CULÀTI DI VALDAGNO

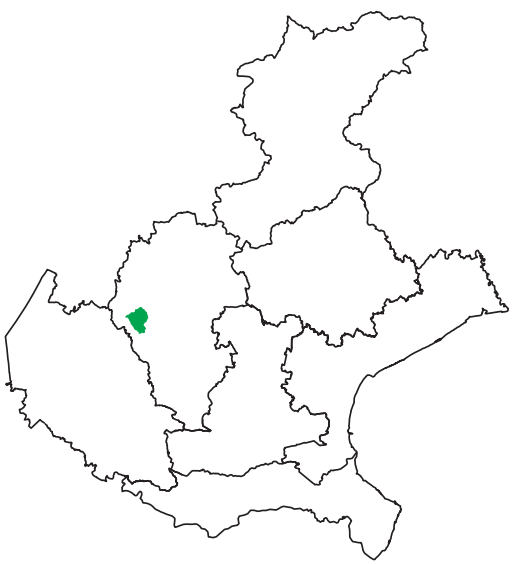
Eventuali sinonimi e termini dialettali
Culàti di Valdagno.

La storia
La produzione di "culàti" risale ad oltre un secolo, ma è una tradizione che sta scomparendo. L'economicità del procedimento, l'essicazione all'aria e al sole, ha avuto il suo peso in periodi passati di grande povertà ma oggigiorno è portata avanti solo da pochi anziani attaccati più alla tradizione che ad una effettiva necessità. Questa produzione riguarda un'area in cui la cultura dell'utilizzo delle rape si esprime anche in altre ricette originali e prese vita per sfruttare i principi semplicissimi dell'essiccazione al fine di conservare le carnose radici delle rape bianche (altrimenti messe in cantina o nei sottoscala in cassoni con terra). Preparare le "culàte" secche era un modo in più per garantirsi scorte di verdure per la stagione difficile, creando un prodotto base per la cucina locale, come i "culàti spaelà": le fette essiccate vanno lasciate in ammollo per una notte e successivamente vengono passate in un soffritto e completano la loro cottura con del latte.

Descrizione del prodotto
I "culàti" sono un trasformato a base di fette di rapa (var. Milano, a pasta bianca, piuttosto piccola e morbida, le "ravéte biànche") essiccate.

Processo di produzione
Dopo aver ben lavato le "ravéte", si fanno a fettine dello spessore di mezzo cm o poco più, il più uniformi possibile, e si infilzano con un grosso ago da cucina e gavetta pulita, sistemandole a breve distanza l'una dall'altra. I festoni così ottenuti si mettono ad essiccare in un luogo ventilato e coperto come ad esempio un porticato.
L'essiccazione condotta in modo tradizionale, senza apparecchiature, dà i migliori risultati con clima sufficientemente asciutto. All'inizio le verdure perdono umidità abbastanza rapidamente, con una sensibile diminuzione di volume e di peso, e con un graduale aumento della consistenza al tatto. Verso la fine del processo, queste trasformazioni rallentano gradualmente fino a fermarsi del tutto. Appena le "culàte" non subiscono più restringimenti, né mutazioni di aspetto l'essiccazione è completa. A seconda delle condizioni della temperatura, dell'umidità e dello spessore delle fette, possono essere necessari 15-20 giorni. A questo punto le fette si sfilano e vengono messe in vasi di vetro chiusi al riparo dalla luce, affinché non solo l'aspetto ma anche il sapore non si alteri.

Usi
I "culàti" sono utilizzati cotti solitamente in padella e accompagnano i piatti a base di carne.

Reperibilità
Prodotti quasi esclusivamente per l'autoconsumo familiare, i "culàti" si trovano solo presso alcuni rivenditori o durante le manifestazioni gastronomiche di prodotti tipici.

Territorio interessato alla produzione
Provincia di Vicenza, Valdagno.