

CAVOLO DELL'ADIGE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cavolo dell'Adige, nelle tipologie: cavolfiore, cavolo broccolo, cavolo cappuccio, cavolo verza.



La storia

Le origini di questa brassicacea, ampiamente diffusa in tutta la penisola, sono antichissime. Per questo il cavolo è entrato nei proverbi radicati nella cultura locale e nazionale.

Testimonianze storiche citano l'importanza di questa verdura nella antica cultura romana usata prima dei banchetti per aiutare l'organismo ad assorbire l'alcool, per il suo potere di scacciare la malinconia e la tristezza e rafforzare lo stato complessivo di salute. Nella zona di produzione dell'Adige il cavolo ha trovato un'organizzazione produttiva particolarmente significativa intorno agli anni '70 del secolo scorso.

Descrizione del prodotto

Il "cavolo dell'Adige" è ottenuto da piante appartenenti alla famiglia Brassicacee o Crocifere, specie *Brassica oleracea*. Esso può essere di tipo precoce oppure tardivo. Con il nome di cavolo si identificano diverse tipologie di piante della stessa specie: Il "cavolfiore", presenta una infiorescenza compatta

di colore bianco, diametro superiore a 13 cm e peso superiore a 1 kg.

Il "cavolo broccolo" presenta un'infiorescenza compatta costituita da un ammasso di boccioli floreali completamente differenziati di colore blu-viola-aceo o verde scuro, più o meno omogeneo, forma a cupola e grana fine.

Il "cavolo cappuccio" si distingue per i seguenti caratteri: foglie sessili, intere, lisce, di colore verde. Le foglie addossandosi le une alle altre conferiscono al cespo la forma di tipico grumolo compatto (testa o cappuccio). Le teste sono compatte, di forma tondo-ovale od ovale, di colore verde con corona nelle varietà precoci e bianco o rosso cupo nelle cultivar invernali.

Il "cavolo verza" ha foglie bollose e di colore verde con costola centrale e nervature marcate, si presentano embricate e formano una specie di palla o testa compatta di colore verde scuro e rosso cupo, di forma tondo-ovale.

Processo di produzione

L'impianto della coltura del "cavolo dell'Adige" si effettua ricorrendo al trapianto di piantine allevate in semenzaio inserito in rotazioni colturali almeno biennali.

La raccolta viene effettuata quando le infiorescenze sono compatte. Il condizionamento e il confezionamento in imballaggi di legno o plastica vengono generalmente eseguiti manualmente.

Usi

Le virtù terapeutiche del cavolo sono così vaste da essere considerato una pianta medicinale sia per i valori energetici sia per il contenuto in vitamine e sali minerali. I cavoli cotti sono preziosi nelle diete ipocaloriche ma le migliori virtù si riscontrano sul prodotto crudo in quanto mantiene inalterato il suo contenuto vitaminico. Unico aspetto che può disturbare è l'odore che si origina durante la cottura causato dall'alto contenuto di zolfo. Inconveniente che si può risolvere ricorrendo alla pentola a pressione oppure aggiungendo aceto o limone nell'acqua di cottura.

Reperibilità

Reperibile nel periodo autunno-inverno.

Territorio interessato alla produzione

Per la provincia di Verona: Legnago, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Minerbe, Roveredo di Guà, Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiaro, Gazzo Veronese, Sorgà, Erbè, Oppeano, Isola Rizza, Albaredo d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari, Bonavigo.

Per la provincia di Rovigo: Badia Polesine, Lendinara, Lusia.

Per la provincia di Padova: Montagnana, Urbana, Merlara, Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Piacenza d'Adige, S. Margherita d'Adige, Saletto, S. Urbano, Carceri, Barbana, Vescovana, Boara Pisani e Ponso.

