

LA VERDURA DICEMBRINA

Verza Moretta il cavolo scuro dal cuore chiaro



MONICA SOMMACAMPAGNA

Protetta dal suo rigoglioso manto di foglie violacee la verza Moretta di Veronella ci apre le porte dell'inverno e delle festività. Un rituale che si compie da secoli, sin dall'800 e, secondo lo storico Guerrino Maccagnan, ancor prima nei campi dell'Adige-Guà, quando questo cavolo verza nero dal cuore bianco-giallo veniva coltivato in modo assai diffuso. La *Brassicum oleracea* può essere considerata una campionessa di resilienza nelle alterne vicende storiche e agroalimentari. La ricercatrice Gianna Ferrari De Salvo la cita fra gli alimenti impiegati per curare i malati colpiti dalla peste del 1630 nel lazzeretto di Verona.

All'epoca nessuno aveva ancora idea delle virtù nutrizionali del benefico ortaggio dalle sembianze scure. Con il passare degli anni la popolazione di Veronella e dei comuni limitrofi ha mantenuto comunque intatta la dedizione a un ortaggio che richiede l'impegno di intere famiglie, dalla selezione del seme alla raccolta che ancor oggi viene effettuata a mano, tra novembre e febbraio. Un patrimonio prezioso in tempi di guerra, dove chi aveva un orto poteva meglio fronteggiare le restrizioni.

Fino al 1920 le verze morette venivano trasportate in mazzi da cinque pezzi, le saccare, con il caratteristico foro nel torsolo

per farvi passare lo spago, ma fu a pace firmata che fiorì il commercio anche alla volta di Val d'Aosta e Germania. Gli anni '70 decretarono un momento buio per la sua notorietà, messa alle strette da altre colture più trendy. Ma la verza Moretta resistette alle avversità come succede ai baluardi di una memoria collettiva.

«Custodendola e riportandola alla luce difendiamo una cultura non solo artistica ma anche gastronomica», ricorda Laura Gini, vicesindaco di Veronella con delega all'agricoltura. In un paese dove rimangono visibili le tracce di Palladio, alla metà del Cinquecento, da cui sono passati anche l'imperatore Carlo V e Napoleone Bonaparte, l'impegno a non dimenticare si estende senza esitazione ai campi.

Nel 2013 la verza Moretta è stata riconosciuta come prodotto agroalimentare tipico del Veneto. Ognuna può pesare fino a 1,2 kg. La produzione si attesta sui 200 quintali per ettaro e tra Basso ed Est veronese se ne coltivano quasi 30. «Di qui abbiamo organizzato il suo rilancio», testimonia Antonio Boseggia, presidente dell'associazione che riunisce cinque produttori di verza Moretta. «Per tutelare il seme, abbiamo avviato l'analisi genetica con l'università di Padova. Per evidenziarne le caratteristiche identitarie rispetto ad altri tipi di verza, stiamo collaborando con Veneto Agricoltura. L'Ente regionale sta

procedendo anche all'iscrizione del prodotto al registro nazionale della biodiversità».

La stagione della verza moretta si apre ogni anno con la Festa organizzata a metà novembre, giunta all'ottava edizione. «Il ricordo di quando mia nonna la raccoglieva nel campo mi incentiva a dare impulso a una manifestazione che incorona il risotto come piatto tradizionale», dice fiero Wanni Soave, presidente della Pro loco di Veronella. «Raccolta la mattina, al gelo, mantiene intatta la sua croccantezza», aggiunge Andrea Corso, presidente di Coldiretti-Veronella. Il prelibato ortaggio si acquista nei mercati e nei negozi specializzati e si gusta nei ristoranti, anche nel Padovano.

Il sapore dolce che piace agli chef la rende popolare in primi piatti che prevedono quel suo tocco vegetale cremoso e amabile, in zuppe, ravioli o sformati ma piace anche come contorno per il lessato con la pearà. Il piatto della memoria locale per eccellenza è la verza stufinata o lessata. «Ottima consumata fresca, il periodo migliore per portare a tavola la verza Moretta, che deve il suo sapore autentico a una selezione naturale, è dicembre, quando ha preso il ghiaccio e più colore: si scioglie in bocca!», conclude Antonio Boseggia. E se in un'epoca pre-frigoriferi si conservava in vasche sotto sale o aceto, oggi sott'olio ben figura sui crostini come antipasto, insieme a carne e a formaggio. Non resta che provarla.

LA RICETTA

Risotto alla verza Moretta



Ecco la ricetta del Risotto alla verza Moretta di Sebastiano Poli, cuoco contadino di Coldiretti.

INGREDIENTI (per 4 persone): 400 g di verza moretta, 400 g di riso, 300 g di pancetta a fettine, mezzo bicchiere di vino bianco, brodo, 1 cipolla tritata, burro, grana grattugiato, olio extravergine di oliva, sale e pepe
PREPARAZIONE: tagliate 200 g di verza e rosolatela con un filo di olio e sale. Il resto cuocetela in acqua e frullatela. In una pentola tostate il riso con l'olio e la verza, bagnatelo con il vino e sfumate. Aggiungete a mano a mano il brodo. In una pentola a parte fate rosolare la pancetta tagliata a fiammifero. A circa metà cottura unite la crema di verza, proseguite 6-7 minuti e mantecate con burro e grana. Decorate il piatto con un cucchiaino di pancetta. (m.s.)

I CONSIGLI

Cotta e stufata secondo Poli



Per esaltare la dolcezza della verza Moretta, Sebastiano Poli consiglia di evitare cotture troppo lunghe. Privilegiate, invece, quelle molto brevi con una leggera rosolatura e con olio e sale. È ideale per zuppe o creme. Spadellate la verza con alcune patate, aggiungete un po' di brodo e cuocetela. Infine, frullate il tutto e servite con crostini di pane croccanti. La tradizione la ama stufata. Cuocetela con un filo d'olio in una pentola e aggiungete via via un po' di brodo per un'oretta, a pentola coperta. Regolate di sale e pepe. Oltre a essere un ottimo contorno per cotichino e salsiccia potete realizzare deliziosi involtini di verza. Cuocete le foglie in acqua velocemente e riempite con macinato di carne e formaggi. Realizzate i fagottini e infornateli a 180°C per 20-30 minuti. (m.s.)

LE CARATTERISTICHE

Quei glucosinati quasi miracolosi



Generosa di vitamine A, B, C e di sostanze antiossidanti, dà una mano a prevenire patologie degenerative, spiega Antonio Boseggia, presidente dell'associazione che raccoglie cinque produttori di verza Moretta. Ritenuta per anni una verdura povera come i cavoli e le crucifere, aiuta a contrastare diversi tumori. «I responsabili sarebbero, infatti, i glucosinati», afferma lo storico Guerrino Maccagnan. «Mescolandosi all'enzima della tirosinasi producono il potente 'sulforafano', dal caratteristico odore di zolfo». (m.s.)

L'ABBINAMENTO

Bianco e fermo: Soave o Lugana



Il risotto alla verza Moretta può essere apprezzato in abbinamento con un vino bianco fermo di corpo come un Soave Superiore Doc o un Lugana Doc con un buon equilibrio tra vivacità e sapidità. Se la verza fa da contorno al classico lessato con la pearà si può optare tranquillamente per un rosso con discreta acidità e tannini moderati come ad esempio il Valpolicella Superiore Doc. Se si desidera mantenere coerenza con la zona di produzione, la scelta può ricadere su un rosso dell'Arcole Doc, magari un Merlot. (m.s.)

CIBO & RICETTE

Verza Moretta il cavolo scuro dal cuore chiaro

CERTOPERCENTO Caffè

HAI GIÀ PENSATO AL TUOI REGALI NATALIZI??
 Vieni a personalizzare i TUOI REGALI.
 PRENDIAMO ANCHE CESTI AZIENDALI PER I TUOI CLIENTI.