

VERZA MORETTA DI VERONELLA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Verza moretta, cavolo verza nera di Veronella.



La storia

Il professor Maccagnan Guerrino, storico di Veronella, evidenzia nel libro dedicato a "Ottavia Fontana. Maestra e Sindaco di Veronella", pubblicato nel 2010, la presenza nel territorio veronellese di una diffusa coltivazione della "verza moretta" già nell'Ottocento. Lo scrittore descrive così il contesto storico-sociale di quel periodo: "Il lavoro agricolo era senz'altro l'occupazione più diffusa, incentrata soprattutto sulla produzione cerealicola e sulla pratica della bachicoltura, della viticoltura, della frutticoltura e della tabacchicoltura. (...) Nel contesto produttivo si collocavano anche i mercati, tra cui godeva una certa rinomanza quello delle verze (morette veronesi) di Veronella, da dove partivano per essere esportate nelle città del Veneto e perfino in Val d'Aosta".

Fino al 1920 le verze morette venivano trasportate in mazzi da 5 pezzi (cd. "sacàre"). Il torsolo delle verze veniva tenuto lungo in fase di raccolta, si praticava un foro nella parte più dura in modo da

passare uno spago all'interno del torsolo stesso e poter legare più verze assieme. In tal modo la "verza moretta" era facilmente trasportabile. A partire dal dopoguerra venivano trasportate con camion caricate alla rinfusa per essere vendute in Val d'Aosta e in Germania.

Descrizione del prodotto

La "verza moretta" (*Brassicum oleracea*) è un prodotto ortofrutticolo caratterizzato da un colore viola intenso all'esterno e una parte interna di colore bianco-giallo. Le foglie sono corpose e con un aspetto riccio e finemente bolloso. Il peso può variare da 700 g fino ad un massimo di 1,2 kg. Ha sapore piacevolmente dolciastro e si presta a vari usi in cucina.

Processo di produzione

Fin dalle origini la coltivazione della "verza moretta", dalla selezione del seme alla raccolta, veniva effettuata a mano coinvolgendo l'intera famiglia. La selezione del seme inizia con la raccolta, si procede alla selezione delle piante individuando i cespi che presentano caratteristiche più marcate (maturazione omogenea, colorazione intensa, disposizione delle foglie del cespo, resistenza alle malattie) in modo da mantenere il più possibile la rusticità del prodotto. Le piante scelte vengono trapiantate vicine tra loro in modo che, nel periodo della fioritura, il polline venga facilmente trasportato dal vento e dagli insetti da una pianta all'altra. I semi vengono raccolti a fine primavera.

La semina avviene a giugno e il trapianto delle piantine a luglio. Le tecniche culturali prevedono solo interventi agronomici, in particolare soffici lavorazioni meccaniche per la gestione del suolo. Il periodo per la raccolta, rigorosamente manuale, inizia a novembre e termina a febbraio. La lavorazione viene effettuata direttamente sul campo. La "verza moretta" non si presta alla stagionatura ma ad una conservazione di breve-medio termine, fino ad un massimo di 30 giorni in cassa di legno nella quale vengono collocati 8-10 pezzi, in un luogo fresco e leggermente umido.

Usi

Il prodotto è ottimo se consumato fresco ma si presta a vari usi in cucina: zuppe, risotti, insalate, contorni, involtini, sformati, ed altro ancora.

Reperibilità

Tutt'oggi la "verza moretta" è un prodotto di nicchia, apprezzato e molto richiesto, è reperibile nella zona presso ristoranti e alcuni dettaglianti specializzati in prodotti tipici, nel periodo invernale.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Veronella e comuni limitrofi: Zimella, Cologna Veneta, Pressana, Roveredo di Guà, Arcole, San Bonifacio, Albaredo d'Adige, Minerbe, Bonavigo, Legnago, in provincia di Verona; il comune di Montagnana in provincia di Padova.

