

**VERONELLA. PRESENTATA LA TRADIZIONALE FESTA, AL VIA VENERDÌ**

# La Verza Moretta finisce all'Università

**«Con l'ateneo di Padova stiamo portando avanti uno studio sulla genetica del seme»**

Prende il via venerdì a Veronella l'annuale Festa della Verza Moretta giunta all'ottava edizione. La manifestazione si terrà nei fine settimana del 19-20-21, 26-27-28 novembre e il 3-4-5 dicembre. Gli appuntamenti e le iniziative sono stati presentati oggi al Mercato Coperto di Campagna Amica Verona dalla vice-sindaco con delega all'agricoltura di Veronella Laura Gini, dalla vicepresidente di Coldiretti Verona Franca Castellani, dal presidente dell'associazione Verza Moretta Antonio Boseggia, dal presidente della ProLoco di Veronella Wanni Soave e dal presidente Coldiretti sezione di Veronella Andrea Corso.

Nel fare gli onori di casa, Franca Castellani ha sottolineato il significato di questa iniziativa che rappresenta una «forma di ripartenza per le persone e le attività commerciali». «Siamo orgogliosi – ha detto – che la presentazione sia avvenuta al Mercato al Coperto, in centro città, luogo delle eccellenze agroalimentari veronesi ma anche a disposizione dei cittadini per iniziative che fanno conoscere il territorio scaligero ricco di tradizioni e prodotti unici. La Verza Moretta è un prodotto che ha una lunga tradizione sia nelle cam-

*pagne che in cucina: è quindi importante farla conoscere a livello locale e non solo».*

«L'Amministrazione

la intenso all'esterno e una parte interna di colore bianco giallo. Le foglie sono corpose e con un aspetto riccio e finemente



**La presentazione della festa di Veronella**

*comunale – evidenzia Laura Gini - intende continuare con impegno il percorso iniziato qualche anno fa, volto a promuovere la Verza Moretta che è il prodotto tipico del nostro territorio. A tal proposito quest'anno abbiamo realizzato un ricettario che permette di conoscere i vari modi a cui si presta la Verza Moretta in cucina».*

La Verza Moretta è caratterizzata da un colore vio-

boloso. Il peso può variare da 700 g fino ad un massimo di 1,2 kg. Ha sapore piacevolmente dolce e si presta a vari usi in cucina. La produzione si attesta sui 200 quintali per ettaro e tra Basso ed Est veronese se ne coltivano quasi 30. Nel 2013 è stata inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tipici del Veneto.

«E' un prodotto che ha oltre 100 anni di storia e, grazie ad alcuni produttori, si è cercato di salvaguardare e tramandare. La nostra associazione è nata nel 2015 proprio per

seme affinché la Verza Moretta possa essere tutelata e mantenere la sua identità. Con Veneto Agricoltura, inoltre, stiamo sviluppando un progetto che prevede l'analisi sensoriale della Verza Moretta per confrontarla con altri prodotti. L'Ente regionale sta procedendo anche all'iscrizione del prodotto di Veronella al registro nazionale della biodiversità. E queste tematiche saranno illustrate all'interno del convegno del 19 novembre», sottolinea Antonio Boseggia.