

# COMPOSTE DELLE VALLI DELL'AGNO E DEL CHIAMPO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Composte delle valli dell'Agno e del Chiampo, "compòsti" o "conmpòste" delle valli dell'Agno e del Chiampo, "biscòte" in una variante dell'alta Valle del Chiampo.



## La storia

La produzione di "compòste" è molto antica e sembra risalire ad oltre un secolo fa. Essa riguarda in particolare, nell'area di produzione, paesi e contrade la cui altitudine rendeva incerto l'approvvigionamento di verdure durante l'inverno. Le "compòste" costituivano un tentativo in più di garantirsi scorte

di verze per la stagione dura e permettevano di preparare piatti estremamente saporiti nelle contrade dei monti attorno alla valle dell'Agno, come ad esempio le "compòste in tècia con sàta de màscio".

## Descrizione del prodotto

I "compòsti" sono un trasformato a base di cavoli verza, conservati nella loro salamoia. Una variante viene preparata anche nell'alta Valle del Chiampo ed in particolare a Durlo nella variante delle "biscòte": cavoli cappucci tagliati in quarti, la cui salamoia è arricchita di aceto aromatizzato con erbe profumate, semi e spezie e con "graspia" o "pimpinella" (un vinello rosato ottenuto dalla macerazione delle vinacce in acqua con poco sale e, a piacere, bacche di ginepro), nelle proporzioni di 2 litri di aceto ogni secchio di "graspia".

## Processo di produzione

Dopo aver ben lavato le verze, si tagliano a metà, quindi si sbollentano. Sgocciolate, si sistemano, alternandole con manciate di sale, in un apposito contenitore di vetro o di terracotta e ricoperto con un foglio di carta oleata stretto da uno spago. Il recipiente va mantenuto per 3-4 settimane in un ambiente sempre riscaldato fra i 22 e i 15 °C, per innescare e protrarre il processo di fermentazione (bisognerebbe partire con le temperature più alte nei primissimi giorni e mantenere quelle più basse nel resto del mese). Le verze cominciano così ad assorbire il sale e ad emettere la loro acqua, formando una salamoia naturale. Dopo il mese di bagno sopra descritto ("bèva"), il contenitore va mantenuto in un ambiente fresco con temperature non superiori ai 10 °C (tradizionalmente veniva riposto in cantina). Pur potendosi mangiare già dopo un mese, le "compòste" sono più appetibili dopo 2-3 mesi, e comunque vanno consumate preferibilmente entro la stagione fredda.

## Usi

Le "compòste" vengono utilizzate come contorno da accompagnare a piatti di carne bollita o arrosto.

## Reperibilità

Essendo preparato quasi esclusivamente per l'autoconsumo familiare, è di difficile reperibilità nel mercato e può essere acquistato solo presso alcuni rivenditori o durante manifestazioni con prodotti tipici locali.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni di Valdagno, Recoaro Terme, Chiampo, Altissimo, Crespadoro, Durlo.

