

# CAVOLO CAPPUCCIO DI VÌNIGO DI CADORE

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cavolo cappuccio di Vinigo di Cadore, cavolo Brunswick, "al Capùze".



## La storia

La provincia di Belluno è un territorio adatto alla coltivazione e alla successiva preparazione del cavolo cappuccio. Le testimonianze più antiche sono le note del Canonico Giovanbattista Barpo che, nel suo trattato intitolato "Le delizie e i frutti dell'Agricoltura e della Villa" (1632), a proposito dei cavoli cappucci, così scriveva: «Alcuni li ripongono in cantina con della terra al piede, e servono per loro uso quotidiano; altri li tagliano minutissimi con un coltello ben affilato e li calcano in un mastello ben pulito, alti tre dita, con una mano di sale; poi mettono un'altra mano di cappucci e un'altra di sale e così via, fin che il contenitore è ben pieno; poi li coprono con una tavola zavorrata con qualche peso di sopra e, d'inverno, se li mangiano in minestra con del buon brodo di vaccina o di porco».

Nel "Possidente Bellunese", Antonio Maresio Bazolle (1887), invece scriveva: "..... Allora come oggi il cavolo cappuccio veniva seminato nell'orto verso san Marco e, intorno a san Giovanni, le piantine venivano interrate a debita distanza l'una dall'altra soprattutto nei campi di Piàs appositamente

preparati e bagnati d'acqua; si raccoglievano infine ai primi di novembre possibilmente dopo due-tre brinate. Le teste venivano in parte vendute, in parte subito consumate oppure preparate per fare i crauti ("i capùze gârbe"). In questo caso i "capùze" venivano tagliati sottilmente col "sondèi" e poi messi ben pressati con il sale in un contenitore di legno ("al mastèl"). Sul coperchio di quest'ultimo si poneva infine un peso affinché essi restassero ben schiacciati. Dopo un mese o due il prodotto era pronto per ... le tavole!

## Descrizione del prodotto

La pianta è caratterizzata dalla presenza del gambo "più interno", dalla forma della testa un po' appiattita, da una buona grandezza e da un peso medio variabile, alla raccolta, compreso tra i 2,5-4,5 kg, in certe annate con adeguate precipitazioni si possono ottenere delle teste del peso straordinario di 6 kg.

Il cavolo cappuccio di Vinigo ("al capùze") presenta le foglie esterne di un colore verde medio brillante e bianco all'interno; possiede un sapore particolare, dolciastro, è croccante e si conserva a lungo.

## Processo di produzione

La coltivazione inizia con la semina in pieno campo a partire dal 25 aprile, S. Marco a seguire il trapianto, con la messa a dimora delle piantine il 24 giugno, giorno di San Giovanni Battista, patrono di Vinigo.

La raccolta avviene all'inizio di novembre e spesso coincide con il periodo dei Santi, dopo le prime brinate autunnali, che favoriscono la chiusura delle teste e ne aumentano la croccantezza.

Tale operazione, come tutte le altre, viene realizzata a mano, e consiste nell'eseguire un taglio, con un attrezzo a lama larga (coltello, roncola, seghetto, ecc.), subito al di sotto della "testa", per asportare un certo numero di foglie esterne (scrematura o coronatura). Successivamente i cavoli vengono puliti togliendo le foglie esterne rovinate dagli agenti atmosferici ed eliminando la parte centrale più dura.

## Usi

Il "cavolo cappuccio di Vinigo" può essere consumato fresco a crudo (in insalata) o stufato ("capùze scautrìde") e, in parte, utilizzato per la produzione di crauti ("i capùze gârbe").

## Reperibilità

Si tratta di una produzione di nicchia, i Vinighesi, arrivato l'autunno, raccolgono i cavoli cappucci e ogni famiglia destina una parte delle "teste", ad esempio quelle più piccole, per la preparazione dei "capùze gârbe", una parte viene venduta e una parte conservata per 2-3 mesi in luoghi freschi.

## Territorio interessato alla produzione

Il paese di Vinigo di Cadore nel comune di Vodo di Cadore, in provincia di Belluno.

