

La provincia di Rovigo è caratterizzata dalla presenza di numerose aziende attive nel settore agroalimentare, che contribuiscono in maniera significativa alla vivacità dell'economia rodigina.

Particolarmente rilevanti sono le produzioni derivate dalla trasformazione dei prodotti ittici e ortofrutticoli .

Il [Distretto Ittico della provincia di Rovigo](#), istituito formalmente dalla Regione Veneto nell'aprile del 2003, nasce come naturale evoluzione di una realtà vitale e forte, ormai da secoli, nell'area del Delta del Po.

La pesca, la trasformazione e la commercializzazione di prodotti ittici di qualità sono il fulcro di questo sistema, in un contesto ambientale delicato e particolare, il cui equilibrio necessita di essere salvaguardato e rispettato.

Il pescato e l'allevamento il Delta del Po offre anguilla, orate, branzini, cefali.

Di notevole importanza sono l'allevamento delle vongole veraci e delle cozze e la trasformazione dei prodotti ittici per la loro commercializzazione quale prodotto alimentare pronto al consumo.

Nella provincia di Rovigo sono presenti numerose produzioni agricole di qualità, legate alla tipicità del territorio e alle caratteristiche organolettiche dei terreni di coltivazione.

Il **radicchio rosso di Chioggia (prodotto IGP)** continua ad essere una delle produzioni trainanti della zona del Basso Polesine e si suddivide in due tipologie: il precoce, che viene raccolto da aprile a luglio, e il tardivo, che viene prodotto da settembre a marzo dell'anno successivo. La zona di produzione del radicchio di Chioggia, tipologia tardivo, ricade nell'abito delle province di Venezia, Padova e Rovigo, in particolare in Polesine nei comuni di Loreo, Rosolina, Porto Viro, Taglio di Po e Ariano nel Polesine. Il radicchio di Chioggia, tipologia precoce viene prodotto all'interno dei comuni litoranei di Chioggia e Rosolina.

L'[insalata di Lusina \(prodotto IGP\)](#) è presente sul mercato per 10 – 11 mesi all'anno, grazie alla disponibilità di acqua e alle caratteristiche del terreno, che consentono la coltivazione dell'insalata anche nei periodi estivi. Il prodotto è confezionato in pratici imballaggi contenenti esclusivamente insalate della medesima varietà, prodotte secondo un rigido disciplinare che determina, oltre all'area di produzione , le caratteristiche dei terreni, dettando specifiche regole per la produzione e confezionamento.

L'[Aglione Bianco Polesano DOP](#), ingrediente ideale per esaltare il sapore di molti piatti, è raccolto nel periodo che va dal 1° al 17 Luglio e viene immesso al consumo entro il mese di maggio dell'anno successivo alla raccolta, previa frigo-conservazione. Responsabili della qualità eccelsa di questo prodotto sono la tipologia dei terreni e le condizioni climatiche temperato- asciutte tipiche dell'area geografica del Polesine.

Una lunga storia quella del [riso in Polesine](#), pochi decenni dopo la diffusione del riso nella pianura padana, intorno al 1450, compaiono le prime documentazioni sulla presenza di coltivazioni nel territorio del Delta del Po, luogo ottimale di sviluppo grazie alle caratteristiche del terreno e alla

vicinanza del mare, tanto che il riso del Delta viene riconosciuto di qualità superiore e ricercato in tutto il Nord Italia.

L'area tipica per l'ottenimento del Riso del Delta del Po (prodotto IGP) è compresa nei comuni di Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze Rosolina e Loreo.

Nella tradizione del territorio polesano sono presenti numerosi prodotti agro-alimentari i cui metodi di lavorazione conservazione e stagionatura risultano consolidati nel tempo:

Liquore fragolino, un infuso idroalcolico di fragole che all'olfatto dona una piacevole sensazione avvolgente; Gallina ermellinata di Rovigo; Salsiccia tipica Polesana; Miele del Delta del Po; Mela del Medio Adige; Melone del Delta Del Po; Noce dei Grandi fiumi; Radicchio bianco a variegato di Lusia.

Tra i prodotti da forno si evidenziano il dolce denominato Esse Adriese, dolce secco popolare tipico del Polesine; la Pagnotta del Doge arricchita con fichi secchi, noci e miele; il Pane biscotto del Veneto e Ciabata Polesana, tipico formato di pane prodotto con selezioni di farine di grano.