

BROCCOLO DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Broccolo di Bassano.



La storia

Il cavolo "broccolo" appartiene alla famiglia delle Crucifere e ha una grande varietà di biotipi. È molto coltivato in Veneto, Lazio, Campania, Calabria; si ritiene sia una pianta di origine italiana. Nella zona di Bassano viene coltivato da secoli e sebbene non siano disponibili attestazioni documentali che ne dimostrino la presenza storica nella zona, vi sono testimonianze che confermano la tradizionale diffusione di questa coltura.

Descrizione del prodotto

Il broccolo bassanese attualmente prodotto appartiene a diverse varietà, a seconda del periodo in cui viene raccolto. La varietà più precoce, il "bonorivo", si presenta di colore verde intenso, con diametro di 8 cm e foglie larghe ed allungate. L'infiorescenza è di colore verde chiaro di 10 cm di diametro, con foglie esterne larghe e lunghe 30 cm. La varietà media-stagione si suddivide in due categorie: il media-stagione "bonorivo", che si presenta più chiaro con foglie leggermente più larghe; il media-stagione tardivo, simile al precedente ma con foglia frastagliata e infiorescenza più aperta. La varietà tardiva che si distingue per l'infiorescenza di colore verde pallido, del diametro di 15 cm. Le foglie sono frastagliate e lunghe 30 cm. La pianta ha un'altezza di 30-40 cm fuori terra.

Processo di produzione

Il broccolo di Bassano si semina in semenzaio (pieno campo) nella terza decade di giugno. Si protegge con paglia o tessuto fino alla nascita. Il terreno per il trapianto si prepara tra agosto e settembre, con aratura profonda 30-40 cm, interrando letame maturo e concimi minerali. Il trapianto si può eseguire a mano (su modeste superfici) o con macchine agevolatrici, con piantine di 30-40 giorni, alte 15-20 cm e con 5-6 foglie (è opportuno scartare piantine deboli e malformate), disposte in file distanti 85 cm l'una dall'altra.

Dopo il trapianto si diserba e si irriga fino alla crescita della pianta, dopo di che si concima con elementi chimici. La raccolta del "bonorivo" (precoce) si esegue a mano da fine ottobre a metà gennaio; nei periodi successivi la raccolta è scalare, fino a marzo, per le altre due varietà. La pianta priva di radici viene portata in azienda dove viene ripulita dalle foglie in eccesso e messa poi in cassette, pronte per la vendita.

Nel caso in cui il prodotto soste in azienda, viene conservato in celle frigorifere per non più di due giorni.

Usi

Il broccolo è un ortaggio che va consumato bollito o cotto al vapore ma può anche essere utilizzato per la preparazione di zuppe, da solo o con altri vegetali.

Reperibilità

Questo ortaggio, coltivato soprattutto per l'autoconsumo e prodotto solo da alcune aziende, è reperibile presso le stesse o nei mercati della zona, nei mesi invernali.

Territorio interessato alla produzione

Bassano del Grappa, Rosà, Pove del Grappa, in provincia di Vicenza.

