

CRAUT VERDE AGRE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Craut verde agre, cavolo cappuccio.



La storia

Il cavolo cappuccio è originario dell'Europa ma i Paesi maggiori produttori al mondo sono la Cina, il Giappone e l'India. In Europa è diffusamente coltivato in Germania dove è utilizzato sia dal mercato fresco che dall'industria di trasformazione per la produzione dei crauti. Nel Veneto la coltivazione e la successiva preparazione di questo ortaggio è tipica del bellunese. A questo proposito le testimonianze più antiche sono le note del Canonico Giovanbattista Barpo che, nel suo trattato intitolato "Le delizie e i frutti dell'Agricoltura e della Villa" (1632), a proposito dei cavoli cappucci (crauti), così dice: «Alcuni li ripongono in cantina con della terra al piede, e servono per loro uso quotidiano; altri

li tagliano minutissimi con un coltello ben affilato e li calcano in un mastello ben pulito, alti tre dita, con una mano di sale; poi mettono un'altra mano di cappucci e un'altra di sale e così via, fin che il contenitore è ben pieno; poi li coprono con una tavola zavorrata con qualche peso di sopra e, d'inverno, se li mangiano in minestra con del buon brodo di vaccina o di porco. Questo cibo delicatissimo, che chiamano Craut, è abituale particolarmente nel Friuli, fatto però venire, per la maggior parte, dalla Germania».

Descrizione del prodotto

I crauti sono il prodotto della fermentazione lattica dei cavoli cappucci che avviene naturalmente col solo accorgimento di aggiungere sale da cucina per controllare il processo. Il risultato è un alimento ricco di vitamine e sali minerali.

Processo di produzione

Tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre si raccolgono i cavoli cappucci, si puliscono, si eliminano le foglie esterne guaste e si affettano sottilmente. Sul fondo di un mastello di legno si pongono delle foglie sane ed intere. Sopra si depositano a strati i cavoli affettati; tra i vari strati va messa una manciata di sale e qualche bacca di ginepro. Si procede quindi alla pigiatura mediante un mazzuolo di legno, in tal modo il cavolo spurga ben presto dell'acqua. Una volta terminato di disporre i cavoli a strati, si copre il tutto con altre foglie intere e sane, quindi si posiziona sopra un coperchio in legno e un peso per facilitare la formazione della "broda". Il tutto viene lasciato fermentare, prima a temperatura ambiente, per una settimana, poi al fresco di una cantina per almeno 3-4 settimane. In queste condizioni alcuni microrganismi trasformano gli zuccheri presenti in acido lattico. In assenza di ossigeno si arriva così ad una progressiva acidificazione dell'ambiente fino alla sua stabilizzazione che favorisce la conservazione del prodotto per parecchi mesi. All'utilizzo si toglie l'acqua torbida e se ne aggiunge di pulita. La stagionatura dura per 2-3 mesi dalla data di preparazione al consumo.

Usi

I cavoli cappucci sono un contorno ideale per le carni lesse e bollite e per cotechino o zampone.

Reperibilità

Il prodotto è preparato soprattutto per l'autoconsumo; è reperibile nella zona presso ristoranti e alcuni dettaglianti specializzati in prodotti tipici, nel periodo invernale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Belluno: Agordino, Alto Bellunese, Valbelluna, Feltrino, Alpago, Longaronese, Cadore, Sappada, Ampezzano.

