

VERONELLA Domani si aprirà l'ottava edizione della festa imperniata sul prodotto tipico

Verza moretta, tre weekend dedicati alla regina dei campi

Si parte con un convegno in cui verrà presentato uno studio sull'orticola. Tra le novità un ricettario

Paola Bosaro

●● Uno studio sull'analisi chimico-sensoriale del prodotto e un ricettario a disposizione di tutti. Sono queste le novità dell'ottava edizione della Festa della verza moretta di Veronella, che aprirà i battenti domani, alle 18, con un convegno in sala civica che illustrerà i risultati di uno studio sulle caratteristiche chimiche del prodotto, condotto da Veneto Agricoltura. Al termine della tavola rotonda verrà inaugurata la kermesse alla presenza del sindaco Loris Rossi e della conduttrice televisiva Elisa Bagordo. Nel contempo, verranno aperti anche i mercatini di Natale di Confesercenti, in piazza del Volontariato. Sempre domani, alle 20, sarà presentato il primo ricettario «Verza moretta di Veronella e tradizione in cucina»,



La verza moretta protagonista per tre weekend a Veronella

a cura dell'assessorato all'Agricoltura del Comune.

La manifestazione, per la prima volta, durerà tre weekend consecutivi, il 19, 20 e 21 novembre, il 26, 27 e 28 novembre, e il 3, 4, 5 dicembre. «Sono tante le iniziative di quest'anno per promuovere la verza moretta, nonostante il periodo delicato», annuncia il presidente della Pro loco Wanni Soave. «Siamo attenti al rispetto delle normative ed è per questo che abbiamo allungato il periodo della manifestazione». La festa dedicata all'apprez-

zata orticola invernale, inserita nel 2013 nell'Elenco dei prodotti agroalimentari tipici del Veneto, è stata presentata ieri mattina al mercato coperto di Campagna Amica Verona dalla vicesindaco Laura Gini, dalla vicepresidente di Coldiretti Verona, Franca Castellani, e dal presidente dell'associazione Verza moretta Antonio Boseggia. Castellani ha sottolineato il significato di questo evento, che rappresenta «una ripartenza per le persone e le attività commerciali». «La verza moretta è un pro-

dotto che ha una lunga tradizione sia nelle campagne che in cucina: è quindi importante farla conoscere a livello locale e non solo». «Il Comune», ha affermato Gini, «intende continuare con impegno il percorso iniziato qualche anno fa, volto a promuovere la "moretta". A tal proposito, quest'anno abbiamo realizzato un ricettario che permette di conoscere i vari modi in cui può essere preparata».

La verza moretta è caratterizzata da un colore viola intenso all'esterno e da una parte interna di tonalità bianco-giallo. Il peso può variare da 700 grammi a un massimo di 1,2 kg. Viene coltivata a Veronella, ad Albaredo e a Cologna su una trentina di ettari. «Con l'Università di Padova stiamo portando avanti uno studio sull'analisi genetica del seme affinché la verza moretta possa essere tutelata e possa mantenere la sua identità», ha riferito Boseggia. Veneto Agricoltura sta procedendo inoltre all'iscrizione del prodotto sul Registro nazionale della biodiversità. ●

