



PROVINCIA DI VICENZA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

“Il Broccolo fiolaro e le brassicacee”



SCHEDA DI DIVULGAZIONE

Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria
“N. STRAMPELLI” Lonigo (VI)



IL BROCCOLO FIOLARO E

ASSESSORATO AGRICOLTURA

Si ringraziano per la collaborazione:

Silvano Padovan

Pier Filippo Sbicego

Piergiorgio Dal Grande

La Biblioteca Internazionale "La Vigna"

Le Aziende Agricole Meggiolaro Claudio, Sandri Antonio, Zappon Angelo, Simonetto Antonio, Chiarello

Sonia Chiarello "Agriturismo Montagnari"

Maurizio Nori "Coghi Veneti"

Foto:

Silvano Padovan

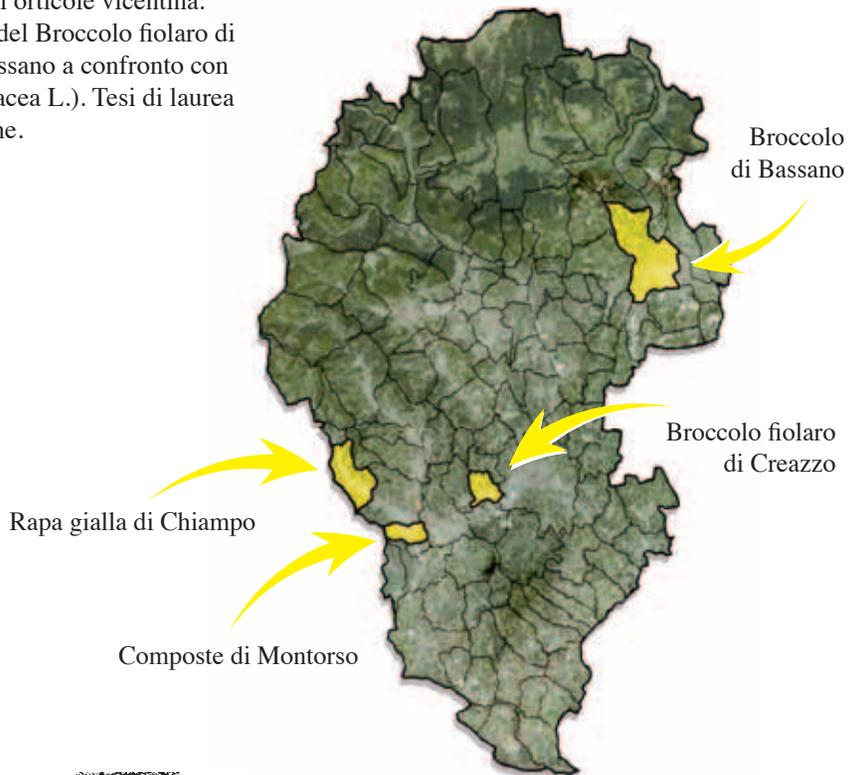
Gruppo di Ricerca sulla Civiltà Rurale. 1999. L'Alimentazione nella tradizione vicentina. Biblioteca Internazionale La Vigna.

Riferimenti bibliografici:

Gruppo di Ricerca sulla Civiltà Rurale. 1999. L'Alimentazione nella tradizione vicentina. Biblioteca Internazionale La Vigna.

Di Lorenzo, A., V. Riva. 2008. Il Broccolo fiolaro di Creazzo. Terra Ferma.

Fiori, Manuel. 2005. Studio di orticole vicentina: caratterizzazione molecolare del Broccolo fiolaro di Creazzo e del Broccolo di Bassano a confronto con diverse varietà (*Brassica oleracea* L.). Tesi di laurea Università degli Studi di Udine.



PREMESSA

Nella Provincia di Vicenza storicamente L'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Vicenza, nel proseguire la campagna promozionale rivolta ai prodotti tipici del nostro territorio "**Mangia genuino, mangia vicentino**", non vuole dimenticare i prodotti più poveri, punto di riferimento per l'alimentazione della popolazione agricola negli anni più duri. Ci riferiamo a colture ottenute a basso costo e presenti ovunque, mangiate direttamente o miscelate ad alimenti più preziosi e rari sulle tavole, in straordinarie ricette che rivivono tuttora come prodotti pregiati di grande interesse.

È il caso della famiglia delle *brassicacee*, nome apparentemente impegnativo ma che comprende ortaggi familiari come le comuni verze, i cavoli, i broccoli e le rape coltivati un tempo soprattutto negli orti, insostituibili nei territori marginali più difficili da lavorare.

Questi prodotti estremamente semplici vivono adesso un forte interesse alimentare, come fonte di prevenzione nei confronti di malattie degenerative diffuse, legate allo stile di vita moderno, come indicato dalla ricerca medica più avanzata.

La ricchezza di queste specie sta anche nella loro origine genetica, in quanto alcune di queste colture si trovano solo nel territorio vicentino, sia come ecotipi locali che come varietà esistenti esclusivamente a Vicenza, come il Broccolo fiolaro di Creazzo.

La Provincia di Vicenza svolge un ruolo determinante attraverso l'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" nella salvaguardia del seme, per il rischio di erosione genetica a cui sono sottoposte

queste colture, oltre a un'azione diretta di valorizzazione di queste colture.

Questa dispensa si propone di esplorare il variegato mondo delle brassicacee vicentine e valorizzare l'impegno degli agricoltori e delle associazioni locali nel riproporre all'attenzione dei consumatori prodotti di lunga tradizione ottenuti con questi ortaggi. Tra essi spiccano il Broccolo fiolaro di Creazzo e il Broccolo di Bassano ma anche le Composte di Montorso e le *Cincionèle* con la Rapa gialla di Chiampo.

Le piccole colture e i loro prodotti trasformati, di cui è ricco il nostro territorio, possono diventare un valore aggiunto per le aziende agricole, con la vendita diretta al consumatore, e una possibilità alternativa per il mondo dinamico degli agriturismi e della ristorazione vicentina.

*L'Assessore all'Agricoltura
Comunità Montane e Agriturismi
On. Luigino Vascon*





IL BROCCOLO FIOGLARO E

LE BRASSICACEE NELLA TRADIZIONE VICENTINA

Il territorio agricolo vicentino ha una configurazione estremamente varia. Si estende dalle fertili pianure del Basso Vicentino, dove le colture orticole di pieno campo offrono reddito aziendale, alle numerose valli e colline dell'Alto Vicentino, dove sono presenti appezzamenti più piccoli e frammentati, spesso destinati ad orto familiare.

Brassicacee come i broccoli, le verze e le rape sono sempre state presenti in tutto questo territorio, sia nella coltivazione in pieno campo sia negli orti familiari. In particolare negli orti le passate generazioni hanno beneficiato della facilità di coltivazione e dell'adattabilità di queste colture a basso costo, traendone alimenti nei momenti più duri di povertà. Svariato è stato anche il loro utilizzo per la preparazione di prodotti tipici e conservati, per far fronte ai lunghi periodi invernali. Spesso questa manualità e sapienza hanno anche esaltato il sapore e la genuinità dei raccolti.

Nella **Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola della Provincia di Vicenza del 1882** sono riportate monografie con riferimenti alla coltivazione delle brassicacee nel Vicentino. Nella Monografia relativa ai distretti di Vicenza, Lonigo e Barbarano fra le piante alimentari diffusamente coltivate è

riportata la seguente citazione:

“I cavoli non sono riguardati qui come una pianta da grande coltura, ma puramente come un prodotto ortense. Nonpertanto per la facilità della loro riuscita e più per il considerevole vantaggio che il loro impiego arreca alla economia domestica dei contadini, non v'è forse casa di campagna, annessa alla quale non abbiavi una certa superficie dedicata a tale pianta. Le cure della coltivazione non presentano nulla di particolare, limitandosi a frequenti zappature e rincalzature insieme ad inaffiamenti, quando se ne abbia la possibilità. Lo stesso deve dirsi per le verze.”

Nella stessa Inchiesta Agraria si trovano analoghi riferimenti per i distretti di Bassano, Asiago, Marostica e Thiene:



Raccolta di cavolo cappuccio in prove di concimazione del 1913



“Fra le piante alimentari ...molto si coltivano i cavoli, i cavoli cappucci ...Le rape, i navoni, le barbabietole, il sedano-ropa sono piante assai bene coltivate, e fornite di un sapore superiore quando siano prodotti sul monte e specialmente sui Sette Comuni. L’insalata di tante specie, i radicchi, il sedano, l’aglio, le cipolle, i cavoli e le loro specie, cappucci, broccoli, verze, sono comuni ad ogni famiglia e naturalmente di chi vive in prossimità a centri più popolati, si coltivano a scopo di commercio.”

Nel Vicentino sono largamente coltivate le principali brassicacee come colture soprattutto invernali, tra le quali hanno un rilevante interesse il Broccolo fiolaro di Creazzo e il Broccolo di Bassano. Dalle brassicacee coltivate nel nostro territorio sono stati anche ottenuti prodotti alimentari tradizionali a cui va riservata una particolare attenzione, le *Composte di verza* della zona di Montorso Vicentino e le *Cincionele con la Rapa gialla di Chiampo* delle Alte valli vicentine.

ORIGINE E DIFFUSIONE DELLE BRASSICACEE

La famiglia delle brassicacee o crocifere comprende diverse migliaia di specie, annuali o perenni, quasi sempre erbacee o raramente arbustive, diffuse soprattutto nelle regioni a clima temperato. Il nome crocifere deriva dall’aspetto del fiore, che è composto da 4 petali gialli disposti a croce.

L’habitat originale delle brassicacee è molto spesso rappresentato da ambienti poveri (sabbie marine, depositi fluviali, macereti, rupi). Queste piante sono adatte a vivere in terreni incolti e coltivati, dove spesso si comportano da infestanti, o ad essere coltivate come specie alimentari. La selezione in base alle caratteristiche che apparivano più promettenti, effettuata nel tempo partendo da erbe raccolte nei pressi degli insediamenti e utilizzate come verdure, ha portato ad ottenere tutta la diversità delle varietà attualmente coltivate.

Le brassicacee della specie *B. oleracea*, a cui appartengono il cavolo verza, il cavolo

cappuccio, il cavolo broccolo, il cavolo di Bruxelles e il cavolo rapa, sono state tra le prime piante raccolte e coltivate dall’uomo e da sempre ritenute provvidenziali e generose per le abbondanti produzioni. Già le popolazioni antiche le utilizzavano a scopo medicinale e gastronomico e ancor oggi hanno largo consumo e rilevante importanza in Europa. L’uso alimentare è diverso tra queste varietà, utilizzando le foglie per le verze, i fiori per i cavolfiori e i fusti nel caso del cavolo rapa.

I cavoli erano conosciuti già ai tempi dei romani e la loro coltivazione è iniziata in più punti del bacino del Mediterraneo, probabilmente nell’area che comprende l’isola di Cipro, Turchia, Siria ed Egitto, e della costa atlantica dell’Europa. Sono stati introdotti in Italia probabilmente dalla Serenissima Repubblica di Venezia che li importava da Cipro. Nonostante gli elogi, talvolta sperticati, degli Autori latini, i cavoli e in particolare i





IL BROCCOLO FIOGLARO E



A sinistra. Il *Crujdeboek* dell'olandese Rembert Dodoens (1544) è probabilmente la prima opera manoscritta in cui compare un cavolfiore. A destra. Particolare del fiore delle crocifere con quattro petali a forma di croce.

broccoli vennero a lungo considerati un cibo per i poveri. È probabilmente questo il motivo per il quale sono scarsissime le notizie che li riguardano, nonostante fossero sicuramente più diffusi in passato rispetto ad oggi. Non esistono notizie precise circa la genesi del broccolo, ma molto probabilmente è in Italia che si originarono le forme moderne e secondo alcuni autori da esso sarebbe derivato il cavolfiore.

Le coltivazioni di cavoli e cavolfiori rivestono attualmente in Italia una notevole importanza

per l'economia nazionale, sia per l'estensione delle superfici, sia per l'entità e il valore della loro produzione. Già a partire dalla metà degli anni cinquanta la produzione agricola italiana può contare su 35.000 ettari coltivati a queste colture. Anche nel vicentino assieme ad altre orticole si coltivano diffusamente le brassicacee, alcune delle quali sono ecotipi locali di notevole interesse.

Produzioni orticole nella Provincia di Vicenza (Anno 2008 – Fonte Unioncamere)

COLTURA	SUPERFICE COLTIVATA (Ha)	PRODUZIONE (Q.li)	ZONA PREVALENTE DI PRODUZIONE
Patata	1.000	450.000	Basso vicentino
Radicchio	600	60.000	Asigliano V., Poiana M., Noventa V.
Cavolo e cavolfiore	520	150.000	Basso Vicentino, Creazzo, Bassano
Asparago	340	18.900	Bassano del Grappa
Cipolla	255	76.500	Asigliano V., Poiana M., Noventa V.
Melone	210	60.000	Coltivazione prevalente in serra
Lattuga e indivia	180	30.000	Coltivazione prevalente in serra
Zucchine	168	60500	Coltivazione prevalente in serra
Fragola	90	17.600	Coltivazione prevalente in serra



VARIETÀ BOTANICHE

Il quadro sistematico delle brassicacee presenta notevole polimorfismo, dando luogo a numerose varietà di diverso aspetto della pianta, con variazioni della forma, del colore e dell'infiorescenza e con elevato adattamento a diverse epoche di semina, anche nell'ambito della stessa varietà. Grazie alla facilità di incrocio tra specie affini, le brassicacee hanno beneficiato di un notevole miglioramento genetico. Sono state costituite varietà di cavoli e cavolfiori migliorate nelle caratteristiche per l'esportazione, sia come prodotto fresco che conservato, e più adatte alla coltivazione nei paesi più freddi del Nord Europa. I nuovi ibridi ottenuti sempre più evoluti hanno via via sostituito gli ecotipi locali tramandati nel tempo.

Nella classificazione sotto riportata sono illustrate le brassicacee coltivate più diffuse. Il gruppo di *Brassica oleracea* L. comprende numerose varietà coltivate raggruppate in convarietà.

Brassica oleracea convar. *oleracea* var. *gemmifera*



Cavoletto di Bruxelles

La pianta presenta una base lignificata e un fusto alto fino a un metro, che termina con un ciuffo di foglie a palla floscia. Lungo il fusto altre foglie portano sull'ascella germogli a forma di glomeruli arrotondati (*cavolini*), in numero di 25-30. Non è molto coltivato in Italia.

Brassica oleracea convar. *acephala* var. *viridis*



Cavolo Nero

Presenta fusto eretto, alto fino a un metro, con foglie di color verde scuro, rugose e bollose, di cui vengono utilizzate quelle superiori e i giovani germogli che si formano sul fusto e sui rami. E' utilizzato soprattutto in Toscana nella preparazione della *ribollita*.





IL BROCCOLO FIOGLARO E

Brassica oleracea convar. acephala var. gongylodes



Cavolo rapa

Il cavolo rapa presenta un fusto ingrossato a palla e carnoso, che ne costituisce la parte commestibile, e ricorda la rapa.

La polpa ha un sapore che ricorda quello della rapa e viene consumata sia cruda che cotta.

Dal cavolo rapa bianco si ottengono i broccoletti di rapa.

Brassica oleracea convar. capitata var. sabauda



Cavolo verza

Il cavolo verza (*verza*) è costituito da una testa serrata che racchiude, in maniera meno compatta del cavolo cappuccio, il germoglio centrale caratterizzato da foglie grinzose, increspate e ricche di nervature. Coltivato sin dall'antichità è più conosciuto nelle regioni settentrionali dove tipica è la preparazione di minestre (*rizi e verza, pan con l'oio...*)

Brassica oleracea convar. capitata var. capitata



Cavolo cappuccio

Costituito da una testa o palla serrata che racchiude tenacemente il germoglio centrale.

Vi sono varietà coltivate in epoche diverse, con varie forme del cappuccio, bianche rosse e verdognole. Molto note sono le varietà Cuore di Bue e D'Olanda per la preparazione dei Sauer Kraut (crauti). I crauti si ottengono tradizionalmente per fermentazione lattica dei cavoli cappucci ed hanno un'azione rinfrescante sull'organismo.



Brassica oleracea convar. acephala var. gongylodes



Cavolfiore

Il cavolfiore è uno dei cavoli più diffusi. La parte commestibile è di forma sferica di colore bianco, bianco crema o violaceo (palla o testa), costituita dall'ingrossamento dei peduncoli fiorali che si raggruppano al momento della maturazione. Il cavolfiore è un alimento molto versatile, utilizzato per preparare primi piatti, come contorno, nelle minestre e conservato sott'olio o sott'aceto.

Brassica oleracea convar. botrytis var. italica



Broccolo

Il cavolo broccolo è probabilmente progenitore del cavolfiore, nel quale sono state ingentilite le caratteristiche dell'infiorescenza e del gusto.

In Italia sono coltivate prevalentemente varietà locali. Trova la migliore coltivazione nel meridione e nelle zone miti non soggette alle gelate e alle nebbie delle regioni settentrionali.

Brassica rapa subsp. rapa



Rapa

Pianta coltivata per ottenere prodotti destinati all'alimentazione umana e del bestiame caratterizzata da una grossa radice carnosa.

Si possono utilizzare anche le infiorescenze con le annesse ramificazioni e le foglie, che a seconda delle località prendono nomi diversi (broccoletti di rapa, cime di rapa...).





IL BROCCOLO FIOGLARO E

CARATTERISTICHE DEI CAVOLI OGGI COLTIVATI

Le varietà di cavolo e di broccolo oggi coltivate si presentano come piante espanse e contenute in altezza, ricche di germogli vegetativi, con numerose foglie ampie e costolute. L'infiorescenza è compatta, globosa o a pigna, biancastra, a volte verdastra, violacea e rossastra nel broccolo, e forma una testa generalmente bianca nel cavolfiore. Il cavolo broccolo presenta numerose ramificazioni fiorali e si presume che il nome broccolo (*germoglio*) derivi proprio dalla capacità di emettere germogli. La porzione commestibile e commerciale è la parte centrale (*testa*) costituita da numerosi peduncoli, ipertrofizzati e teneri per l'assenza di tessuti legnosi.

La maggior parte delle brassicacee è a semina estiva e la maturazione commerciale ricade nel periodo invernale. La resistenza al freddo è favorita dalla capacità della pianta di rimanere verde e nel contempo di resistere a temperature fino a -8°C .

Se non si raccoglie il cespo commerciale e si lascia sviluppare la pianta, questa cresce fino a un metro e mezzo di altezza, formando abbondanti ramificazioni con rametti che tendono ad allungarsi e a fiorire. Dopo la fecondazione, in genere incrociata ad opera di insetti impollinatori, i fiori danno luogo alla formazione di frutti (*siliqua*) portanti numerosi semi rotondi di colore nero bluastrò. Il peso di 1.000 semi è da 4 a 6 grammi.

CARATTERISTICHE SALUTARI DELLE BRASSICACEE

Di recente, le brassicacee e in particolare il cavolo broccolo, sono stati oggetto di notevole interesse, in quanto sembrano dimostrare un effetto protettivo per la salute umana nei confronti di alcune malattie degenerative comuni nei paesi industrializzati, quali il cancro e le malattie cardiovascolari. Questi vegetali contengono anche sostanze dotate di azioni antiossidanti come il sulforafano, isolato nei broccoli per la prima volta nel 1992 dagli scienziati della Johns Hopkins University. Questa sostanza è responsabile dell'odore

tipico che si sprigiona dai cavoli durante la cottura. Quando vengono cotti infatti tutti i cavoli, e il cavolfiore in particolare, emanano un cattivo odore perché sono ricchi di questi composti di zolfo che evaporano.

Le brassicacee hanno anche un considerevole contenuto di calcio, sono infatti la principale fonte alimentare di calcio di origine vegetale. In questi ortaggi non manca la fibra alimentare che, oltre a conferire la caratteristica croccantezza può contribuire alla riduzione del colesterolo.



IL BROCCOLO FIOLARO DI CREAZZO

Brassica oleracea convar. botrytis var. italica



Il Broccolo fiolaro è un ortaggio tipico locale della zona collinare di Creazzo della provincia di Vicenza, coltivato principalmente nelle località di Rivella, Beccodoro e Rampa.

L'esposizione e la natura del terreno in queste località giocano un ruolo fondamentale per la coltivazione del Broccolo fiolaro di Creazzo. Il terreno è chiaro, calcareo, di tipo limoso-sabbioso, offrendo un giusto equilibrio di sostanze azotate e organiche. Il clima è mite rispetto alla pianura grazie all'esposizione, tanto da evitare il freddo eccessivo nei mesi invernali.

La sua coltivazione risale ad alcuni secoli fa. Fin dal 1800 si coltivava presso molte famiglie agricole e le produzioni erano abbondanti. Nell'Ottocento la produzione del Broccolo fiolaro era di 150 mila cespi l'anno, interamente venduti ai mercati nella vicina Vicenza, distante una decina di chilometri. Si usavano ceste portate con il *bigòlo*, asta ricurva di legno

adatta al trasporto a spalle, fino a quando sono arrivate le biciclette, le prime vespe e in seguito le Cinquecento. Creazzo e comuni limitrofi hanno tratto sostentamento da questa attività agricola fino all'inizio della seconda metà del secolo scorso.

Negli ultimi decenni, l'evoluzione economica dei mercati e delle abitudini alimentari hanno cambiato la realtà agricola del paese, con conseguente ridimensionamento delle produzioni di broccolo. La coltivazione è oggi affidata solamente a 4 o 5 aziende agricole. Negli ultimi anni i pregi di questo ortaggio sono stati rivalutati, iniziando una significativa valorizzazione e facendolo conoscere alle nuove generazioni per un utilizzo anche pregiato in cucina. Una grande attenzione è arrivata dalla ristorazione dell'intera provincia di Vicenza, anche per le caratteristiche nutrizionali riconosciute al cavolo broccolo dalla ricerca scientifica mondiale.





IL BROCCOLO FIOLARO



Coltivazioni di Broccolo fiolaro a Creazzo



Coltivazioni di Broccolo fiolaro a Creazzo

IL BROCCOLO FIOLARO, TIPOLOGIA ESISTENTE SOLO A CREAZZO

La rarità del Broccolo fiolaro è determinata dalla tipologia, conosciuta solo a Creazzo. La limitata diffusione e l'esigua superficie coltivata comportano anche un rischio di erosione genetica. La salvaguardia di questa coltura è necessaria per prevenire la sua eventuale scomparsa. La rivalutazione del Broccolo fiolaro e della sua produzione sono attualmente sostenute dal Comune di Creazzo, dalle associazioni locali e dei produttori, adottando iniziative a favore della filiera

produttiva e per una corretta collocazione sul mercato.

Un giusto riconoscimento ai produttori attraverso la valorizzazione del Broccolo fiolaro evita il rischio di abbandono della coltivazione, mantenendo intatte le lavorazioni quasi completamente manuali, le cure tradizionali per la preparazione dei cespi e la riproduzione del seme ancora sapientemente tramandate lungo le generazioni.

L'utilizzo della semente esclusivamente di

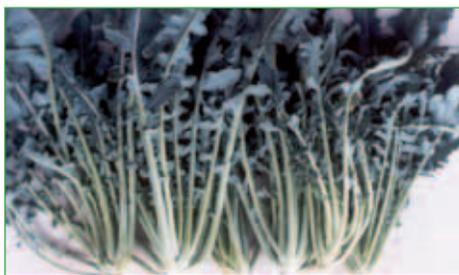


produzione aziendale è uno degli aspetti tecnici più importanti di questa tipologia di broccolo. La riproduzione del seme è condotta dagli stessi produttori, con sufficiente cura per quanto riguarda la selezione e l'isolamento delle piante porta seme. La metodologia seguita offre risultati soddisfacenti, dimostrando una sufficiente uniformità delle colture.

Pianta

La pianta possiede una radice fittonante non molto profonda. Allo stadio giovanile le piante hanno le foglie riunite in una rosetta basale. Allo stadio adulto, momento della raccolta commerciale, il portamento della pianta nel suo insieme è eretto e dalla forma non molto espansa.

Lo stelo o rachide è molto fibroso, carnoso, leggermente contorto e termina a forma di cono. La sua lunghezza varia da 13 a 17 centimetri, a seconda delle varietà e dell'epoca di semina. Le foglie sono ampie, di colore verde più o meno grigiastro. Le numerose ramificazioni dello stelo (*fioi*) sono la caratteristica del Broccolo fiolare. Le ramificazioni hanno peduncolo fibroso e diametro tondeggiante se partono dallo stelo; presentano invece una consistenza tenera quando si diramano dall'apice dello stello, come giovani germogli a ridosso della gemma apicale.



Ramificazioni (fioi) caratteristiche della pianta

Gemma apicale

Alla maturazione, all'apice dello stelo sono inseriti numerosi cortissimi peduncoli floreali atrofizzati circondati da giovani foglie. Questo stadio di sviluppo indica il migliore momento della raccolta commerciale del cespo. Solo successivamente le ramificazioni si allungheranno fino a formare getti floreali e dando luogo alla produzione di seme entro maggio.

Infiorescenza e seme

Le infiorescenze si formano a seguito dell'allungamento dei peduncoli carnosi che formano il corimbo all'apice dello stelo. La fioritura non è simultanea e la fecondazione è ad opera di insetti pronubi come le api. Una caratteristica di questa famiglia è l'elevata compatibilità con le specie affini, per cui sono estremamente facili gli incroci spontanei. Il frutto che contiene il seme è una siliqua. I semi sono attaccati a una membrana interna, sono di forma sferica e di colore nerastro o bruno-rossastro. La germinabilità del seme dura cinque anni e un grammo di semente è composta da circa 550 semi.



Sezione dello stelo e dell'apice





IL BROCCOLO FIOLARO

Scheda morfologica del Broccolo fiolaro di Creazzo (media di più piante)

PIANTA	Lo stelo termina con un rachide e apice florale diramato	
	Apertura delle foglie rispetto il piano orizzontale	Aperte angolo > 60°
	Altezza fino apice florale (cm)	13,9
	Diametro o larghezza a foglie aperte (cm)	87,5
	Rapporto altezza/diametro della pianta	0,159
FOGLIA	Larghezza (cm)	17,3
	Lunghezza (cm)	44,8
	Rapporto larghezza/lunghezza foglia	0,4
	Forma della foglia incluso i lobi	Lanceolata
	Divisione fogliare, forma margine	Dentato
	Divisione fogliare, incisione del margine	Lirato
	Forma dell'apice della foglia	Acuto
	Colore della lamina fogliare	Verde azzurrognolo
RACHIDE	Forma rachide in sezione longitudinale	Ovale
	Portamento delle foglie inserite nella testa del rachide	Erette
	Lunghezza testa del rachide (cm)	6,0
	Diametro testa del rachide (cm)	3,0
RACCOLTO	Peso pianta edibile (g)	397,0
	Peso pianta (g)	869,0
	Rapporto parte edibile/peso pianta	0,47

La coltivazione

Il Broccolo fiolaro è adatto ai terreni di natura sabbioso-limosa, calcarei e abbastanza sciolti. Trova ambiente ideale di coltivazione nelle zone collinari di Creazzo e comuni limitrofi, in particolare per la buona esposizione del terreno ed per il clima più mite rispetto alla pianura nel periodo invernale.

Il Broccolo fiolaro è una coltura intercalare, seminata dopo i cereali autunno-vernini o dopo altre orticole. Dopo l'aratura, con la preparazione del terreno si interrano i concimi minerali alla dose di 60-80 kg/ha di azoto e di fosforo e 80-150 kg/ha di potassio. La coltivazione inizia con la semina direttamente in campo o in semenzaio nel mese di luglio e con il trapianto in campo nel mese di agosto.

La distanza tra le file è di almeno 80 cm e di 35 cm tra le piante sulla fila (2,5-3,5 piante/mq). Si utilizza esclusivamente seme riprodotto in azienda. Le pratiche colturali sono molto ridotte grazie alla rusticità della pianta, comportando una minima richiesta di interventi fitosanitari per il controllo delle malattie.

I broccoli sono già pronti a novembre, ma è meglio aspettare alcune gelate prima della raccolta, che si esegue a mano tagliando e asportando dal campo la pianta completa, e si protrae fino al mese di febbraio. La preparazione del prodotto da avviare al mercato avviene presso il fabbricato rurale, provvedendo alla separazione della parte commerciale dallo scarto.

Il Broccolo fiolaro di Creazzo viene utilizzato come ortaggio e la parte commerciale è composta



dalla porzione apicale del fusto e dai germogli laterali. La parte completamente commestibile è costituita dai germogli centrali e si presta a una cottura più rapida. Le ramificazioni laterali sono parzialmente commestibili e si prestano ad una cottura meno rapida, in relazione anche alla percentuale di scarto operata su queste parti della pianta.

La resa ad ettaro di questa coltura è molto variabile, in base soprattutto all'andamento stagionale. All'atto dell'immissione al consumo del prodotto fresco il Broccolo fiolaro di Creazzo si presenta sul mercato preparato come cespo intero, con un peso massimo di circa 1,5 kg, o con i fiori separati, nel qual caso il cespo così ridotto pesa da 300 a 800 grammi.

Interesse economico

Il Broccolo fiolaro di Creazzo è riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale dal Decreto Legislativo n. 173 del 1998. Il mercato del Broccolo fiolaro può ritenersi di nicchia, ricoprendo solo una modesta area circostante il comune di Creazzo; negli ultimi anni la diffusione sta però aumentando, varcando i confini del comune e della provincia e facendosi conoscere e apprezzare in tutto il Veneto.

Tale risultato è stato possibile grazie ad un'azione di tutela e valorizzazione svolta negli ultimi anni dal Comune di Creazzo e dalla Provincia di Vicenza.

Le caratteristiche organolettiche che vengono apprezzate dal consumatore sono l'ottimo sapore e la versatilità che permettono svariate combinazioni con pietanze diverse.

Il broccolo è un ortaggio ricco in vitamine e sali minerali. A queste caratteristiche vanno associate anche proprietà antiscorbutiche, demineralizzanti, ricostituenti, antianemiche, antidiabetiche e tante altre ancora.



Raccolta e preparazione del Broccolo fiolaro

L'elevata presenza di polifenoli e di composti dello zolfo svolgono funzione antiossidante utile per bloccare i radicali liberi e prevenire malattie degenerative.





IL BROCCOLO FIOLARO



Foto della tradizionale festa del Broccolo fiolaro di Creazzo (edizione 2010). In evidenza il bollino "De. Co." rilasciato dal Comune per identificare la Denominazione Comunale riservata al Broccolo fiolaro di Creazzo

Produzione del seme

Le coltivazioni destinate alla riproduzione del seme è necessario siano condotte in ambienti favorevoli all'attività di insetti impollinatori e convenientemente distanziate dalle altre colture di cavolo, al fine di evitare inquinamenti di polline e incroci spontanei (distanze superiori a 500 metri). I fattori ambientali influiscono notevolmente sullo sviluppo del broccolo, per cui è importante scegliere terreni adatti, con buona fertilità e adottare la giusta densità delle piante (intorno alle 2 piante/mq).

La prima operazione è la scelta delle piante porta seme e occorrerà valutare se lasciarle sullo stesso terreno di coltivazione oppure trasportarle in altra località, nel qual caso vanno trapiantate prima dell'inizio della fioritura. Di norma si scelgono un numero limitato piante, con la massima cura di preferire quelle con i caratteri corrispondenti allo standard della varietà. Si devono eliminare le piante prefiorite e quelle che manifestano eccessiva scalarità di fioritura.

Poco prima della maturazione dei frutti si possono tagliare le piante anticipatamente per evitare l'eccessiva perdita di seme, lasciandole stese sul terreno oppure appese sopra teloni per la miglior raccolta dei semi. La trebbiatura avviene con comuni macchine sgranatrici. La ripulitura del seme dai corpi estranei e dai semi striminziati può avvenire con un comune ventilatore. La produzione di seme dipende da diversi fattori e può variare da 3 a 4 q/ha, con 30-50 grammi per pianta.



Interventi per la salvaguardia del Broccolo fiolaro di Creazzo

È necessario salvaguardare il Broccolo fiolaro provvedendo al recupero del seme e a migliorare le tecniche colturali e l'identificazione delle caratteristiche morfologiche della tipologia.

Il seme è un elemento fondamentale da proteggere, per conservare e migliorare questo broccolo, controllando attraverso la sua riproduzione tutti gli aspetti morfologici originali della pianta. Tra queste vanno osservate principalmente l'uniformità delle piante, la densità e la morfologia florale, la lunghezza e la consistenza dei germogli, la tolleranza al freddo nel periodo invernale, in quanto tutti questi aspetti contribuiscono all'acquisizione delle migliori qualità organolettiche del prodotto. Nella produzione del seme sarebbe opportuno esaminare e selezionare le forme autofertili che potrebbero mantenere il più possibile inalterati nella discendenza i caratteri varietali.

Tutte queste azioni vanno attuate attraverso l'apporto tecnico specializzato e la costituzione di strutture associative adeguate. La Provincia di Vicenza, tramite l'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo, sta studiando il Broccolo fiolaro di Creazzo attraverso interventi di recupero delle popolazioni presenti nel territorio di Creazzo (*Banca del Germoplasma*), con la riproduzione in isolamento e la caratterizzazione morfofisiologica delle popolazioni recuperate. Allo scopo negli anni 2003 e 2004 l'Istituto "N. Strampelli" in collaborazione con l'Università di Udine ha effettuato una caratterizzazione molecolare del DNA di alcune selezioni di Broccolo fiolaro risultate alla fine molto simili tra loro. La selezione effettuata negli anni dagli agricoltori di Creazzo è stata in grado di fissare determinate caratteristiche riscontrabili a livello di genoma e il Broccolo fiolaro è quindi da considerare una vera e propria varietà di broccolo.





IL BROCCOLO DI BASSANO

IL BROCCOLO DI BASSANO

Brassica oleracea convar. botrytis var. italica



Cenni storici e tipi coltivati

Il Broccolo di Bassano è ritenuto un ecotipo selezionato nel tempo dagli agricoltori locali, adatto alle condizioni climatiche e pedologiche particolari del luogo. Viene coltivato su 15-20 ettari a sud di Bassano del Grappa su terreno leggero e ben drenato, trovando l'ambiente favorevole nel territorio agricolo che va da Pove del Grappa a Rosà, area beneficiata dal microclima proveniente dalla Valsugana. Al di sotto di tale zona e nelle aree circostanti, si rilevano decisi sbalzi termici e igrometrici che condizionano maggiormente le colture sensibili al freddo.

La coltivazione del broccolo, adatta ad ambienti miti dell'Italia meridionale, può risentire negativamente del freddo e sono sufficienti 3 o 4 brinate persistenti fino a tarda mattinata per compromettere lo sviluppo

della coltura. Questo broccolo è presente nel Bassanese da molto tempo e le ultime generazioni testimoniano la sua coltivazione, normalmente inserita nell'ordinamento aziendale.

Il Broccolo di Bassano presenta un cespo vegetativo di altezza contenuta tra 40 e 60 cm, con numerose foglie lisce di color verde glauco, lembo sottile e margine intero. L'infiorescenza è costituita da una testa detta in gergo *baréta*, formata da numerosi peduncoli floreali ipertroffizzati ed è la parte commestibile e commerciale della pianta assieme alle foglie più interne ed avvolgenti. La *baréta* si presenta di colore bianco giallino, di media grandezza (10-15 cm di diametro), compatta e semisferica, meno carnosa e pesante rispetto al cavolfiore. Il peso complessivo del prodotto al momento della commercializzazione varia da 0,8 a 1 kg.





Coltivazione del Broccolo di Bassano



Broccoli pronti per la raccolta. A destra il tipo tardivo con le foglie frastagliate e aperte

I Broccoli di Bassano si distinguono essenzialmente in base alla lunghezza del ciclo biologico e all'epoca di raccolta, assumendo i seguenti nomi:

- *bonorivo*, che inizia a fare la *baréta* già a fine ottobre;
- *mesa stajon bonoriva*, che si raccoglie in dicembre e gennaio;
- *mesa stajon tardiva*, che matura da fine gennaio fino ad inizio marzo;
- *tardivo*, che è pronto verso S. Giuseppe;
- *tardivon*, che chiude la campagna fino a maggio.

Quest'ultimo era molto valido in passato, ma oggi risente della concorrenza delle primizie orticole e delle colture protette. Il tipo precoce

(*bonorivo*) si presenta con *brocca* di colore verde più intenso, foglia larga ed allungata e più espansa rispetto agli altri tipi. I tipi di mezza stagione hanno la *brocca* di un verde più chiaro, mantengono la foglia larga e sempre a bordo continuo. I tipi tardivi hanno una *brocca* chiara, le foglie si presentano frastagliate e l'infiorescenza è più aperta.

I tipi tardivi sono più resistenti al freddo e più indicati per le zone marginali, al limite dell'area di coltivazione del Broccolo di Bassano. In queste aree vengono a mancare le caratteristiche di leggerezza e buon drenaggio del terreno, con conseguenti eccessi idrici che predispongono la pianta a temibili malattie come l'ernia del cavolo (*Plasmiodiophora brassicae*), l'alternaria (*Alternaria brassicola*) e la peronospora (*Peronospora brassicae*).





IL BROCCOLO DI BASSA

La tecnica colturale

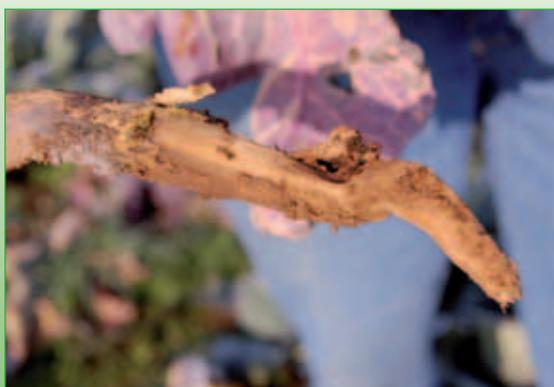
Il broccolo si inserisce nella rotazione aziendale come coltura intercalare, in successione a cereali autunno-vernini (*frumento, orzo*), foraggere od orticole (*patata e cipolla*). È fondamentale evitare la monosuccessione.

La semina si effettua in semenzaio nella terza decade di giugno utilizzando il seme aziendale. È necessario un semenzaio di 80-100 mq e 150-200 grammi di seme per ottenere le piantine per un ettaro di coltura. Il terreno per il trapianto si prepara con aratura profonda 30-40 cm, interrando letame maturo e concimi minerali alla dose di 60-80 kg di azoto, 60-80 kg di fosforo e 120-150 kg di potassio ad ettaro. Il trapianto si esegue a mano o con macchine agevolatrici, con piantine di 30-40 giorni, alte 15-20 cm e con 5-6 foglie (è opportuno scartare le piantine deboli e malformate). Si dispongono in file (85 cm tra le file e 40 cm sulla fila), così da avere un investimento di circa 3 piante/mq. Si può effettuare il diserbo in post-trapianto oppure si può eseguire la sarchiatura e la rincalzatura delle piante quando hanno raggiunto un'altezza di 25-30 cm e prima che le foglie invadano l'interfila. Il broccolo richiede un rifornimento idrico continuo e necessita dell'irrigazione al momento del trapianto, per favorire l'attecchimento, e durante la coltivazione nei momenti di maggior fabbisogno. Dopo 30-50 giorni dal trapianto è opportuno distribuire altro azoto (80-100 kg/ha), in uno o due passaggi con urea, nitrato ammonico o meglio solfato ammonico, in quanto la pianta beneficia dello zolfo.



Broccolo danneggiato dal gelo

È necessario seguire attentamente la coltura sotto il profilo fitosanitario, soprattutto per quanto concerne l'alternaria e la peronospora, intervenendo con prodotti rameici o acuprici. Contro l'ernia del cavolo è fondamentale adottando una larga rotazione, limitando le concimazioni organiche, eliminando le piante ammalate e le crocifere spontanee che possono ospitare la malattia. Sono da tenere a bada anche cavolaia e afidi con adeguati insetticidi.



Radice colpita dall'ernia del cavolo



Aspetti economici e commerciali

Il Broccolo di Bassano è riconosciuto come Prodotto Agroalimentare Tradizionale dal Decreto Legislativo n. 173 del 1998. Dal punto di vista commerciale si ricorda che il Broccolo di Bassano si è tradizionalmente collocato oltre che sui mercati locali anche su quelli di Treviso e Padova. La salvaguardia delle diverse tipologie di precocità garantisce maggiormente un prolungato periodo di rifornimento dei mercati e una migliore razionalizzazione della manodopera familiare, necessaria soprattutto per la raccolta e la preparazione.

Il miglioramento della produzione di seme e la scelta delle piante porta seme devono essere impostati con la massima cura, privilegiando alcuni aspetti fisiologici molto

importanti, quali il “fabbisogno in freddo” e la “resistenza alla prefioritura”, oltre a un maggior peso del broccolo commerciale. È necessario coltivare le piante da seme in assoluto isolamento spaziale, vale a dire lontano da altre brassicacee. Per conservare l'identità varietale ogni anno viene prodotto nelle aziende il seme di una sola tipologia, evitando così incroci non desiderati. Una maggiore attenzione alla produzione del seme consentirebbe di salvaguardare, migliorare e valorizzare le caratteristiche di una pianta orticola che è parte della cultura, degli usi e delle tradizioni della terra bassanese.



*Produzione e preparazione del Broccolo di Bassano
Nella foto il Sig. Simonetto Antonio produttore di Bassano*





LA VERZA

Brassica oleracea convar. capitata var. sabauda



*La coltivazione delle verze morette
nel Basso Vicentino*

Di origine antichissima, il cavolo verza è un ortaggio invernale molto conosciuto nella tradizione popolare e coltivato soprattutto nelle regioni centro-settentrionali d'Italia. Le verze erano la principale verdura invernale prima della diffusione delle tipologie invernali di radicchio.

È una pianta biennale con radice fittonante non molto profonda e possiede un fusto eretto, di lunghezza raramente superiore ai 30 centimetri. La palla formata dalle foglie, verde o rosso-violacea, non è molto compatta. Si distingue nella famiglia dei cavoli per le foglie grinzose, increspate e bollose, di colore verde scuro con screziature violacee, da cui il nome *verza moretta*, per la varietà maggiormente coltivata nel vicentino.

La coltivazione delle verze a raccolta invernale inizia generalmente ad agosto con il trapianto. Le piantine vanno messe alla distanza di 50 cm tra le piante in file distanti circa un metro. Le cure colturali per la rusticità di questa pianta sono limitate alla somministrazione di concime, alla sarchiatura e alla irrigazione. Quando necessità è doveroso intervenire con prodotti insetticidi per combattere i lepidotteri minatori fogliari, il più temibile dei quali è la cavolaia. Le produzioni sono abbondanti in quanto si possono ottenere oltre 500 quintali di verze ad ettaro.

Le composte di Montorso Vicentino

Più antica di quella di trasformare i cappucci in crauti è la pratica di trasformare le verze in composte. Andata oggi in disuso, rimane comunque una pratica familiare nelle contrade delle alte valli vicentine.

Ogni famiglia di Montorso un tempo piantava le verze dopo il frumento o ai bordi del vigneto nei terreni che coltivava giù nella valle del Chiampo. Dopo la vendemmia le verze erano trapiantate nell'orto in paese per le esigenze invernali della famiglia. Le più grosse erano vendute e le più piccole venivano preparate per la conservazione in *composta*. Per la preparazione delle composte le verze dovevano

essere raccolte solo dopo aver subito alcune gelate, che le rendevano più tenere e saporite. Per la preparazione venivano tagliate a metà, legate in corone con uno spago e scottate in acqua salata e *graspia*. La *graspia* o vinello si otteneva dopo la pigiatura dell'uva, lasciando macerare in acqua le



TE DI MONTORSO



Preparazione familiare delle composte

vinacce (*graspe*). Le verze si lasciavano quindi ben scolare e raffreddare. Venivano messe successivamente in un mastello di legno ancora sporco di vinacce, disposte a strati alternati a manciate di sale grosso, aglio e chiodi di garofano, a beneficio dell'aroma ma anche di una migliore conservazione. Si concludeva con uno strato di foglie intere, in modo che la copertura risultasse completa, versando *graspia* in quantità tale da impregnare bene la verdura e coprirla in superficie. Erano quindi pressate con un peso per favorire l'emissione del liquido



Le Composte di Montorso confezionate dall'associazione locale

di vegetazione e la fermentazione lattica, che agiva da conservante. La conservazione delle composte durava quaranta giorni e venivano, quindi, estratte dal *mestello*, sciacquate e cotte ottenendo un contorno inconfondibile per la delicata nota acidula.

Un tempo le si ripassava in padella con aglio, cipolla e pancetta, per accompagnare il lessso e i piatti nei quali predominava la carne di maiale. Attualmente a Montorso sono in atto delle iniziative per la riscoperta e la valorizzazione delle composte di verza. È sorta un'associazione che, seguendo fedelmente la preparazione tradizionale di una volta, produce le composte per una piccola commercializzazione. Sono in corso inoltre varie iniziative per far conoscere e assaggiare questo prodotto attraverso rassegne gastronomiche e manifestazioni popolari.



Sopra: Fasi di lavoro per la preparazione delle Composte di Montorso



A sinistra: Festa popolare a Montorso dedicata alla tradizione delle Composte (Edizione 2010)





LA RAPA GIALLA

LA RAPA GIALLA DI CHIAMPO

Brassica rapa subsp. rapa

La **rapa** è una brassicacea probabilmente di origine europea o asiatica. È una pianta erbacea biennale da cui si ottengono prodotti destinabili all'alimentazione umana e del bestiame. Vengono utilizzate sia le radici carnose che le infiorescenze con ramificazioni e foglie. Queste ultime sono commercialmente denominate, a seconda della località, broccoli di rapa, broccoli asparagi, cime di rapa e broccoletti di rapa.

È una pianta a sviluppo contenuto (40-70 cm), stelo ramificato, foglie basali intere o lirate e foglie superiori, lanceolate o bislunghe, con leggera peluria sulle pagine inferiori. La particolarità di questa pianta è la grossa radice carnosa. La forma, il colore, il peso e le dimensioni della radice variano a seconda del tipo. Si conoscono radici tonde, ovali o allungate, con la parte esterna della corteccia verso la testa di colore bianco, verde, rosso e violaceo e a polpa bianca o gialla.

I fiori si formano nell'anno successivo alla semina e la fecondazione avviene ad opera prevalentemente dagli insetti e del vento. È una specie autoincompatibile per cui, per la riproduzione del seme, è necessario utilizzare più di una pianta, mantenendo la distanza di isolamento da altre brassicacee.

La **Rapa gialla di Chiampo** è considerata un ecotipo locale coltivata da tempo immemorabile nei comuni di Chiampo, Arzignano, Trissino, Nogarole Vicentino, Crespadoro, Valdagno, San Pietro Mussolino e Recoaro Terme. Presenta caratteri che per sapore e dimensioni della radice la contraddistinguono dalle varietà comunemente commercializzate.



La Rapa gialla nelle due tipologie coltivate a Chiampo (foto a sinistra) e a Selva di Trissino (foto a destra)





La coltivazione delle Brassicacee e della Rapa gialla nelle colline e valli vicentine

La coltivazione

Il territorio delle valli vicentine è composto da piccoli appezzamenti di terreno sia in vallata che in collina. Il terreno si presenta molto fertile, di medio impasto, sufficientemente sciolto e adatto alla colture orticole.

La coltivazione della rapa avviene preparando il terreno possibilmente impiegando letame e somministrando piccoli quantitativi di concimi azotati in copertura. La semina in semenzaio è fatta nel mese di giugno e il successivo trapianto in pieno campo dal 20 luglio a metà agosto. Sono necessarie in genere due zappature annue, a seconda delle infestanti, e i trattamenti fitosanitari in base alle infestazioni parassitarie e crittogamiche presenti.

La rapa è un ortaggio che si consuma nel periodo invernale. La maturazione inizia a fine ottobre ma le rape vengono lasciate nel terreno e raccolte solo al momento dell'utilizzo in quanto la migliore conservazione avviene nel campo. Il peso della radice alla raccolta varia da 1,5 kg a 5 kg.

Composizione chimica: 100 g di radice contengono 30 cal. 91.5 g di acqua, 1 g di proteine, 0,2 g di grassi, 6,6 g di carboidrati, 0,9 g di fibra, 0,7 g di ceneri, Ca 39 mg, P 30 mg, Fe 0,5 mg, Na 49 mg, K 268 mg, Betacarotene in tracce, Tiamina 0,04 mg, Riboflavina 0,07 mg, Niacina 0,6 mg, Acido ascorbico 36 mg.





LA RAPA GIALLA

La tradizione delle cincionèle con la rapa

Molte famiglie del territorio delle alte valli vicentine coltivano nel periodo invernale una certa quantità di rape che vengono utilizzate sia cotte che crude.

La Rapa gialla di Chiampo è usata oggi principalmente come ingrediente nella preparazione di un prodotto tipico locale, la *cincionèle con la rapa*, salsicce di carne di maiale e rape bollite. Il termine *cincionèle* ricorda il ciondolare delle salsicce appese nelle cantine delle famiglie. La preparazione del prodotto consiste nella bollitura per un paio d'ore (molto meno usando una pentola a pressione) della rapa sbucciata e tagliata a pezzetti. Questa va raffreddata, macinata, leggermente salata e quindi miscelata alla pasta di maiale per produrre la *cincionèle*.

Questa pratica era diventata una necessità nei periodi di scarsità di carne, utilizzando opportunamente la rapa, risorsa che si presentava abbondante e a basso costo negli orti. La carne di maiale era talmente pregiata da costringere gli agricoltori ad aggiungere la rapa in percentuale dal 30 al 50% nella salsiccia per avere più alimento da consumare fresco, mentre i salami e le sopresse venivano stagionati. La tradizione è stata tramandata fino ai giorni nostri e le macellerie ed agriturismi locali lavorano nel periodo invernale grandi quantità di questo tipo di salsicce, ancora molto apprezzate per la loro genuinità, dolcezza e leggerezza.



Preparazione delle cincionèle con la Rapa gialla di Chiampo



ALCUNI TRA I PIATTI VICENTINI PIÙ TRADIZIONALI A BASE DI BRASSICACEE

Ricetta tradizionale per le composte di Montorso

Ingredienti:

1 kg di composte di Montorso - 1 cipolla - 2 spicchi d'aglio - 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva - 2 costine di maiale - brodo vegetale - sale e pepe

Sciacquate molto velocemente le composte ancora intere e mettetele a scolare bene, senza strizzarle. In una teglia capiente ponete le costine con l'olio e rosatele leggermente, aggiungete l'aglio (intero se poi desiderate toglierlo) e la cipolla tritata finemente; fateli appassire. Aggiungete le verze tagliate a pezzetti non troppo piccoli e private del torsolo e delle parti troppo dure. Lasciate rosolare a fuoco vivo per alcuni minuti, rimestando, quindi riducete il fuoco. Salate, pepate e cuocete con il tegame coperto a metà per un paio d'ore bagnando, se necessario, con del brodo e rimestando spesso.

N. B. Essendo molto legata ai gusti famigliari, questa ricetta tradizionale subisce alcune varianti nei condimenti. Ecco alcuni esempi: alle costine si possono aggiungere delle cotiche o goletta di maiale, in questo caso è consigliabile ridurre la quantità d'olio; prima di aggiungere le composte si può bagnare il soffritto con del buon vino Durello; è possibile aromatizzare con pochi chiodi di garofano o cannella non macinata; si può cuocere coperto evitando così di bagnare con il brodo; il tempo di cottura può essere variato a piacere.

Risi e verze

Ingredienti:

350 g di riso *Vialone nano* - 1 verza - 1 carota - 1 costa di sedano - Grana Padano grattugiato - sale e pepe

Tagliare a listarelle la verza, tritare la carota ed il sedano. In una pentola versare le verdure e coprite con acqua. Portare a cottura e aggiustare di sale e abbondante pepe. Levare parte dell'acqua di cottura e versate il riso. Portare a cottura aggiungendo mestolini d'acqua di cottura bollente. Appena ultimata la cottura aggiungere abbondante grana grattugiato.

Zuppa di Broccoli fiolari di Creazzo

Ingredienti per 4 persone:

400 g di Broccoli fiolari di Creazzo - 4 dl di brodo di carne - 80 g di scalogno - 80 g di sedano - 40 g di carote - 2 spicchi d'aglio - 1 dl di olio extravergine d'oliva - alloro, timo, aglio, erba luigia e rosmarino

Mondate, lavate e tritate finemente aglio, scalogno, sedano e carote. In una casseruola, scaldate l'olio e soffriggetevi le verdure con l'aglio e le erbe aromatiche. Mondate i Broccoli fiolari, avendo l'accortezza di eliminare la parte più coriacea dei gambi, lavateli e sbollentateli in acqua salata per 5 minuti, quindi trasferiteli in un contenitore con acqua e ghiaccio. Una volta raffreddati, strizzateli e saltateli in padella con un soffritto, per qualche minuto. Alla fine aggiustate di sale e di pepe, aggiungete il brodo caldo e frullate il tutto. Filtrate il composto al passino per eliminare eventuali residui fibrosi, versate nei piatti e concludete con un filo d'olio extravergine d'oliva.

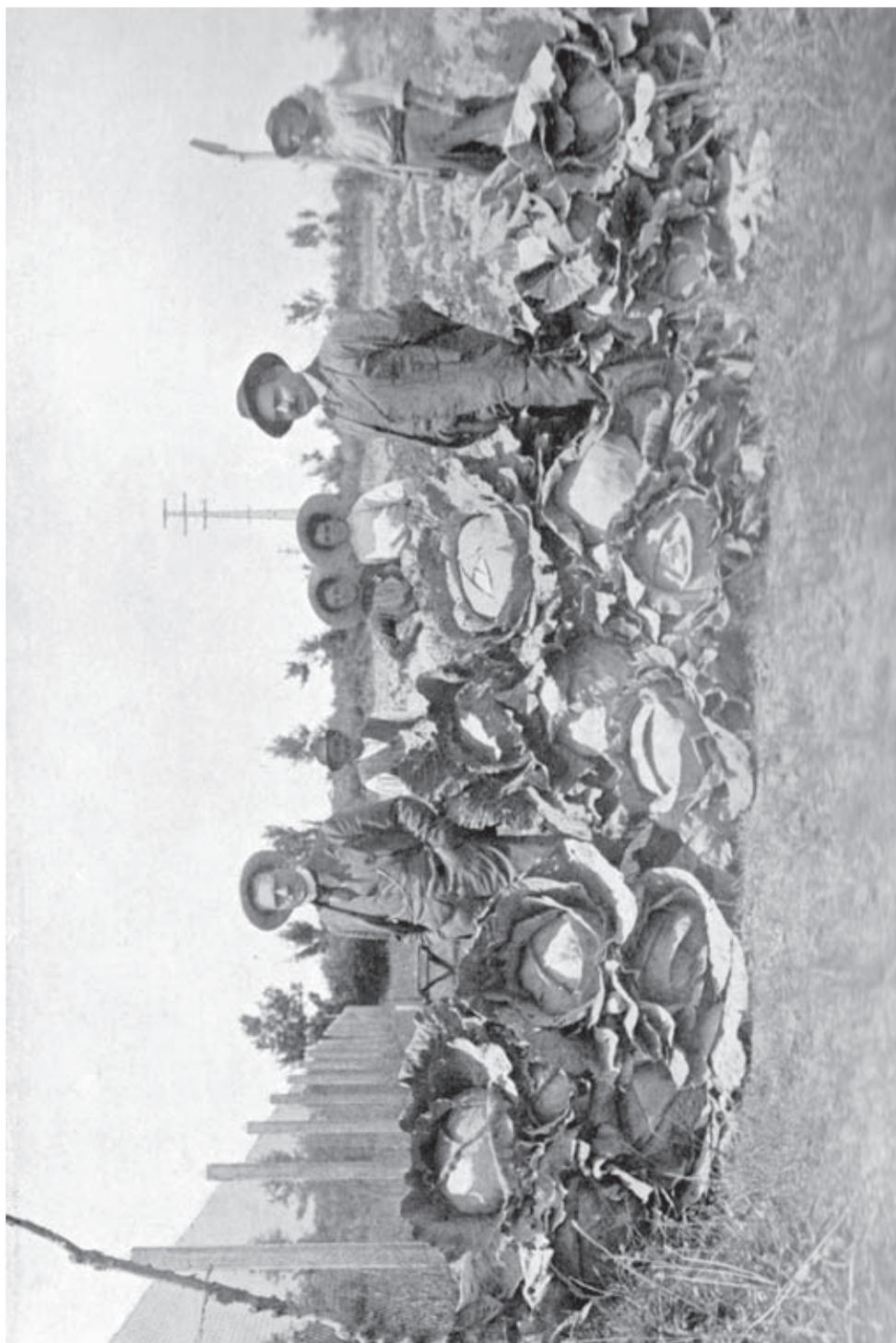
Crema di fagioli con cuore di Broccolo di Bassano

Ingredienti per 6 persone:

400 g di fagioli secchi - 1 cuore di Broccolo di Bassano - 200 g di patate - 1 cipolla bianca - olio extravergine d'oliva - Grana Padano - sale e pepe

Mettete a bagno in acqua fredda i fagioli per circa 12 ore. Quindi metteteli a cuocere con la cipolla e le patate lavate e sbucciate in abbondante acqua. A cottura ultimata, passate il tutto al passaverdura in modo da ottenere una crema media densa. Tagliate il cuore del broccolo a fettine piccole e condite il tutto con l'aglio extravergine d'oliva e Grana Padano. Versate nelle ciotole da zuppa la crema di fagioli al centro posizionatevi il broccolo. Servite con una manciata di pepe e Grana Padano a piacere.





Coltivazione di cavolo cappuccio nel Veneto - 1913



PROVINCIA di VICENZA

**Mangia genuino,
mangia vicentino**



www.burlina.it