley, pepper and olive oil; in the taverns they are one of the normal cicheti.

VIOLETTE ARTISCHOCKEN VON SANT'ERASMO (DURCH SLOW FOOD KONTROLLIERT)

Der Name dieser Artischockensorte bezieht sich auf die Laguneninsel Sant'Erasmo. Die ersten Artischocken einer Ernte werden Castraure genannt und sind aufgrund ihres einzigartigen Geschmacks sehr beliebt. Wie isst man sie? Roh mit Öl und Zitrone, in flüssigem Teig gebraten oder in der Pfanne gekocht. Oder alla grega: angebraten und kalt mit etwas Zitrone oder Schillen aus der Lagune, Aal oder Sardinen serviert. Gekocht und mit Knoblauch, Petersilie, Pfeffer und Öl gewürzt stellen sie in den Lokalen beliebte Häppchen, sogenannte Cichetti, dar.

GLI ORTI DI CAVALLINO-TREPORTI

The gardens of Cavallino-Treporti

Die Nutzgärten von Cavallino-Treporti

Le isole lagunari di Cavallino-Treporti sono caratterizzate dalla presenza di bellissimi orti, che, grazie alla notevole fertilità del terreno, producono ottime varietà di frutta e verdura, tra cui gli autoctoni carciofi di Sant'Erasmo e l'asparago verde Montine.

The lagoon islands of Cavallino-Treporti feature beautiful gardens which, thanks to the remarkable fertility of the soil, produce excellent variety of fruits and vegetables, including native artichokes of Sant'Erasmo and green asparagus Montine.

Die Laguneninseln von Cavallino-Treporti werden durch wunderschöne Nutzgärten geprägt, die dank der bemerkenswerten Fruchtbarkeit des Bodens eine Vielzahl an Obst- und Gemüsesorten produzieren, unter ihnen auch die autochtonen Artischocken von Sant'Erasmo und der grüne Spargel von Montine.

LE SCHILLE DELLA LAGUNA

Sono dei gamberetti di una lunghezza massima di 9 centimetri che vivono nei fondali sabbiosi di tutto il bacino lagunare e che si spingono fino alle acque salmastre della valli da pesca, dove assumono una colorazione grigiastra cosparsa di puntini neri. Come gustarle: lesse, condite con olio, limone, prezzemolo, sale e pepe. Fritte e adagiate su un letto di polenta morbida, fanno il tradizionale piatto chiamato poenta e schie.

LAGOON'S SCHILLE

These are small shrimps of a maximum length of 9 cm that live in sandy bottoms around the lagoon basin and deep into the brackish water of fishing valleys, where they get dull grey sprinkled with black dots.

How to enjoy them: boiled, seasoned with olive oil, lemon, parsley, salt and pepper. When fried and laid on soft polenta they make the traditional dish called poenta e schie.

SCHILLE DER LAGUNE

Schille sind Garnelen mit einer maximalen Länge von 9 Zentimetern, die in den sandigen Wassertiefen des Lagunenbeckens leben und bis zum Salzwasser der Fischgründe vorstoßen, wo sie eine gräuliche, mit schwarzen Punkte bedeckte, Farbe annehmen.

Wie isst man sie? Gekocht und mit Öl, Zitrone, Petersilie, Salz und Pfeffer gewürzt. Gebraten und auf weiche Polenta gebettet bilden sie das traditionelle Gericht „poenta e schie“.

I MOSCARDINI DI CAORLE

Sono molluschi cefalopodi, con otto tentacoli e corpo allungato a forma di sacco. Raggiungono una lunghezza massima di 35 centimetri. La loro carne ha un basso livello calorico, ed è molto ricca di collagene. Come gustarli: lessati e conditi a piacere in insalata oppure saltati in padella alla busara, con pomodoro e vino bianco secco, insaporiti da aglio, peperoncino e prezzemolo e accompagnati da polenta bianca.

MOSCARDINI OF CAORLE

They are cephalopods with eight tentacles and an elongated sac-shaped body. They reach a maximum length of 35 cm. Their meat has a low caloric content and is very rich in collagen. How to enjoy them: boiled and seasoned to taste in a salad or "alla busara" (with tomato and white wine), flavoured with garlic, chilli and parsley and accompanied by white polenta.

MOSCARDINI VON CAORLE

Diese Kopffüßer, die zu den Weichtieren gehören, haben acht Tentakeln und einen länglichen, sackförmigen Körper. Ihr Fleisch ist kalorienarm und sehr reich an Kollagen. Wie isst man sie? Gekocht und nach eigenem Belieben gewürzt im Salat oder „alla busara“ mit Tomaten und trockenem Weißwein in der Pfanne gedünstet, mit Knoblauch, Chili und Petersilie gewürzt und mit einer weißen Polenta serviert.

LE MOECHE E LE MAZANETE

Sono i granchi marini, che si dividono in mazanete, le femmine in periodo riproduttivo con guscio duro, e moeche, maschi e femmine in periodo di muta con guscio molle. Come gustarle: le moeche vanno tradizionalmente lasciate per un paio d'ore in un recipiente con delle uova sbattute, quindi passate nella farina e fritte per pochi minuti in olio bollente. Si mangiano col guscio intero. Le mazanete sono ottime bollite per pochi minuti e, una volta sgusciate, possono essere preparate in insalata con olio, sale, pepe, prezzemolo e aglio a piacere, o utilizzate come condimento per la pasta, preferibilmente tagliolini.

MOECHE AND MAZANETE

These are sea crabs and are divided into mazanete, hard-shell females during the breeding season, and moeche, soft-shell males and females in moult.

How to enjoy them: moeche traditionally are left for a couple of hours in a bowl with beaten eggs, then rolled in flour and fried in hot oil for a few minutes. They are eaten with the whole shell. Mazanete are excellent if boiled for a few minutes and once unshelled they can be prepared in a salad with olive oil, salt, pepper, parsley and garlic to taste, or used as a sauce for pasta, preferably tagliolini.

MOECHE UND MAZANETE

Diese Meereskrebse unterteilt sich in zwei Arten: Mazanete, die weiblichen Tiere mit einer harten Schale in der Fortpflanzungszeit und Moeche, männliche oder weibliche Tiere mit einer weichen Schale während der Häutungszeit. Wie isst man sie? Die Moeche werden traditionell für ein paar Stunden in einen Behälter mit geschlagenen Eiern gelegt, dann in Mehl gewendet und für einige Minuten in heißem Öl gebraten. Man isst sie mit der gesamten Schale. Die Mazanete schmecken am besten, wenn man sie für einige Minuten kocht und, sobald die Schale ab ist, mit Öl, Salz, Pfeffer, Petersilie und Knoblauch nach eigenem Belieben für einen Salat verwendet oder für Pasta-Gerichte, vorzugsweise mit schmalen Bandnudeln.



IL PESCATO DELLE VALLI

Catch of the valleys

Fische in den Fischgründen

Tra le varie specie allevate nelle Valli, sono considerati prodotti tipici l'anguilla, localmente chiamata bisato, il cefalo e il branzino. Vengono allevati in forma estensiva o semiestensiva nelle Valli da pesca della Laguna Nord di Venezia, nei territori di Cavallino-Treporti e Jesolo e delle Lagune di Caorle e Bibione.

Among the various species raised in the valleys, those considered typical are eel, locally called bisato, mullet and sea bass. They are raised in extensive or semi-extensive form in fishing valleys of the Northern Venetian Lagoon, in the territory of Cavallino-Treporti and Jesolo and in the lagoons of Caorle and Bibione.

Unter den verschiedenen Fischarten, die in den Fischgründen gezüchtet werden, sind der Aal, mit dem lokalen Namen bisato, die Meeräsche und der Seebarsch typische lokale Spezialitäten. Sie werden in extensiver oder halbextensiver Haltung in den Fischgründen der Laguna Nord von Venedig, auf den Gebieten von Cavallino-Treporti und Jesolo sowie in den Lagunen von Caorle und Bibione aufgezogen.



LE ANGUILLE DELLA LIVENZA

Nella Livenza, le giovani anguille trovano acque temperate di risorgiva in cui crescono lentamente, maturando carni dal sapore inconfondibile.

Come gustarle: una ricetta classica è quella con le prugne acerbe, in dialetto bisato e amoi. Tradizionalmente, si preparano anche fritte, ricoperte di solo pan grattato, o alla brace, accompagnate dalla classica polenta bianca, ma si prestano a molte altre interpretazioni culinarie.

EELS OF THE LIVENZA

In river Livenza, young eels find temperate resurgence waters in which they grow slowly, gaining meat of unmistakable flavour.

How to enjoy them: a classic recipe is the one with the unripe plums, in dialect it's called bisato e amoi. Traditionally they are also fried, covered only in breadcrumbs or grilled, accompanied by the classic white polenta, but they lend themselves to many other culinary interpretations.

DIE AALE VON LIVENZA

In Livenza finden junge Aale temperiertes Wasser aus Karstquellen, in denen sie langsam aufwachsen und während des Wachstumsprozesses einen unverwechselbaren Geschmack erlangen. Wie isst man sie? Ein klassisches Rezept besteht aus sauren Pflaumen, im lokalen Dialekt bisato e amoi genannt. Traditionellerweise brät man ihn auch mit Paniermehl bedeckt an oder serviert ihn gegrillt neben einer klassischen weißen Polenta. Es gibt aber auch noch viele weitere kulinarischen Interpretationen.



GUSTI D'AUTORE

Author tastes

Gusti d'autore

La cucina d'autore propone squisite rivisitazioni delle ricette tradizionali. Anche i piatti tipici della Venezia Orientale stanno sperimentando questo interessante trend culinario. Oltre che nelle ottime trattorie, gli amanti del gusto possono deliziare il palato anche nei molti ristoranti che offrono nuove interpretazioni della gastronomia locale.

The cuisine d'auteur offers exquisite interpretations of traditional recipes. Even the typical dishes of Eastern Venice are experiencing this exciting culinary trend: in addition to the excellent trattorias, food lovers can delight their palate even in the many restaurants that offer new interpretations of local cuisine.

Die autore-Küche bietet exquisite Neuinterpretationen traditioneller Rezepte an. Auch mit den typischen Gerichten der Küche des östlichen Venetiens wird im Rahmen dieses interessanten kulinarischen Trends experimentiert. Nicht nur in den besten Trattorien können die Liebhaber des guten Geschmacks ihren Gaumen anregen, auch viele kleine Restaurants bieten neue Interpretationen der lokalen Küche.



LA CULTURA DEL MAIALE

Negli ultimi anni, nei territori interni della Venezia Orientale, molte famiglie hanno ripreso la tradizione dell'allevamento del maiale in casa. Ancora oggi, adottando le antiche tecniche di lavorazione e conservazione, si utilizzano tutte le parti dell'animale in modo che possano essere consumate nell'arco dell'anno senza che nulla vada sprecato. Un tempo "tirar su" il maiale era una garanzia di sopravvivenza, ora rappresenta un recupero delle usanze contadine, ma anche una forma sostenibile di allevamento.



IL LENGUAL

Lengual

Der Lengual

È un insaccato prodotto con la lingua suina, scottata e aromatizzata, e le carni magre della testa e del guanciale insaporite con sale, pepe e aromi vari. Viene commercializzato precotto, data la lunga cottura cui deve essere sottoposto. È un prodotto fortemente radicato nella cultura contadina e un tempo veniva consumato in occasione dell'arrivo dei nobili veneziani che, dopo il rito dello Sposalizio del Mare nel giorno della Festa dell'Ascensione, si recavano in villeggiatura nell'entroterra.

It is a sausage made with seared and seasoned pork tongue and lean meats of the head and cheek lard seasoned with salt, pepper and various herbs.

It is sold precooked, given the long cooking that must be applied. It is a product deeply rooted in rural culture. Once it was consumed on the occasion of the arrival of Venetian nobles who went on holiday in the hinterland after the ceremony of Sposalizio del Mare (Marriage of the sea) on the Feast of the Ascension.

Der Lengual ist eine Wurstware, die aus abgebrühter und gewürzter Schweinszunge und dem mit Salz, Pfeffer und weiteren Aromen gewürztem mageren Speck vom Kopf hergestellt wird. Da er lange gekocht werden muss, wird er bereits vorgekocht vertrieben. Dieses Produkt ist sehr stark in der bäuerlichen Kultur verwurzelt und wurde früher bei der Ankunft adeliger Venezianer gegessen, die sich nach dem Ritus der „Meereshochzeit“ an Christi Himmelfahrt für ihren Urlaub ins Landesinnere zurückzogen.

THE PIG-FARMING CULTURE

In recent years, in the inland territories of Eastern Venice many families have revived the tradition of household pig-farming. Even today, by adopting the ancient techniques of processing and storage you use all parts of the animal so that they can be eaten throughout the year with nothing go to waste. Once "raising up" a pig guaranteed survival; now it is the recovery of rural customs but also a sustainable type of farming.

DIE KULTUR DES SCHWEINS

In den letzten Jahren haben viele Familien im Landesinneren des östlichen Venetiens die Tradition der Schweinezucht zu Hause wieder aufgenommen. Heute noch werden durch die Besinnung auf alte Arbeits- und Konservierungstechniken alle Teile des Tieres verwendet, sodass über sie das ganze Jahr über konsumiert werden können und nichts weggeworfen werden muss. Früher war die komplette Verwendung des Tieres (das sogenannte „tirar su“) eine Überlebensgarantie, heute stellt sie eine Wiederbelebung der bäuerlichen Bräuche dar, ebenso wie eine nachhaltige Zuchtform.

IL RISO CARNAROLI

La produzione è limitata al territorio di Caorle e Portogruaro e viene venduta direttamente al consumatore, ai ristoratori e ai negozi di alimentari. La specie coltivata è l'Oryza Sativa e viene raccolta nel mese di settembre. È ideale per la preparazione di risotti e, grazie alla ricchezza di amido, si amalgama facilmente nella fase di mantecatura.

CARNAROLI RICE

The production is limited to the territory of Caorle and Portogruaro and is sold directly to consumers, caterers and grocery stores. The species cultivated is the Oryza Sativa and it's harvested in September. It is ideal for risotto and blends easily in the phase of creaming thanks to its starch abundance.

DER CARNAROLI-REIS

Die Produktion beschränkt sich auf das Gebiet von Caorle und Portogruaro, wo er direkt an den Verbraucher, Restaurants und Lebensmittelgeschäfte verkauft wird. Die angebaute Sorte heißt Oryza Sativa und wird im September geerntet. Er eignet perfekt für die Zubereitung von Risotti und ist dank seines hohen Stärkegehalts einfach mit Butter glattzurühren (der sogenannte Prozess der Mantecatura).



LE SAGRE E LE FESTE PAESANE

Town festivals



Dorf- und Bauernfeste

L'enogastronomia caratterizza molti eventi territoriali che, basandosi sulla stagionalità dei prodotti tipici, si svolgono nell'arco dell'anno in tutta la Venezia Orientale, sia sulla costa che nell'entroterra. Sono occasioni speciali per conoscere il territorio e le sue genti e per gustare i piatti e i prodotti della tradizione.

Food and wine characterize many local events that are based on the seasonality of typical products and are held throughout the year in all of Eastern Venice, both on the coast and inland. They are special occasions to know the area and its people and to taste the traditional dishes and products.

Die Önologonomie wird durch viele lokale Veranstaltungen geprägt, die sich auf die unterschiedlichen saisonbedingten Produkte beziehen und im Laufe eines Jahres im gesamten Bereich des östlichen Venetiens stattfinden, sowohl an der Küste als auch im Landesinneren. Es sind spezielle Gelegenheiten, um das Land und seine Leute kennenzulernen und um die traditionellen Gerichte und Produkte zu kosten.

I MERCATI ALL'ARIA APERTA

In ogni comune e frazione della Venezia Orientale si può vivere l'atmosfera particolare dei mercati che offrono i prodotti ortofrutticoli e agroalimentari del territorio. Per fare la spesa senza fretta, magari facendosi suggerire ricette e segreti della cucina locale.

OPEN-AIR MARKETS

In each municipality and village of Eastern Venice you can experience the special atmosphere of the markets that offer fruit and vegetables and agri-food products of the area. To go shopping with no hurry and possibly obtaining suggestions about recipes and secret of local cuisine.

DIE FREILUFTMÄRKTE

In jeder Kommune und Gemeinde im östlichen Venetien kann man die spezielle Atmosphäre der Märkte erleben, auf denen Obst und Gemüse, sowie weitere landwirtschaftliche Erzeugnisse vertrieben werden. Sie bieten sich perfekt an, um in Ruhe einzukaufen und möglicherweise das ein oder andere Rezept oder lokale Küchengeheimnis zu erfahren.

I PRODOTTI BIOLOGICI

Le aziende agricole a produzione biologica sono sparse su tutto il territorio della Venezia Orientale, con una buona concentrazione nei comuni di Annone Veneto e Portogruaro. Tra queste, alcune sono orientate alla viticoltura e, nell'insieme, costituiscono un polo per la produzione di vino bio di dimensioni molto interessanti, sia per la quantità che per l'alta qualità del prodotto.

ORGANIC PRODUCTS

Organic production farms are scattered throughout the territory of Eastern Venice, with a strong concentration in the municipalities of Annone Veneto and Portogruaro. Among these some are oriented to viticulture, and taken together they make up a very large centre for the production of organic wine, both for quantity and quality of the product.

BIOLOGISCHE PRODUKTE

Biologisch produzierende landwirtschaftliche Betriebe findet man im gesamten Gebiet des östlichen Venetiens, mit einer besonderen Konzentration in den Gemeinden Annone Veneto und Portogruaro.

Von diesen widmen sich auch einige dem Weinanbau und bilden gemeinsam ein Zentrum für die Produktion von Bio-Wein in sehr interessanten Ausmaßen, sowohl was die Quantität als auch die Qualität der Produkte betrifft.



LA FARINA DI MAIS BIANCOPERLA (PRESIDIO SLOW FOOD)

Biancoperla corn flour (Slow Food Presidium)



Weißes Maismehl (Durch Slow Food Kontrolliert)

È una delle poche specie di mais a fecondazione libera rimaste in Italia. Negli ultimi anni, nonostante la sua ridotta produttività rispetto alle specie ibride, alcuni appassionati agricoltori continuano a coltivarlo, producendo piccole quantità che vengono commercializzate al di fuori dei circuiti della grande distribuzione.

It is one of the few free-fertilization corn species left in Italy. In recent years, despite its low productivity compared to the hybrid species, some passionate farmers continue to cultivate it producing small quantities that are marketed outside the circuits of large retailers.

Das weiße Maismehl wird aus eine der wenigen noch in Italien verbliebenen Maissorten mit freier Befruchtung hergestellt. Trotz der im Vergleich mit den Mischsorten relativ geringen Produktion wurde diese Sorte in den letzten Jahren von einigen leidenschaftlichen Landwirten weiter angebaut, sodass kleine Mengen produziert und außerhalb der Kreise des großen Verteilung vertrieben werden können.



Info e approfondimenti - *info and additional details* *informationen und weitere hinweise*

www.i-ve.it
info@i-ve.it

Social network

Google+: <https://plus.google.com/b/107027491234869325840/>

Facebook: <https://www.facebook.com/pages/Ive/764231846954128>

YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCPkeohJkzpeE8bE11LOmSk8Q>

Twitter: <https://twitter.com/IveVeneto>

Pinterest: <http://www.pinterest.com/ivelt/>

Instagram: <http://instagram.com/ive.veneziaorientale>

Le brochure del progetto I'VE - *The brochure of the project I'VE* *Die Broschüre des Projekts I'VE*



I'VE

QUI pedalo - *Go biking - Hier fahre ich Rad*

percorsi cicloturistici - *tourist bike paths - touristische radwege*



I'VE

QUI scopro - *Go discovering - Hier entdecke ich*

percorsi storico-culturali - *historical cultural itineraries - historisch-kulturelle routen*



I'VE

QUI gusto - *Go tasting - Hier genieße ich*

percorsi enogastronomici - *culinary itineraries - önologische routen*



I'VE

QUI esploro - *Go exploring - Hier erforsche ich*

percorsi ambientali - *environmental itineraries - deckblatt naturwanderwege*



I'VE

QUI navigo - *Go sailing - Hier fahre ich mit dem Schiff*

percorsi fluviali - *river itineraries - umschlag flussverläufe*

Fonti fotografiche:

archivio fotografico della Regione Veneto, archivio fotografico Comune di Cavallino-Treporti, archivio fotografico Comune di Concordia Sagittaria, archivio fotografico Comune di San Michele al Tagliamento, archivio fotografico Comune di Caorle, archivio fotografico Comune di Jesolo, U.O Agricoltura e alimentazione Provincia di Venezia, Giovanni De Marco, Paolo Spigariol.

Photo sources:

Region Veneto photo archive, City of Cavallino-Treporti photo archive, City of Concordia Sagittaria photo archive, City of San Michele al Tagliamento photo archive, City of Caorle photo archive, City of Jesolo photo archive, Province of Venice Food and Agriculture Operating Unit, Giovanni De Marco, Paolo Spigariol.

Fotografische Quellen:

Fotoarchiv der Region Veneto, Fotoarchiv der Gemeinde Cavallino-Treporti, Fotoarchiv der Gemeinde Concordia Sagittaria, Fotoarchiv der Gemeinde San Michele al Tagliamento, Fotoarchiv der Gemeinde Caorle, Fotoarchiv der Gemeinde Jesolo, Landwirtschafts- und Lebensmittelbetriebsteil der Provinz Venedig, Giovanni de Marco, Paolo Spigariol.



La Venezia Orientale: luogo di storia e grandi tradizioni che si riflettono nella sua straordinaria cultura enogastronomica. I suoi itinerari del gusto, alla scoperta delle tipicità locali, rendono questo territorio ideale per gli estimatori del buon vino e dei piaceri della tavola. La naturalità dei metodi di coltura e di allevamento, il rispetto della tradizione, della stagionalità e dei tempi necessari alla giusta maturazione e conservazione sono le valutazioni principali che qualificano come eccellenze le proposte agroalimentari qui presentate.

Eastern Venice, place of history and great traditions that are reflected in its extraordinary culinary culture. Its culinary itineraries, to discover local specialities, make this territory ideal for wine and food lovers. Natural cultivation and animal farming techniques, respect for the tradition, for the seasonality and the time needed for the correct ripening and storage are the main assessment that qualify as excellences the agricultural and food proposals presented here.

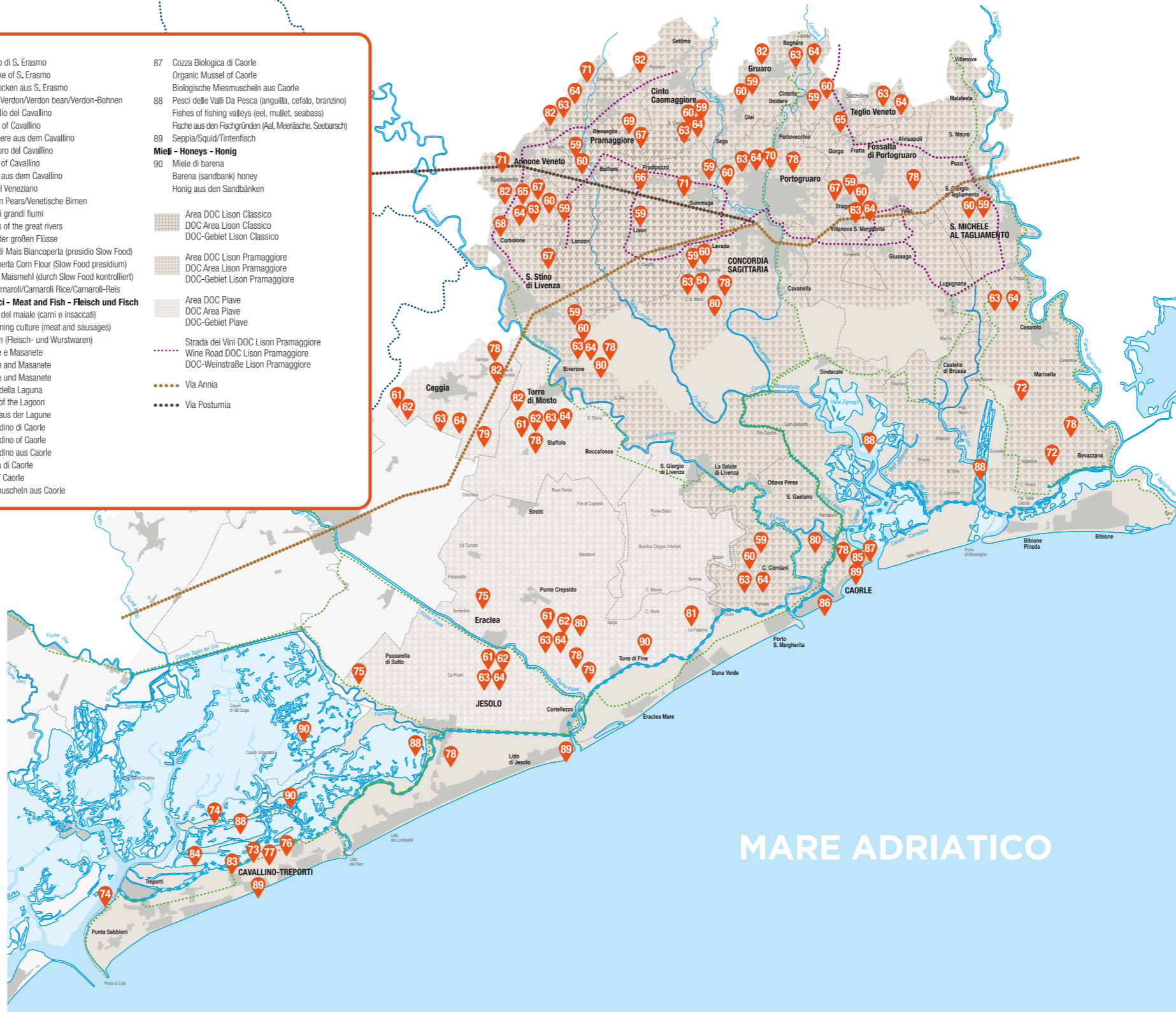
Das östliche Venetien: ein historischer Ort mit großen Traditionen, die sich in der außergewöhnlichen enogastronomischen Kultur widerspiegeln. Die Routen des guten Geschmacks, auf denen Sie die lokalen Besonderheiten erkunden können, machen dieses Gebiet zu einem perfekten Ort für Wertschätzer des guten Weines und guter Küche. Die Natürlichkeit der Anbau- und Zuchtmethoden, Respekt vor Traditionen, der Saison und der für eine natürliche Reifung und Konservierung notwendigen Zeit sind die Hauptwerte, die die an dieser Stelle vorgeschlagenen landwirtschaftlichen Produkte hervorheben.

<p>TURISMO ENOGASTRONOMICO CULINARY TOURISM ÖNOGASTRONOMISCHER TOURISMUS</p> <p>I Vini - Wines - Weine</p> <p>59 DOCG Lison Classico 60 DOC Lison Pramaggiore 61 DOCG Malanotte Piave 62 DOC Piave 63 DOC Venezia 64 DOC Prosecco 65 Produzione vinicola biologica Organic wine production Biologische Weinproduktion</p> <p>66 Strada dei Vini Wines Road/Weinstraßen</p> <p>67 Città del Vino Wine Town/Weinstädte</p> <p>68 Mostra dei Vini di Corbolone Wines Exhibition of Corbolone Ausstellung der Weine von Corbolone</p> <p>69 Mostra Nazionale dei Vini ed Enoteca regionale Wines National Exhibition and Regional Wine Cellar Nationalausstellung der lokalen Weine und Weinhandlungen</p> <p>70 Bacari fluviali/Fluvial Bacari/Fluss-Bacaro</p> <p>I formaggi - Cheeses - Käsesorten</p> <p>71 Montasio DOP</p> <p>L'orto e i cereali Vegetable gardens and cereals - Nutzgärten und Getreide</p> <p>72 Asparago Bianco di Bibione White Asparagus of Bibione Weißer Spargel aus Bibione</p> <p>73 Asparago Montine (verde amaro e violetto amaro) Asparagus Montine (bitter green and bitter purple) Bergspargel (grün/bitter und violett/bitter)</p>	<p>74 Carciofo di S. Erasmo Artichoke of S. Erasmo</p> <p>75 Fagiolo Verdon/Verdon bean/Verdon-Bohnen</p> <p>76 Giugliolo del Cavallino Gjujube of Cavallino Brustbeere aus dem Cavallino</p> <p>77 Pomodoro del Cavallino Tomato of Cavallino</p> <p>78 Pomodoro del Cavallino Tomato aus dem Cavallino</p> <p>79 Pere del Veneziano Venetian Pears/Venetische Birnen</p> <p>80 Noci dei grandi fiumi Walnuts of the great rivers Nüsse der großen Flüsse</p> <p>81 Farina di Mais Bianco/Perla (presidio Slow Food) Bianco/Perla Corn Flour (Slow Food presidium) Weißes Maismehl (durch Slow Food kontrolliert)</p> <p>82 Riso Carnaroli/Carnaroli Rice/Carnaroli-Reis</p> <p>Carni e Pesci - Meat and Fish - Fleisch und Fisch</p> <p>82 Cultura del maiale (carni e insaccati) Pig-farming culture (meat and sausages) Schwein (Fleisch- und Wurstwaren)</p> <p>83 Moeche e Masanete Moeche and Masanete Moeche und Masanete</p> <p>84 Schilla della Laguna Schilla of the Lagoon Schilla aus der Lagune</p> <p>85 Moscardino di Caorle Moscardino of Caorle Moscardino aus Caorle</p> <p>86 Vongola di Caorle Clam of Caorle Venusmuscheln aus Caorle</p>	<p>87 Cozza Biologica di Caorle Organic Mussel of Caorle Biologische Miesmuscheln aus Caorle</p> <p>88 Pesci delle Valli Da Pesca (anguilla, cefalo, branzino) Fishes of fishing valleys (eel, mullet, seabass) Fische aus den Fischgründen (Aal, Meeräsche, Seebarsch)</p> <p>89 Seppia/Squid/Tintenfisch</p> <p>Mieli - Honeys - Honig</p> <p>90 Miele di barena Barena (sandbank) honey Honig aus den Sandbänken</p>
---	--	--

I PERCORSI DEL GUSTO

ROUTES OF TASTE

ROUTEN DES GUTEN GESCHMACKS



PERCORSI NELLA VENEZIA ORIENTALE

Il progetto I'VE sostiene e promuove i prodotti e i piatti tipici della Venezia Orientale, per dare forza ai produttori del territorio e per offrire ai consumatori una vera e propria mappa della genuinità. Approfondimenti su www.i-ve.it

The I'VE project supports and promotes typical products and dishes of Eastern Venice, to give strength to the producers of the area and to offer consumers a real map of authenticity. More info on www.i-ve.it

Das I'VE-Projekt unterstützt und fördert typische Produkte und Gerichte des östlichen Venetiens, um die lokalen Erzeuger zu stärken und den Verbrauchern eine wahre und einzigartige Landkarte der Natürlichkeit anzubieten. Weitere Hinweise auf www.i-ve.it



www.i-ve.it