

CRÀUTI DELLE BREGONZE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cràuti delle Bregonze.



La storia

L'uso dei crauti fu introdotto nel vicentino durante la dominazione asburgica. Osteggiati all'inizio, trovarono successivamente vari abbinamenti con alcuni salumi locali. In particolare, la produzione di crauti ha per lungo tempo riguardato paesi e contrade la cui altitudine rendeva incerto l'approvvigionamento di verdure durante l'inverno. I crauti costituivano scorte per la stagione fredda da consumarsi tal quale o come base per preparazioni estremamente saporite, un particolare si affiancano a carni di maiale e ai lessi. Ci sono ancora delle famiglie che continuano la tradizionale produzione (ma utilizzando per la fermentazione dei vasi di vetro). I crauti prodotti artigianalmente conservano più facilmente il sapore antico in quanto non viene interrotto il processo di fermentazione, come invece prevede l'industria, che effettua la pastorizzazione.

Descrizione del prodotto

I crauti sono un trasformato a base di cavoli cappucci conservati e fermentati nella loro salamoia. Tale processo può essere favorito da un microrganismo, il *Lactobaillus plantarum*, presente nel latticello e nel siero di latte vaccino, che viene aggiunto in piccole quantità (mezzo litro per 25 kg di cappucci). In mancanza del siero può bastare semplicemente il sale (150 g su 25 kg di cappucci, generalmente il sale viene impiegato al 2%). Se la salamoia naturale dei cappucci non dovesse essere sufficiente a ricoprirli costantemente, si dovranno preparare aggiunte di salamoia con 15 g di sale per litro d'acqua. Si possono aggiungere a piacere semi d'erbe aromatiche come il finocchio selvatico e grani di pepe. Una variante più delicata prevede l'impiego di poche mele a fettine da mischiare ai cappucci.

Processo di produzione

Dopo aver ben lavato i cappucci, si dividono a metà, si mondano dei torsoli e si tagliano a fettucce il più possibile sottili. Volendo si possono tagliare e mischiare anche i torsoli o alternativamente delle mele. La verdura si sistema poi in un apposito contenitore alternando gli strati con manciate di sale. Se è disponibile, si aggiunge il latticello. È molto importante riempire i contenitori per 3/4 o poco più, poiché nel processo di fermentazione viene prodotta anidride carbonica. I cappucci, assorbendo il sale, emettono la loro acqua, formando una salamoia naturale. Per una buona conservazione del prodotto, è fondamentale che i crauti rimangano sempre sommersi nella loro acqua (se scarseggia si aggiunge della salamoia fatta a parte) detta (bèva). Il recipiente deve essere mantenuto per 3-4 settimane in un ambiente sempre riscaldato fra i 15 e i 22 °C e successivamente, il contenitore va mantenuto in un ambiente fresco con temperature non superiori ai 10 °C. Solitamente venivano riposti in cantina, sollevati dal piano di terra con pietre o altri materiali. I crauti sono commestibili già dopo un mese, tuttavia risultano più appetibili dopo 2-3 mesi e comunque vanno consumati preferibilmente entro l'arrivo del caldo.

Usi

I crauti vengono generalmente utilizzati come contorno da accompagnare a piatti di carne bollita o arrosto.

Reperibilità

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

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare nell'area delle Bregonze, comuni di Carrè e Caltrano.

