

La provincia di Venezia è caratterizzata da produzioni agricole di pregio, tra le quali spiccano alcuni prodotti tipici legati strettamente al luogo di provenienza:

produzioni orticole: asparago (noto è *l'asparago bianco di Bibione, di Giare e del Sile*), barbabietola, bietola da costa, carciofo (famoso il *carciofo violetto di Sant'Erasmus*), carota (si ricorda la *carota di Chioggia*), cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cetriolo, cicoria, cipolla (tipica è la *cipolla bianca di Chioggia*), fagiolino, fagiolo, finocchio, indivia riccia e scarola, lattuga brasiliana, cappuccia e romana, melanzana, patata, patata dolce, peperone, pisello, pomodoro (*pomodoro del Cavallino*), porro, radicchio (*radicchio di Treviso, radicchio rosso di Chioggia*), sedano, spinacio, zucca (interessante varietà è la *zucca tonda di Chioggia*), zucchini;

produzioni di cereali: in particolare di mais, orzo e soia;

produzioni frutticole: albicocca, caco, castagna, ciliegia, cocomero, fragola, kiwi (il Veneto risulta il primo produttore italiano), mela, melone, pesca, pera (di antica produzione è la *pera del veneziano*), susina, uva.

Tra i prodotti tipici della provincia lagunare, si ricordano inoltre il *miele di Barena* e il *formaggio Montasio*.

Il settore sicuramente di maggior fama internazionale del comparto agroalimentare è quello **vitivinicolo**, concentrato soprattutto nelle zone orientali della provincia, quella del Lison – Pramaggiore intorno a Portogruaro e del Piave nel comune di San Donà di Piave. La produzione di **vini D.O.** della provincia di Venezia comprende:

- **Una D.O.C.G.** (Denominazione d'Origine Controllata e Garantita): **Lison**, il cui disciplinare è stato introdotto con la vendemmia del 2010 e il **Malanotte del Piave**. (<http://www.consorziovinivenezia.it/ita/vini/docg>)
- **Vini D.O.C.** (denominazione d'origine controllata): **Lison-Pramaggiore, Piave, Prosecco, Venezia, Corti Benedettine del Padovano, Riviera del Brenta**.

Relativamente alle DOC riconosciute nel 2004 “*Riviera del Brenta*” e “*Corti Benedettine del Padovano*”, la zona di provenienza, per quanto riguarda il territorio veneziano, è situata nella parte occidentale della provincia confinante con la provincia di Padova.

I **vini IGT**, di indicazione geografica tipica, sono invece rappresentati da:

- **Vini IGT del Veneto:** Bianco anche nella tipologia frizzante e passito, Rosso anche nella tipologia frizzante, passito e novello, Rosato anche nella tipologia frizzante
- **Vini IGT delle Venezie:** Bianco anche nella tipologia frizzante, Rosso anche nella tipologia frizzante e novello, Rosato anche nella tipologia frizzante
- **Vini IGT del Veneto orientale:** Bianco anche nella tipologia frizzante, Rosso anche nella tipologia frizzante e novello, Rosato anche nella tipologia frizzante

Il **comparto della pesca-acquacultura** costituisce tradizionalmente uno dei settori più significativi dell'agroalimentare veneziano.

I vivaci mercati ittici di Venezia e Chioggia riforniscono giornalmente le peschiere del nord Italia e dell'Europa grazie alla varietà di specie che i corsi d'acqua della provincia e il mare Adriatico offrono: acciuga, aguglia, boga, cefalo bosega, cefalo calamita, cefalo dorato, cefalo musino, cefalo volpina, gattuccio, ghiozzo, ghiozzo paganello, ghiozzo quadrimaculato e tigrato, gronzo, latterino, mormora, nasello, occhiata, ombrina, paganello, palombo, papalina, passera, pesce prete, pesce ragno, rana pescatrice, razza, rombo, salpa, san pietro, sarago, scorfano, sgombro, sogliola, sogliola turca, suro, tonno, triglia, zanchetta.

I prodotti caratteristici della zona sono rappresentati da: *anguilla*, *branzino*, *merluzzo*, *orata*, *sardina*.

All'interno del comparto assai importante è la pesca dei **molluschi**, animali marini caratterizzati da conchiglia interna (seppie e calamari), o addirittura privi (polipi) oppure dotati di conchiglia protettiva esterna formata soprattutto da carbonato di calcio (mitili, vongole), detti anche "frutti di mare".

I molluschi tipici della produzione locale sono: *cannolicchio*, *cozza*, *ostrica*, *vongola verace*; gli altri sono rappresentati da: calamaro, canestrello, cappasanta, fasolaro, lumaca di mare, moscardino, murice, polpo, seppia, seppiala, tartufo, totano, vongola, vongola longone. Da ultimo, ma non per importanza, si segnalano i **crostacei**, animali acquatici muniti di corazza segmentata, capotorace, 5 paia di zampe, 1 paio di chele, occhi pedunculati, 2 antenne, 2 antennule. Spiccano tra questi: *gambero grigio* o *schia*, *granchio moleca* o *moeca*, pannocchia o *canocchia*; gli altri crostacei raccolti sono: astice, gamberetto, granceola, granchio masaneta, scampo.