

A LOREO (RO) I PRODOTTI TIPICI VALORIZZANO STORIA E TRADIZIONI



Categories: [Enogastronomia News](#), [News](#)

di Piergiorgio Felletti

Loreo e il Pan Biscotto. Loreo ed i prodotti di terra e di mare. La città, incastonata nel **Parco del Delta del Po veneto**, è uno scrigno che racchiude testimonianze storiche, artistiche ed emergenze naturalistico-ambientali che meritano di essere scoperte. Un tempo importante porto fluviale della



Serenissima, adesso questo borgo attraversato dal **Canal Bianco**, costituisce il punto di partenza per un turista o visitatore curiosi di intraprendere un viaggio tra architetture sacre, musei, tradizioni e bellezze paesaggistiche suggestive.

Loreo, di spiccata vocazione agricola, oltre alla plurisecolare storia testimoniata dalle numerose emergenze architettoniche e monumentali tipiche di un territorio dominato da Venezia, tramanda consolidate tradizioni contadine che rivivono nelle sagre locali e nei piatti tipici che questo generoso territorio offre.

Così, il programma degli eventi e manifestazioni, pure dispiegandosi nel corso dell'intero anno, nel

Il mese di giugno propone due appuntamenti di grande fascino e connotazione gastronomica.

Promosso e gestito dal **Comune di Loreo** (<https://comune.loreo.ro.it>), lunedì 16 giugno 2025 è in programma l'appuntamento "**Terra e Mare**" che coniuga gusto e territorio.

La proposta di un viaggio attraverso la più tipica cucina locale che esalta salumi, formaggi, miele, confetture e altre specialità del territorio, in abbinamento e confronto con i prodotti dei Colli Veneti, quale ideale ponte gastronomico di qualità che avvicina prodotti di pianura e collina, di acqua e di terra.

Con l'obiettivo di valorizzare il territorio e le sue produzioni di eccellenza, tra cui le ostriche rosa del **Delta del Po**, prodotto di derivazione francese raro e raffinato, che possono essere abbinate a calici

di ottimo **Prosecco DOCG** delle colline trevigiane ed al profumato **Serprino** dei **Colli Euganei**.

L'altro evento che caratterizza il giugno loredano, è costituito dalla "**Sagra del Pane**" giunta alla 24^a edizione, in programma dal 18 al 22 giugno 2025.

Si tratta di un atteso evento simbolo di un territorio e della sua anima rurale, che stringe un legame forte e identitario tra la comunità comunale e le proprie radici contadine, vissuto attraverso il pane, simbolo alimentare semplice ma di grande impatto vivifico sulla comunità.

L'edizione 2025 della Sagra, promossa e gestita dalla locale **Pro Loco** che si avvale del supporto di Enti ed Istituzioni anche di livello regionale e nazionale nonché dell'articolato ed attivo mondo del volontariato loredano, introduce una novità.

Si tratta di un percorso esperienziale che intreccia passato e



presente, tradizione ed innovazione.

Il tema conduttore sarà infatti l'evoluzione del pane nei secoli-dalla coltivazione del grano alla panificazione-mettendo in luce come siano cambiati i metodi, gli strumenti, i saperi e persino il significato sociale del pane.

Dalle antiche tecniche manuali di raccolta si passerà all'esposizione delle moderne macchine agricole nonché alle diverse tecniche di panificazione, tra arte e tecnologia.

Così, la comunità loredana ed i turisti e visitatori che sempre numerosi partecipano a questo appuntamento, nel corso dei cinque giorni di festa potranno immergersi in momenti di cultura, laboratori, degustazioni e di aggregazione, per celebrare il valore della memoria e la ricchezza della maestria manuale.

Per una testimonianza che tramanda un patrimonio vivo che unisce non solo simbolicamente, passato e futuro.

