

# BROCCOLO FIOVARO DI CREAZZO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Broccolo fiolaro di Creazzo, broccolo "fiolaro" o broccolo di Creazzo.



## La storia

Il "broccolo fiolaro di Creazzo" è un prodotto oggi molto apprezzato per le sue proprietà alimentari, mentre un tempo era definito cibo dei poveri. Il nome di questo ortaggio deriva dalla presenza di germogli inseriti lungo il fusto della pianta, conosciuti in termine dialettale come "fioi" e che vengono cotti in padella, insieme alle foglie più giovani, come una vera prelibatezza. Si tratta di un prodotto che ha la particolarità di non assomigliare né per forma, né per gusto alle altre varietà di broccolo. Come ricorda Antonio di Lorenzo, in un saggio dedicato al broccolo di Creazzo, il primo ad innamorarsi di questo prodotto tipicamente vicentino fu Johann Wolfgang Goethe, durante la tappa a Vicenza del viaggio in Italia che il poeta tedesco intraprese nel 1786.

La produzione ed il commercio del broccolo hanno

costituito un'importante fonte di sostentamento per numerose famiglie di Creazzo negli anni '60-'70, quando il prodotto raccolto veniva commercializzato soprattutto nella città di Vicenza, dove giovani e vecchi conferivano il prodotto confezionato nelle "sacare", specie di corone ottenute infilando i broccoli nelle "strobe" (rami di *Salix viminalis*).

## Descrizione del prodotto

Il "broccolo fiolaro di Creazzo" si presenta con un'infiorescenza carnosa e compatta, a fiori atrofizzati. Ha un apparato radicale molto sviluppato e presenta delle foglie lunghe, frastagliate di colore verde scuro.

## Processo di produzione

Si semina a mano in semenzaio a fine giugno, per ottenere le piantine da trapianto. Ogni agricoltore produce la semente in proprio, selezionando le piante ritenute più idonee. Le piantine, raggiunta l'altezza di circa 10 cm, vengono trapiantate in pieno campo nel mese di agosto ad una distanza di circa 40 cm sulla fila e 70 cm tra le file. La messa a dimora avviene praticando manualmente delle buchette nel terreno con la zappa o con un paletto, anche se negli ultimi anni si sono diffusi i trapianti meccanici nei terreni quando la pendenza lo permette. A distanza di un mese viene eseguita una sarchiatura con una leggera concimazione. Senza ulteriori particolari cure, i primi broccoli sono pronti già nel mese di novembre; infatti la tradizione vuole che i broccoli più saporiti si possono consumare solo dopo il verificarsi delle prime gelate, tant'è che i caratteri organolettici dell'ortaggio migliorano nel prosieguo dell'inverno, poiché la pianta, in quanto sempreverde, è in grado di difendersi naturalmente dal gelo, limitando i processi biologici: ne consegue un aumento della concentrazione di sali e zuccheri nelle foglie, che ne esaltano il sapore. La raccolta si protrae per tutto il periodo invernale fino al mese di febbraio.

Dopo la raccolta, fatta manualmente, i broccoli vengono mondati delle foglie più vecchie, confezionati in cassette ed immessi subito nel mercato.

## Usi

Il "broccolo fiolaro di Creazzo" trova molteplici impieghi nell'arte culinaria, infatti viene utilizzato per realizzare torte salate o sformati. Può essere assaporato anche crudo in insalata assieme ad altre verdure. Trova valido utilizzo per i primi piatti, come ripieno di tortelli, gustosi pasticci, zuppe e minestre. Come contorno, da abbinare preferibilmente a bolliti od arrostiti, viene servito in vari modi: cotto al tegame, gratinato con la besciamella, bollito e condito con olio, sale e pepe. Ottimo infine come ripieno delle carni di pennuti.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile da novembre a febbraio, presso i mercati e alcuni rivenditori del basso vicentino o direttamente presso le aziende produttrici.

## Territorio interessato alla produzione

Zona collinare del comune di Creazzo, in provincia di Vicenza.

