

# BROCCOLETTO DI CUSTOZA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Broccoletto di Custoza.



## La storia

Il "broccoletto di Custoza" conserva un legame antico con l'ambiente geografico in cui è inserito; questo legume è motivato da fattori pedoclimatici e umani. L'impronta pedoclimatica contribuisce in qualità e sostanza nella coltivazione di questo ortaggio, che trova nel territorio di Custoza, caratterizzato dalla presenza di terreni di origine morenica, l'habitat perfetto per lo sviluppo e il mantenimento di una lunga tradizione. La capacità, affinata con gli anni, e trasmessa "da padre in figlio", ha per-

messo di poter lavorare ancora oggi un prodotto genuino che mantiene le proprie tipicità e storicità. Ad oggi, abbiamo testimonianze di produttori che coltivano questo ortaggio da più di 50 anni.

## Descrizione del prodotto

Questo ortaggio presenta un fusto breve o addirittura sub-nullo, foglie poco numerose, situate a livello del suolo, avvolgenti lassamente l'inflorescenza che ha rami brevi ed ingrossati. Il fiore è a quattro petali disposti a croce; il frutto secco, detto siliqua, si apre in due valve e contiene più semi attaccati ad un setto mediano. L'apparato radicale è di tipo fascicolare. Il "broccoletto di Custoza" ha dimensioni ridotte che vanno da 40 fino a 60 cm; il suo colore è verde intenso, ma all'arrivo delle prime gelate le foglie più esposte tendono a colorarsi di riflessi rossastri. La particolarità di questa coltura è il fatto di essere messa in commercio priva di inflorescenza (comunemente chiamato cuore).

## Processo di produzione

La semina del "broccoletto di Custoza" deve essere effettuata nel periodo che va dalla fine del mese di giugno ai primi di luglio e avviene esclusivamente con tecniche manuali. Il seme germinato produce una piantina che viene trapiantata, in linea di massima, nel periodo compreso tra la fine di agosto all'inizio di settembre. Infine, la raccolta avviene esclusivamente a mano da novembre a febbraio.

Il prodotto non subisce né lavorazioni né preparazioni particolari. L'ortaggio viene tagliato a mano e confezionato con una semplice legatura con spago in mazzi di circa 3 kg.

## Usi

Si consuma bollito o comunque cotto in varie forme; il piatto tradizionale è costituito da broccoletto lessato, uova sode accompagnati da un filo d'olio d'oliva, polenta e soppresa. Si può abbinare a salame e formaggio o cuocere con riso e pasta (salame). Le foglie bollite e tritate possono essere la base di dolci e gelati.

## Reperibilità

L'area di produzione limitata alla frazione Custoza rende il "broccoletto di Custoza" molto ricercato come prodotto di nicchia. È reperibile nel periodo di raccolta direttamente presso i produttori o sul mercato locale.

## Territorio interessato alla produzione

La zona di produzione del "broccoletto di Custoza" è ristretta al solo territorio della frazione di Custoza, sita nel Comune di Sommacampagna, in provincia di Verona.

