

**VERONELLA.** La festa si apre in un clima di fiducia dopo un avvio critico

# Verza moretta, ritorna il sereno tra i produttori

## Stand gastronomico in funzione per due weekend

**Paola Bosaro**

Un convegno dedicato alla «Salvaguardia delle tipicità rurali nell'era della globalizzazione», aprire oggi, alle 17.45, nella sala civica comunale, la settima Festa della verza moretta, il prodotto tipico di Veronella. La «moretta» è un ortaggio invernale caratterizzato da un colore viola intenso all'esterno e bianco-giallo all'interno. Il peso della singola verza può variare da 800-900 grammi fino a 1,2 chili. Rispetto alle altre varietà, la «moretta» di Veronella ha un sapore piacevolmente dolciastro e si presta a vari usi in cucina, sia per zuppe e risotti, che per sfornati ed insalate. Nelle campagne dell'Adige-Guà si coltiva fin dall'Ottocento ma negli ultimi 50 anni la produzione era drasticamente calata perché gli agricoltori avevano preferito altre colture ritenute più remunerative.

Da una decina di anni a questa parte, la verza moretta è stata riscoperta grazie alla caparbia di un gruppo di produttori che ha mantenuto il seme originale e ha continuato a credere nel prodotto. Nel 2013 è stata inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari

**Verze «morette»**

tipici del Veneto e da allora, ogni anno, produttori e Comune si impegnano per valorizzare e promuovere la «moretta» fuori dai confini locali. «Diamo la massima disponibilità ai produttori per sostenere il prodotto», afferma il sindaco Loris Rossi. «Riteniamo che la valorizzazione vada potenziata non solo uscendo dai confini regionali, ma portando la nostra verza anche all'estero». Per dare maggiore visibilità alla manifestazione dedicata alla verza moretta, stasera, alle 19, all'inaugurazione della festa nella tensostruttura di via Ottavia Fontana interverrà anche il presidente della Pro-

vincia Manuel Scalzotto. Quest'anno la stagione è partita in salita. Il caldo torrido, durato fino al mese di ottobre, e la lunga siccità hanno costretto i produttori a fare i salti mortali per tenere i terreni umidi, concimati e freschi e permettere alle piantine di crescere sane. Finalmente il freddo è arrivato e le verze stanno rispondendo alle temperature autunnali con la giusta maturazione e migliorando la croccantezza interna. La produzione si attesta sui 200 quintali per ettaro e tra Basso ed Est veronese se ne coltivano quasi 30. La «moretta» viene venduta tra i 35 e i 40 euro al quintale.

Alla festa di Veronella, promossa da **Coldiretti**, Associazione produttori, Comune e Associazione Festeggiamenti, se ne cucinano 200 chili ogni sera per due weekend. Lo stand gastronomico sarà aperto tutte le sere da oggi al 18 novembre e dal 22 al 24 novembre. La domenica sarà possibile anche pranzare, al costo di 18 euro per gli adulti e 9 per i bambini dai 4 ai 12 anni. Tutte le sere verrà servito anche bollito con «pearà». Domenica 17, si svolgerà la «Camminata fra le verze», organizzata da Avis e Aido, con partenza alle 9 dal centro. •