

SCAROLA DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Scarola o insalata d'inverno di Bassano.



La storia

La scarola è una varietà di insalata originaria delle zone temperate dell'Europa. Apprezzata fin dall'antichità per le sue proprietà toniche, depurative e diuretiche, ha trovato nel territorio attorno a Bassano del Grappa dei terreni adatti alla sua coltivazione che vanta una tradizione centenaria; il microclima mite e ventilato della zona e i terreni dotati di buona permeabilità e presenza di sostanza organica hanno favorito la coltura di questo ortaggio a ciclo precoce. La possibilità di avere a disposizione la "scarola di Bassano" durante il periodo invernale, un tempo usualmente caratterizzato da scarsità di verdure che integrassero l'alimentazione, ha reso il prodotto particolarmente ricercato e gradito tanto da entrare a far parte, a pieno titolo, della tradizione culinaria locale.

Descrizione del prodotto

La "scarola di Bassano" presenta un cespo allungato, tendente al cilindrico, di 50-70 foglie a portamento più o meno eretto che presentano una nervatura centrale molto estesa, di colore bianco, ed un lembo fogliare tanto più avvolgente quanto più è sviluppato in larghezza. La radice si presenta approfondita nel terreno con ramificazioni parallele che possono superare il metro di profondità. La pianta può crescere 30 cm in altezza e si presenta di colore verde intenso. Il prodotto si presenta particolarmente dolce e tenero.

Processo di produzione

Il terreno viene preparato con le consuete lavorazioni (aratura, fresatura, concimazione, etc.) per la semina che avviene in epoche scalari da metà agosto a metà ottobre direttamente nel campo, dove il seme viene interrato a 1-2 cm e l'emergenza delle plantule avviene in 7-10 giorni, oppure in serra (in questo caso può essere leggermente anticipata) e si copre con tessuto-non tessuto per riparare i semi e mantenere l'umidità. La "scarola di Bassano" non ha particolari esigenze idriche avendo una buona radice e una buona capacità di attecchimento, gli interventi irrigui sono necessari solo nelle prime fasi della coltura.

La raccolta viene effettuata manualmente circa tre mesi dopo la semina quando le piante presentano "cuore" con elevato numero di foglie eziolate. I cespi vengono recisi a livello del colletto, ripuliti delle vecchie foglie e disposti in cassette o contenitori generici per il trasporto.

Prima mondatura e selezione degli ortaggi, la pianta viene collocata per la forzatura in contenitori chiusi con dell'acqua a contatto con le radici dove rimangono per circa una settimana, periodo variabile a seconda anche del grado di maturazione delle piante, in ambiente buio e caldo (dai 15 ai 20 °C ovvero in ambienti riscaldati) e in condizioni di umidità idonee per la formazione di nuove foglie che, sviluppatesi o formatesi in tali condizioni a spese delle sostanze di riserva delle radici, presenteranno le migliori caratteristiche organolettiche;

infatti, perdono la loro consistenza fibrosa, private come sono dei pigmenti clorofilliani, si arricchiscono d'acqua, divengono più tenere e dolci. Si procede, infine, ad una nuova selezione delle piante commercializzabili, alla pulizia, al lavaggio, al confezionamento e alla vendita.

Usi

La "scarola di Bassano" viene generalmente consumata cruda, in insalata.

Reperibilità

Le produzioni di "scarola di Bassano" sono esigue ed interamente assorbite dal mercato locale, dove il prodotto può essere acquistato presso i rivenditori durante il periodo autunno-invernale.

Territorio interessato alla produzione

Bassano del Grappa, Rosà, Cassola, Marostica, in provincia di Vicenza.

