



# CATALOGO DI PRODOTTI

*da Italia e Croazia*

# PROGETTO KEYQ+



Il progetto KeyQ+ rappresenta la capitalizzazione del progetto IPA Adriatic Key Q ed è volto a proteggere e preservare la cucina storica tradizionale e le località meno conosciute del patrimonio culturale di Italia e Croazia al fine di promuovere l'economia transfrontaliera. A tal fine, il progetto ha definito un itinerario turistico innovativo che si concentra sulla valorizzazione dell'attrattiva enogastronomica locale e sul sostegno alla creazione di sinergie tra le cucine didattiche, tra i produttori locali e tra gli operatori dei siti culturali. L'obiettivo principale del progetto era quello di creare un itinerario turistico in 7 parti basato sulla biodiversità agroalimentare e sul patrimonio gastronomico del territorio KEYQ+ legato ai beni culturali e storici della zona, valorizzando siti meno conosciuti e offrendo ai turisti prodotti tipici in diverse stagioni. Con questo obiettivo è stata condotta una vasta ricerca di prodotti agroalimentari locali e tradizionali dell'area adriatica settentrionale dove sono stati mappati 20 prodotti a volte meno conosciuti ma con profonde radici nel territorio da molte generazioni.

## **Titolo del progetto**

KeyQ+: Cultura e turismo come portali d'accesso allo sviluppo transfrontaliero italo-croato

## **Durata del progetto**

01/01/2018 - 30/09/2019

## **Asse prioritario 3**

Patrimonio ambientale e culturale

## **Obiettivo specifico 3.1**

Rendere il patrimonio naturale e culturale una leva per lo sviluppo economico e territoriale

## **Informazione del prodotto**

WP3, Attività 3.1, Prodotto 3.1.1

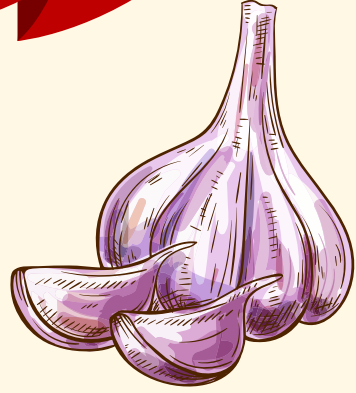
## **Capofila (nome e contatto)**

AZRRI – Agenzia per lo sviluppo rurale dell' Istria s.r.l. Pazin  
info@azrri.hr

## **Sito web**

[www.italy-croatia.eu/web/keyqplus](http://www.italy-croatia.eu/web/keyqplus)

# Aglio rosso istriano



NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

**Češnjak**

*Allium sativum*

Penisola istriana, Istria centrale

Più di cent'anni

Mercato ortofrutticolo

Teste di aglio fresche, in polvere



# Cavolo cappuccio

**Kupus (zelje)**

*Brassica oleracea*

Penisola istriana, Istria centrale

Più di 50 anni

Mercato ortofrutticolo, negozi di alimentari

Fresco o in salamoia (intero o tagliato a listarelle)

NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

# Carne di bue istriano

NOME DEL PRODOTTO

NOME COMUNE

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

**Meso Istarskog goveda**

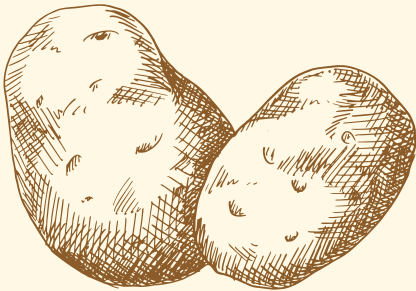
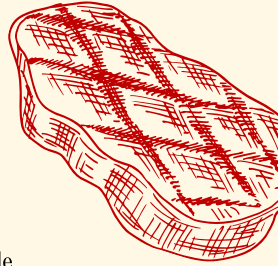
*Carne di bue istriano*

Penisola istriana e vicine isole

Più di 100 anni

Negozi specializzati

Carne fresca o frollata, cruda



# Patata

**Krumpir**

*Solanum tuberosum*

Penisola istriana

Più di 250 anni

Mercato ortofruitticolo

Fresca, cruda

NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

# Finocchio

NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

**Koromač**

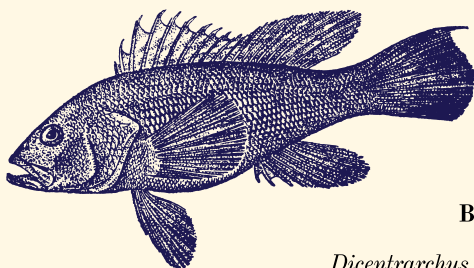
*Foeniculum vulgare Mill*

Arcipelago di Cherso e Lussino

Conosciuto fin dall'antichità

Quello selvatico cresce spontaneamente lungo i cigli delle strade e tra le rocce

Crudo o essiccato, come spezia e condimento



**Branzin**

*Dicentrarchus labrax*

Mar Adriatico, Golfo del Quarnaro, Arcipelago di

Cherso e Lussino

Conosciuto fin dall'antichità

Pescheria o presso i pescatori locali

In cucina è utilizzato fresco

# Branzino

NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

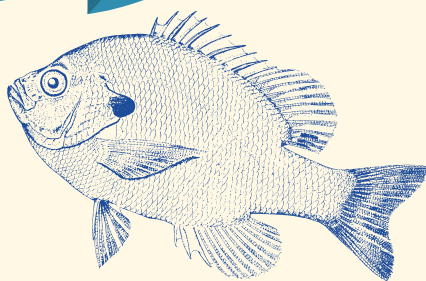
AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

# Orata



NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

**Orata**

*Sparus aurata*

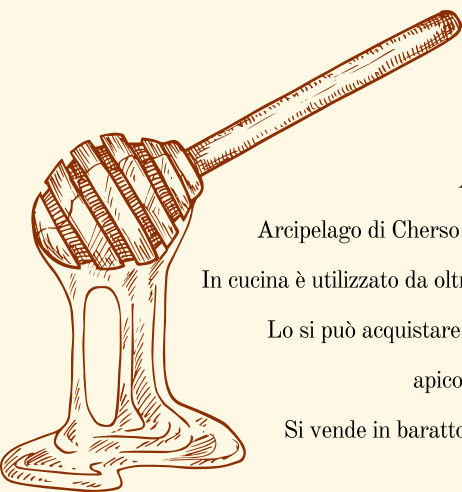
Mar Adriatico, Golfo del Quarnaro, Arcipelago di Cherso e Lussino

Conosciuto fin dall'antichità

Pescheria o presso i pescatori locali

In cucina è utilizzato fresco

# Miele



**Med**

*Mel mellis*

Arcipelago di Cherso e Lussino

In cucina è utilizzato da oltre 40 anni

Lo si può acquistare presso gli apicoltori locali

Si vende in barattoli di vetro

NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

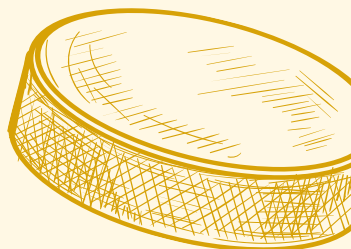
AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

# Latteria del diavolo



NOME DEL PRODOTTO

**Latteria del Diavolo**, formaggio fresco a pasta semidura prodotto a partire da latte pastorizzato

NOME COMUNE

*Latteria del diavolo*

AREA DI PRODUZIONE

Cividale del Friuli

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

Dal 1924

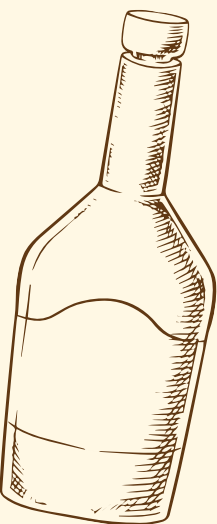
DOVE TROVARLO?

Latteria Sociale di Cividale

IN QUALE FORMA?

Forma cilindrica da 6 a 7 kg

# Grappa



**Grappa**

*Sgnape*

Cividale del Friuli e tutto il Friuli

Nel cividalese dal 1451

Dai produttori locali

Bottiglia

NOME DEL PRODOTTO

NOME COMUNE

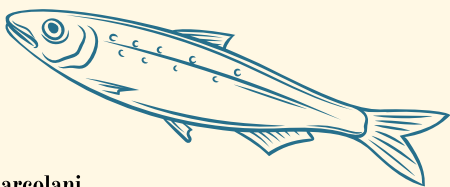
AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

# Sardoni



NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

**Sardoni Barcolani**

*Engraulis encrasicolus*

Golfo di Trieste

Dall'antichità

Mercati cittadini e pescherie

Fresco, a peso

# Olio di oliva extravergine

**Olio di oliva extravergine Tergeste DOP**

*Olea Europea*

Provincia di Trieste

Dai tempi dei Romani

Dai produttori locali

Bottiglia

NOME DEL PRODOTTO

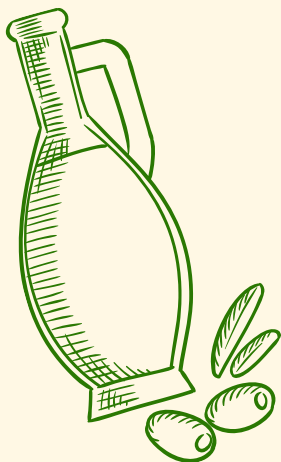
NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

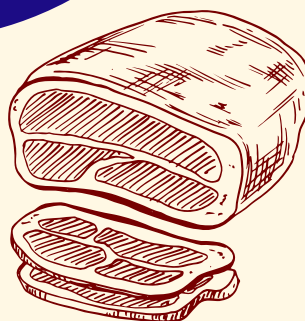
DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?





# Carne di vacca Rendena



NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

**Carne di vacca Rendena**

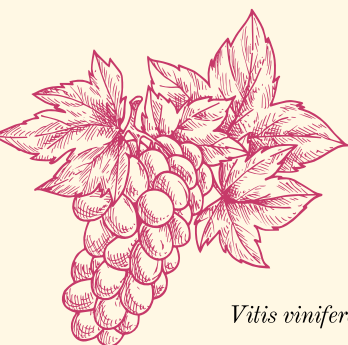
*Bos Tauris (razza Rendena)*

Nelle province di Padova, Trento, Vicenza e Verona

Dagli anni 1870

Macellerie specializzate e fattorie

Fresca o stagionata, cruda o trasformata



# Uva Raboso del Piave

**Raboso del piave**

*Vitis vinifera (var. Raboso Piave)*

Area del fiume Piave

Almeno dal 17° secolo

Cantine, enoteche e negozi di specialità alimentari

Bottiglia

NOME DEL PRODOTTO

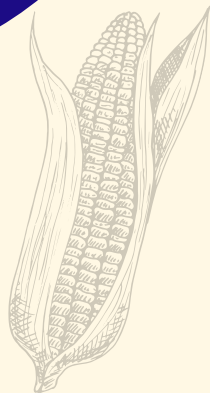
NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?



# Mais Biancoperla

NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

## Mais Biancoperla

*Zea mays L. (Biancoperla)*

Province di Padova, Rovigo, Treviso, Venezia  
e Vicenza

Produzione estensiva dal 19° secolo

Mulini e negozi specializzati nell'area di produzione

Confezioni di Farina di Mais

# Alici dell'Adriatico



## Alici dell'Adriatico

*Engraulis encrasicolus*

Mar Adriatico

Dall'antichità

Mercati ittici e pescherie locali

Fresco o conservato

NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

# Riso dalla delta del Po



NOME DEL PRODOTTO

**Riso dalla delta del Po IGP**

NOME SCIENTIFICO

*Oryza sativa (Baldo, Carnaroli, Arborio, Volano)*

AREA DI PRODUZIONE

Delta del Po

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

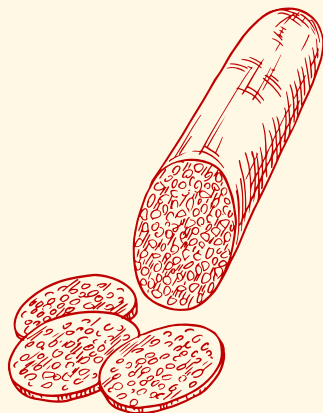
Oltre cento anni

DOVE TROVARLO?

Negozi Gourmet

IN QUALE FORMA?

Confezioni di riso in grani (Risone, riso integrale, riso raffinato)



## BÈL E CÒT

Bèl e còt ("gia cotto")

Russi (Ravenna)

Oltre cento anni

Macellerie di Russi (RA)

Salame da cuocere di forma cilindrica (600 gr - 1 kg)

## Bèl e còt

NOME DEL PRODOTTO

NOME COMUNE

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

# Sarde

NOME DEL PRODOTTO

NOME SCIENTIFICO

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?

**Sarde**

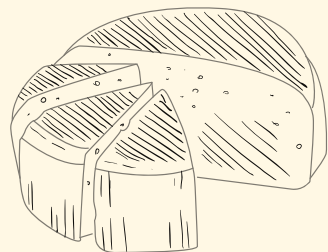
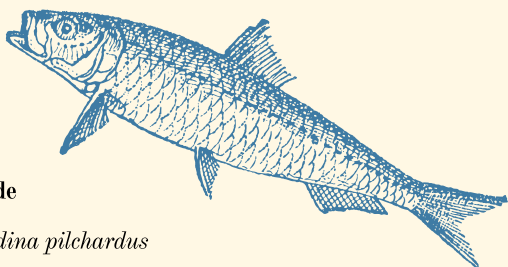
*Sardina pilchardus*

Mar Adriatico, Mar Mediterraneo

Oltre cento anni

Pescherie della costa adriatica

Fresco, trasformato, congelato



**Raviggiolo** dell'Appennino Tosco-Romagnolo

*Cacio Raviggiolo*

Comuni dell'Appennino tosco-romagnolo (provincia di Forlì-Cesena)

La prima citazione è datata 1515.

Piccoli produttori locali nella regione Emilia-Romagna

Forme rotonde (diametro 15-25 cm)

# Cacio Raviggiolo

NOME DEL PRODOTTO

NOME COMUNE

AREA DI PRODUZIONE

DA QUANTO TEMPO SI PRODUCE

DOVE TROVARLO?

IN QUALE FORMA?



**INFO@AZRRI.HR**  
[HTTPS://WWW.ITALY-CROATIA.EU/WEB/KEYPLUS](https://www.italy-croatia.eu/web/keyplus)



**@KEYQPLUS**  
[WWW.FACEBOOK.COM/KEYPLUS/](http://www.facebook.com/keyplus/)



**@KEYQPLUS**  
[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/KEYPLUS/](https://www.instagram.com/keyplus/)



**Interreg**  
**Italy - Croatia**  
**KeyQ+**

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



*Questa pubblicazione riflette le opinioni dell'autore; le autorità del programma non sono responsabili per alcun uso che possa essere fatto delle informazioni in esso contenute.*

*Questo lavoro è concesso in licenza internazionale Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 4.0. Per visualizzare una copia di questa licenza, visitare <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>.*