

SEDANO RAPA DI RONCO ALL'ADIGE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sedano rapa di Ronco all'Adige.



La storia

Questo particolare ortaggio, conosciuto e coltivato solo in alcune zone dell'Italia settentrionale, è ritenuto un ortaggio di importanza secondaria, essendo considerato un prodotto di nicchia. D'altra parte, il sedano rapa è ben conosciuto nel nord Europa, dove le coltivazioni si estendono su aree molto vaste e dove esiste un mercato consolidato sia del prodotto fresco che trasformato.

Nel veronese, specialmente nella zona di Ronco all'Adige, è presente come coltivazione dagli anni '30. È doveroso ricordare questo prodotto con quanto riportato dal celebre poeta dialettale veronese Berto Barbarani (1872 – 1945), che ha scritto una ricetta su come impiegare il sedano rapa: "Si prende una testa di sedano-rapa piuttosto grossa. Si monda bene e si taglia a fette dello spessore di uno scudo di vecchio conio. Per ogni due di queste s'insinua una fetta di prosciutto cotto e si salda con

filo. Così preparate si adagiano nel tegame su di un soffritto di burro e cipolla che abbia già preso il biondore, e dopo averle ben rosolate si unisce sugo di pomodoro, mezzo bicchiere di Marsala vecchio, mezzo cucchiaino di farina. Giunto il tutto a lenta condensazione e cottura, si serve caldo con buon parmigiano abbondante".

Descrizione del prodotto

Il "sedano rapa di Ronco all'Adige" è una varietà di sedano appartenente alla famiglia botanica delle Umbrellifere, classificata come *Apium graveolens* varietà "rapaceum". Ha la parte iniziale della radice molto ingrossata, al punto da formare un globo compatto di circa 15-20 cm di diametro. Questa porzione di radice ha uno sviluppo rilevante nella regione del colletto ed è la parte utilizzata; presenta, all'interno, polpa biancastra, tenera e croccante, con aroma simile a quello del sedano da coste. Questa specie di rapa può pesare anche un chilogrammo ed ha buccia grinzosa e grigiasta. La parte fogliare è poco sviluppata e viene anche ridotta durante la coltivazione per favorire l'ingrossamento della radice.

Processo di produzione

Il sedano predilige terreni di medio impasto, abbastanza sabbiosi, con una buona presenza di sostanza organica. Va seminato in semenzaio, nel periodo gennaio-febbraio, in luoghi riparati e riscaldati. Quando le piantine avranno raggiunto i 10-15 cm d'altezza si potranno trapiantare in pieno campo ad una distanza di 25-35 cm sulla fila e 60-80 cm tra le file. Dopo il trapianto la piantina necessita di una concimazione di base e successivamente è importante annaffiare abbondantemente. Durante la coltivazione è necessario intervenire con delle sarchiature per tenere pulito il terreno da eventuali erbe infestanti.

Il sedano rapa viene raccolto manualmente da ottobre a novembre, ma lo si può trovare in commercio anche nei mesi successivi perché, se il terreno non gela, viene lasciato in campo, coperto con paglia, per venire raccolto in un secondo momento.

Usi

Sono molteplici gli usi culinari di questo ortaggio: crudo si presta per squisite insalate, cotto può essere fatto ai ferri, o semplicemente bollito, ma anche per creare ottime minestre o puree.

Reperibilità

Data l'esigua produzione, il sedano rapa di Ronco all'Adige è reperibile solo nella zona di produzione da ottobre all'inizio dell'inverno.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Ronco all'Adige, in provincia di Verona.

