

Cavolo broccolo di Castelnovo del Friuli

Brassicacea a ciclo biennale largamente coltivata nella nostra regione fin dall'800.

Categoria: prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Territorio interessato alla produzione: Comune di Castelnovo del Friuli e Comuni limitrofi della Val Cosa;

Inquadramento sistematico del genere

Genere *Brassica* specie *oleracea* L. convar. *botrytis* (L.) Alef. var. *cimosa* Duch.

Sinonimi *Brassica oleracea* L. var. *italica* Plenck.

Descrizione sintetica del prodotto

Il Cavolo broccolo è una brassicacea a ciclo biennale; la parte edule è costituita dalle foglie più giovani e dal germoglio apicale che vengono consumati dopo lessatura. Le foglie presentano una colorazione che sfuma dal verde chiaro al verde più intenso in relazione alla differenziazione varietale; la forma varia da quella obovata a quella ellittica allungata con margine dentato o leggermente crenato. La pianta, all'epoca della raccolta, raggiunge un'altezza di circa 70-80 cm. La semina viene effettuata in giugno-luglio mentre il trapianto avviene tra fine luglio e i primi giorni di agosto; la raccolta inizia generalmente a fine novembre-inizi di dicembre, dopo i primi geli, e può protrarsi fino ai primi mesi dell'anno successivo, prima che si differenzi l'infiorescenza.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La tecnica di coltivazione è riconducibile a quella solitamente adottata per le brassicacee a ciclo autunno-vernino. La raccolta è effettuata manualmente, con l'ausilio di semplici attrezzature, prelevando dalla pianta le foglie più tenere non ancora soggette a lignificazione e il germoglio apicale. Il prodotto si consuma a breve distanza dalla raccolta, previa lessatura ed è dotato di marcate proprietà medicamentose e rinfrescanti per l'apparato digerente.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Non sono richiesti particolari locali per la lavorazione od attrezzature specifiche tranne la possibilità di poter disporre di acqua corrente al fine di alimentare le vasche di lavaggio del prodotto.

Elementi che comprovano che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni

Testimonianze locali attestano che il Cavolo broccolo è un prodotto orticolo che è stato largamente coltivato in passato; lo storico Prof. Gianni Colledani, con particolare riferimento al territorio della Val Cosa in provincia di Pordenone, asserisce che il Cavolo broccolo è stato coltivato in loco per tutto l'800 e il '900. Si tramanda ancora il ricordo che esso è stato determinante per superare i famigerati "anni della fame", che ruotavano intorno al 1817, quando, raccontano, avevano mercato persino i sorci campagnoli. Alcune persone anziane continuano tuttora a riprodurre ed utilizzare il seme prodotto in loco. Il Cavolo broccolo friulano è un prodotto invernale e se ne consiglia l'utilizzo a partire dal tardo autunno, dopo essere stato soggetto alle prime gelate che contribuiscono a rendere più teneri i tessuti.