

SEDANO DI RUBBIO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sedano di Rubbio.



La storia

Rubbio si trova sulla strada che da Bassano sale all'Altopiano di Asiago: un minuscolo paese a 1057 metri s.l.m., di soli 300 abitanti, dove uno dei fiori all'occhiello della piccola comunità è la coltivazione del sedano, che viene praticata con successo dai primi del '900, grazie alla tipicità del suolo e al clima, che alterna ai rigori invernali estati asciutte e ventilate. In un articolo apparso su "Il Giornale di Vicenza" qualche anno fa, si leggeva "Gerla piena di sedano sulle spalle, uomini e donne di Rubbio da secoli scendevano a vendere la loro specialità a Breganze, Thiene, Marostica e Bassano. La fama dell'ortaggio era forte ma geograficamente compressa. Ci fu chi pensò, in occasione della trasferta a Vicenza per la festa della "Madona dei Oto" (l'8 settembre, festa della Natività della Vergine) di portarsi appresso anche del sedano da vendere, unendo così l'utile al dilettevole. La trovata si rivelò una cassa di risonanza formidabile e il sedano di Rubbio

non conobbe più confini". L'8 settembre, quindi, è diventata naturalmente anche la data della "Sagra del Sedano", una delle manifestazioni più antiche dell'altopiano dei 7 Comuni, un appuntamento che abbina aspetti religiosi al divertimento e alla valorizzazione dei prodotti locali.

Descrizione del prodotto

Il sedano è un ortaggio caratterizzato da lunghe coste grosse e succose, ricche di filamenti interni e foglie poste lungo la parte superiore. Il "sedano di Rubbio" è del tipo bianco, di colore bianco-giallognolo chiaro, molto tenero e dal sapore delicato.

Processo di produzione

Il terreno per la coltivazione si prepara in autunno, con letame bovino od equino e cenere per concimare e in primavera viene rivangato. Dal 1° al 10 di giugno si mettono a dimora le piantine a circa 40 cm di profondità, in appositi solchi con all'interno uno strato di letame, si ricoprono con terra, in doppia fila e con 15 cm di distanza tra le piante. Per l'irrigazione si utilizza l'acqua piovana raccolta in vasca, per farla intiepidire al sole. Si innaffia sempre dopo il tramonto per evitare sbalzi di temperatura. Dopo 20 giorni la terra viene rimossa in modo da consentire un'ottimale crescita delle piante. Dopo un ulteriore mese si rinalza la terra in modo da coprire i gambi del sedano, che così riparati dalla luce del sole, rimangono bianchi. La raccolta avviene manualmente ai primi di settembre e la lavorazione si effettua in pieno campo; il sedano ripulito dalla terra viene lavato e posto in cassetine per la vendita.

Usi

Il sedano contiene vitamine e sali minerali e possiede proprietà diuretiche, depurative, antireumatiche.

In cucina può fornire ottimi succhi aperitivi (unito a limone o carota), insalate, minestre o piatti di contorno. Tipico utilizzo del "sedano di Rubbio" è la ricetta che lo vede accompagnato, in un soffritto, alle lumache.

Reperibilità

Prodotto di nicchia, coltivato per l'autoconsumo, si può trovare nell'area di coltivazione principalmente durante la festa dell'8 settembre.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Bassano del Grappa e Conco, nella frazione Rubbio appartenente ai due Comuni, in provincia di Vicenza.

