



# Made in ITALY buy Vicenza



Lebensmittel



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA  
VICENZA



**VICENZA  
QUALITA'**

SPEZIALAGENTUR FÜR WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG  
DER HANDELSKAMMER VICENZA

[www.madeinvicenza.it](http://www.madeinvicenza.it)

# Vicenza, ein Hauptdarsteller an der Tafel



Die fruchtbare Poebene und die sanft abfallenden Hügel der "Colli Berici", das alles von Bergen umringt, angefangen mit einer der berühmtesten italienischen Hochebenen, der Hochebene von Asiago. Da ist es nur natürlich, dass in einer so abwechslungsreichen Gegend wie der Provinz Vicenza verschiedene Genüsse, Geschmäcker und Düfte ihren Ausdruck finden, die mit vollem Recht zur berühmten kulinarischen Tradition Italiens zählen. All das wird von einer Branche

hervorgebracht, dem Agrar- und Nahrungsmittelsektor in und um Vicenza, die gut strukturiert und in diesem Gebiet verwurzelt ist. Ein Sektor, der sich durch eine beträchtliche Anzahl von Produkten auszeichnet: Die typischen und traditionellen lokalen Produkte sicherlich, aber nicht nur sie, denn der Agrar- und Ernährungssektor ist eigentlich über die gesamte Bandbreite der italienischen Nahrungsmitteltradition von den Nudeln bis zu den Süßspeisen stark vertreten.

Gewiss, einige Produkte sind so etwas wie das Filetstück der Umgebung

von Vicenza. Dies trifft auf einige Spezialitäten zu, die in Europa die heiß begehrte Anerkennung als DOP (Geschützte Ursprungsbezeichnung) erhalten haben, wie die Sopressa Vicentina und der Asiagokäse, oder als IGT (typische geographische Angabe) ausgezeichnet sind wie die Kirschen von Marostica. Ehrenhalber zu nennen sind daneben die Produkte, die vom Konsortium „Le Terre del Palladio“ zertifiziert werden, von denen nur Käsesorten wie der Stravecchio



di Malga und der Morlacco; Getreideprodukte wie der Reis Vialone Nano, das Maismehl Marano, und Gemüsearten wie die Bergkartoffel (Patata di Montagna) und der Radicchio erwähnt werden sollen. Und wie könnte man den weißen Spargel von Bassano vergessen, dessen Anbau in der Umgebung von Bassano auf die Antike zurückgeht und der in der Frühjahresgastronomie in den verschiedensten Zubereitungen eine wahre Hauptrolle spielt, oder aber das ortstypische Gericht schlechthin: Den „Baccalà alla Vicentina“. Ein Rezept auf der Grundlage von Stockfisch (Venetien importiert 80% des in Norwegen produzierten Stockfisches), das in allen Restaurants der Provinz genossen werden kann. Einige von ihnen, die das Logo „I ristoranti del Baccalà“ (die Restaurants des Baccalà) ziert, zeichnen sich dadurch aus, dass sie das Gericht nach dem besonders traditionellen Rezept zubereiten. Vicenza zu Tisch präsentiert sich also reichhaltig und lecker, mit Qualitätsprodukten, die auch die anspruchsvollsten Gaumen zufrieden stellen. Die Weine etwa mit

kontrollierter Ursprungsbezeichnung, den DOC (Denominazione di Origine Controllata – kontrollierte Herkunftsbezeichnung) Breganze, Colli Berici, Gambellara, Lessini Durello, Arcole und Vicenza. Das Olivenöl, mit den beiden geschützten Ursprungsbezeichnungen DOP „Veneto Euganei e Berici“ und „Veneto del Grappa“. Die Wurstwaren, wo es neben der bereits genannten Sopressa Vicentina auch den Schinken Veneto Berico-Euganeo DOP gibt. Nicht zu vergessen einige Erfolgsnischen, wie die des Grappa und der Destillate. Die Gegend um Vicenza erweist sich demnach als fruchtbares Umfeld mit aberhunderten von Unternehmen, die den Inlandsmarkt bedienen, aber ebenso fähig sind, den ausländischen Verbraucher zu erobern, der unter den lokalen Landwirtschafts- und Ernährungsprodukten den ganzen Geschmack der großen italienischen Tradition findet.



# Technik und Tradition machen die Landwirtschafts- und Nahrungsmittelbranche groß



In Italien besitzt jede Region, jede Stadt, wir könnten sagen, jedes kleine Dorf einen regelrechten Schrein mit genussvollen Wein- und Gastronomieerzeugnissen. Vicenza macht da keine Ausnahme, aber wenn man einen völlig eigenen Aspekt im Agrar- und Ernährungssektor dieser Provinz ausmachen kann, ist es der, dass sich die für die Einheimischen typische "Schaffenskraft" in einem dichten Netz von Unternehmen niedergeschlagen hat, die jede einzelne Nische des guten Essens und Trinkens besetzt haben.

Ein Blick auf die Zahlen reicht, um dies zu bestätigen. In der Provinz einschließlich der Stadt Vicenza sind im Nahrungsmittelsektor 1.124 Unternehmen tätig: Ein ganzes Universum an Unternehmen, das Beschäftigung und Reichtum hervorbringen kann. In diesem

Segment sind denn auch über 6.400 Menschen beschäftigt, der Umsatz erreicht 5.100 Millionen Euro, mit einem Exportanteil von 190 Millionen Euro. Zu diesen Unternehmen gesellen sich die landwirtschaftlichen Betriebe, deren Zahl sich in und um Vicenza auf 12.253 beläuft.

Dies sind aussagekräftige Daten, man denke nur daran, dass Vicenza und die anderen Provinzen Venetiens eine Vorrangstellung im Export der italienischen Nahrungsmittelindustrie belegen: Die Region erwirtschaftet nämlich auf



den Auslandsmärkten einen Umsatz von 1,8 Milliarden Euro, was 12,56 Prozent aller nationalen Exporte dieser Branche entspricht. Einen bedeutenden Anteil daran hat sicherlich die Industrie des Weinbaus und der Weinerzeugung, denn die Region kann auf große, im In- und Ausland hochgeschätzte Weine und einige der bekanntesten Namen branchenweit zählen (wie etwa Zonin, ein führendes italienisches Unternehmen, das ausgerechnet im Raum Vicenza seinen Sitz hat).

Was die örtliche Agrar- und Nahrungsmittelproduktion auszeichnet, ist die Sorgfalt, die von einem Gefüge aus kleinen und mittleren Unternehmen sichergestellt wird. Die über 900 Gewerbebetriebe der Provinz sind für die

Branche eine Qualitätsressource, hinzu kommt durch die Reihe bei sämtlichen hiesigen Unternehmen die Sensibilität für die Aspekte der Nahrungsmittelsicherheit und für die technologischen Standards, eine Garantie für Hygiene und Bekömmlichkeit. In diesem Sinne ist zu unterstreichen, dass in der Provinz ein regelrechter Industriedistrikt aus mehreren Dutzend Unternehmen existiert, die im Bereich der Anlagen für die Lebensmittelindustrie, insbesondere der Maschinen für die Brotherstellung und den Milchsektor tätig sind. Ein erstklassiges Zentrum, aus dem die Unternehmen des Agrar- und Ernährungssektors ihr strategisches Know-how für ihre Entwicklung geschöpft haben.



# Diese typisch vicentini-schen Genüsse



Es ist eine breit gefächerte Produktion, die den Raum Vicenza auszeichnet und die es zu entdecken gilt; Erzeugnisse, die auch die raffiniertesten Gaumen zufrieden stellen. Käseliebhaber beispielsweise können einfach nicht am Stravecchio di Malga vorbei, einem Käse, der während der Weidesaison in den Alpen hergestellt wird, wenn die Aromen durch die Üppigkeit der blühenden Weiden erst geadelt werden. Im Anschluss daran durchläuft er eine lange Lagerphase. An diesen Orten entsteht auch der Asiago DOP, eines der Königsprodukte der italienischen Käserei, der gepresst (Asiago Pressato), zum Frischverbrauch und "d'allevato" hergestellt wird,

ein Käse aus teilweise entrahmter Milch, der für die Lagerung bestimmt ist und seinerseits unterschieden wird in "Mezzano" (mehr als 6 Monate Lagerung) und "Vecchio" (über ein Jahr). Probiert werden sollte auch der Morlacco del Grappa, ein Produkt aus meist roher Vollmilch von der Kuhrasse Burlina: Der Käse ist innen weich und hat eine dünne Kruste. Er ist geschmacksintensiv und charakteristisch. Wenden wir uns den Wurstwaren zu, deren wahre Königin die Soprèssa Vicentina ist,

die aus den wertvollsten Schlachtteilen des Schweins gewonnen wird: aus Schenkel, Kamm, Bug, Lende, Bauch und Halsfett. Sie kann bis zu einem Jahr abgelagert werden, was der Wurst einen einzigartigen und köstlichen Geschmack verleiht. Die Erderzeugnisse legen Zeugnis ab von den bauerlichen Wurzeln dieser Gegend, die den eigenen Landwirtschafts- und Nahrungsmitteltraditionen verhaftet ist. Der Anbau des Radicchio mit Schwerpunkt in Asigliano zeigt dies. Knackig und mit einem unverwechselbaren, leicht bitteren Geschmack ausgestattet, eignet er sich für die frische Zubereitung, aber auch als Zutat für Risotto, Quiche

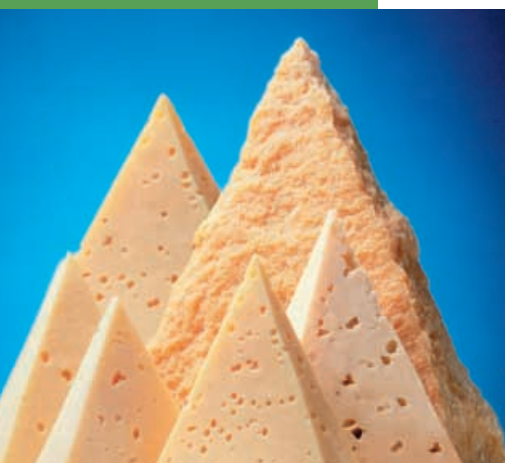


und anderes. Die hiesigen Bergorte bieten stolz eine eigene Kartoffel an, die in diesen Lagen ausgezeichnete sensorische und qualitative Eigenschaften erreicht. Rotzo ist das historische Zentrum dieser Produktion, die sich nach und nach in das Val d'Astico und das Val Posina ausgedehnt hat. In dem Gebiet nördlich der Provinz Vicenza, das als "Kleine Dolomiten" bekannt ist, liegen auch zahlreiche Quellen. Aus ihnen sprudelt das, was als Schmelzwasser in den Schneefeldern der Voralpen entsteht. Sie zählen zu den Wässern mit geringem Mineralgehalt, die wegen ihres geringen Gehaltes an Festrückständen bekömmlicher sind. Mineralwässer aus dieser Gegend sind besonders angezeigt für die Therapie von Nierenleiden, weil sie stark harntreibend wirken. Doch kehren wir in die Ebene zurück, zum Reis Vialone Nano, der seit Jahrhunderten auf den Feldern östlich der Stadt angebaut wird, genauer in Grumolo delle Abbadesse. Weiter nördlich entstand Anfang des 20. Jahrhunderts eine Maissorte, die zur Hauptzutat der Polenta nach venetischer Art werden sollte: Wir sprechen vom Marano-Mais, aus dem ein ideales gesprenkeltes Mehl für die rustikalen Gerichte der vicentini-schen Küche gewonnen wird. Vom Essen zum

Trinken ist es nur ein kurzer Schritt und so entdecken wir, dass die Provinz Vicenza in der angesehenen Tradition des Weinbaus und der Weinherstellung in Italien einen hohen Rang einnimmt, angefangen mit den Rotweinen Cabernet, Pinot Nero, Merlot, Tocai Rosso oder Barbarano bis hin zu den Weißweinen Chardonnay, Garganego, Sauvignon, Lessini Durello und Moscato. Nicht zu vergessen die Schaumweine und Beerenauslesen (Recioto di Gambarellara und Torcolato di Breganze an erster Stelle). Schließlich noch ein Abstecher zu den Destillaten, bei denen Vicenza mit alt-ehrwürdigen Häusern und zahlreichen angesehenen Destillieren eine absolute Vorrangstellung hält. Der Grappa aus Venetien hat hier eine Hochburg, wo die in wertvollen Holzfässern gelagerten, aus einer Weinrebe gewonnenen Arten herausragen. Und die Destillate, vor allem die Obstschnäpse, stehen dem in Güte und Ansehen in nichts nach.



# In Vicenza ist das Business hausgemacht



Ein bedeutendes produktives Herz unter einem eleganten Kleid aus Kunst, Geschichte und Kultur. So könnte man Vicenza beschreiben, die Provinz, die eine Hauptrolle in der italienischen und internationalen Welt der Wirtschaft spielt, die es aber ebenso versteht, den Touristen zu erobern, der in der Stadt vom Zauber der Architektur Palladios angezogen wird. Vicenza ist die Provinz der Pirmate.

Die Statistiken mit den wichtigsten wirtschaftlichen Indikatoren weisen dieses Gebiet stets in herausgehobener Stellung aus, Zeichen für ein

dynamisches und günstiges Produktions- und Geschäftsgefüge, mit gesunden Zahlen und qualitätsorientiert, Hauptakteur auf dem Inlandsmarkt und mit einer strategischen Exportneigung ausgestattet. Mit mehr als 88.000 Unternehmen, die in dem Gebiet tätig und fähig sind, einen Umsatz von 90

Milliarden Euro zu generieren, kann Vicenza in jeder Hinsicht als produktives Herz des Nord-Ostens gelten, dem Gebiet Italiens mit der

## DATI SETTORE

### ALIMENTARE

Unità locali	1.124
Addetti	6.461
Fatturato (ml di €)	5.118
Export (ml di €)	188,9

### AGRICOLTURA

Unità locali	12.253
--------------	--------



höchsten Unternehmenskonzentration. Die kleinen und mittleren Unternehmen sind das Rückgrat der vicentinischen Wirtschaft, deren Produktionsgefüge aus einem Netz von Unternehmen besteht, die über das ganze Territorium verteilt und in der Lage sind, führende Positionen in ihren Branchen einzunehmen wie der Mechatronik, der Goldschmiedekunst, der Gerberei, Textil und Kleidung, Möbel, Keramik und vielen anderen Feldern. Die Exportneigung ist eine weitere Eigenschaft der ortsansässigen Unternehmen: Immerhin werden im Ausland 11 Milliarden und 300 Millionen Euro umgesetzt. Damit liegt Vicenza dem Exportwert nach an dritter Stelle in Italien, Mailand, der Finanzmetropole Italiens und Turin auf den Fersen, wo Fiat seinen Sitz hat, einer der wichtigsten europäischen Automobilhersteller. In Vicenza ist das Business also hausgemacht.



# Vicenza Qualità, ein Partner für die Unternehmen



## VICENZA QUALITÀ

SPEZIALAGENTUR FÜR WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG  
DER HANDELSKAMMER VICENZA

Als Teil dieses hervorragenden Umfeldes ist die Aktivität von Vicenza Qualità zu sehen, einer Spezialagentur der Handels-, Industrie-, Handwerks- und Landwirtschaftskammer in Vicenza, die ihre Hauptaufgabe darin sieht, die Internationalisierung der Unternehmerschaft von Vicenza unterstützend zu begleiten. Vicenza Qualità ist somit der Zugangsschlüssel für Produktionsbetriebe, die sich in punkto Vielfalt und Umfang des Angebotes auszeichnen und mit Interesse auf die Auslandsmärkte schauen. Viele Instrumente werden von Vicenza Qualità zur Verfügung gestellt, um die Kontakte und

den Austausch zwischen den vicentinischen Unternehmen und dem globalen Markt zu unterstützen: Messen im Ausland, Wirtschaftsdelegationen, Vereinbarungen zur Zusammenarbeit, Büros weltweit, Kommunikation, um nur einige der Gelegenheiten zu Treffen zu nennen, die von der Spezialagentur der Handelskammer angeboten werden. Die Internetseiten [www.madeinvicenza.it](http://www.madeinvicenza.it) sind eine der wichtigsten Fundgruben für diejenigen, die an Geschäften mit Vicenzas Unternehmen interessiert sind.

### Vicenza's data

Gebietsfläche	kmq. 2.722
Bevölkerung	819.297
Erwerbstätige	374.000
- in der Landwirtschaft	14.000
- im Produktionssektor	176.000
- im Dienstleistungsbereich	184.000
Arbeitslosenquote	3,3%
Industrieumsatz	42,5 (Milliarden €)
Exporte	11,3 (Milliarden €)



<b>Industrial sectors</b>				
	<b>Unternehmen</b>	<b>Beschäftigte</b>	<b>Umsatz(millionen €)</b>	<b>Export(millionen €)</b>
<b>Bekleidung</b>	1.183	16.349	2.934	959,6
<b>Nahrungsmittel</b>	1.124	6.461	5.118	188,9
<b>Häute und Leder</b>	1.023			1.623,9
<b>davon Gerberei</b>	721	11.504	4.257	1.391,4
<b>Holz und Möbel</b>	1.997	10.934	1.992	370,9
<b>Kunststoffe</b>	455	7.315	1.523	329,8
<b>Mechanik</b>	6.608	67.281	15.473	3.170,8
<b>Goldwaren</b>	1.140	11.035	3.373	1.363,2
<b>Textil</b>	766	9.564	1.715	748,3





www.madeinvicenza.it



**VICENZA  
QUALITA'**

SPEZIALAGENTUR FÜR WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG  
DER HANDELSKAMMER VICENZA

Via E. Fermi, 134 5. Stock - 36100 Vicenza (Italien)

Ph. +39 0444 994750 - Fax +39 0444 994769

<http://www.madeinvicenza.it> - e-mail: [info@madeinvicenza.it](mailto:info@madeinvicenza.it)

<http://www.vicenzaqualita.org> - e-mail: [info@vicenzaqualita.org](mailto:info@vicenzaqualita.org)