

UN CUORE TRA LE FOGLIE



Broccololetto di Custoza, il gelo è il suo segreto

MONICA SOMMACAMPAGNA

Quando si mangia broccololetto di Custoza significa che si è entrati nel periodo più rigido dell'inverno. Il piccolo ma fiero rappresentante delle crucifere vive infatti la sua stagione migliore proprio con il gelo, ricambiando la fiducia dei suoi coltivatori che, a dispetto delle alterne fortune commerciali dal '900 a oggi, non si sono dati mai per vinti. E prolifera baldanzoso nei terreni morenici che furono teatro della disfatta delle truppe piemontesi contro il maresciallo Radetzky nel 1848, nella prima guerra d'indipendenza.

A guardarlo bene si capisce che è un fuoriclasse: al posto di evidenti e protuberanti infiorescenze in boccio si distingue per il piccolo cuore che batte tra una coltre di foglie, lontano da occhi indiscreti. Così minuscolo da suscitare tenerezza in chiave vegetale. Un eroe di sofferenza tra nebbia e freddo capaci di domarne le foglie che un tempo è stato relegato su terreni aridi e non arabili dove si coltivava solo la vite.

Oggi irradia determinazione e pazienza nei campi della frazione di Custoza, simile a un baluardo di resilienza contadina. E se i terreni dove vive sono calcarei, argillosi e ghiaiosi-sabbiosi, i nomi delle località sono intrisi di storia: Valle Molini, Monte Ossario, Bagolina, Cavalchina, Montegoi,

Staffalo, Cappello, Monte Tamburino Sardo, Baracca, Monte Rico e Ca' del Magro.

Nel suo nome una compagine di produttori si è impegnata a selezionare il seme nel XX secolo per tutelarne dalla crisi bellissima, ha innaffiato le piantine una per una, ha caricato i broccoletti su carri trainati da asini ai vicini mercati di Villafranca, Sommacampagna, Quaderni o Valeggio per trarne i «quattro franchi» pervivere.

Una lotta contro il rischio che si estinguesse portata avanti con pervicacia sino ad arrivare alla costituzione di un'associazione nel 2013 e di un presidio Slow Food nel 2018.

«Oggi siamo una decina di produttori, la produzione media arriva a 300.000 broccoletti e il nostro marchio si sta diffondendo bene», dice fiero il presidente dell'associazione Filippo Bresaola, che, come altri, coltiva il piccolo grande ortaggio autoctono a integrazione di altre attività agricole. Vi si riferisce come a un «giocattolo», che accende gli occhi di un bambino a Santa Lucia e ben oltre, ma si capisce che il broccololetto è la sua passione, tant'è che per allungare il suo ciclo di commercializzazione mette sott'olio i cuoricini, propone un pesto, caldeggia grissini.

Del resto, il sapore del broccololetto di Custoza, che in alcuni casi viene ancora raccolto a mano, merita tanta dedizione, in particolare nella tradizionale festa a genna-

io delle Pro loco del paese omonimo e di Sommacampagna dove il pubblico ha occhi solo per lui. Aromatico e dolce, tenerissimo dopo essere stato provato da tante difficoltà, riserva più di una sorpresa in cucina. Lo aveva scoperto ieri anche lo scrittore Cesare Marchi e oggi è amato dagli chef e sempre più ricercato dai gourmet. Si trova in vendita in mazzetti nelle aziende agricole locali, nei mercati di Campagna Amica di Coldiretti, del mantovano, oltre che in alcuni negozi di ortofrutta del Veronese. Tanto è buono che si mangia prima ancora di preoccuparsi di come conservarlo.

Come gustarlo al meglio? Basta lessarlo velocemente e gustarlo condito con poco olio extravergine di oliva. L'acqua di cottura può essere riutilizzata, non solo per non perdere le sue proprietà benefiche, ma anche per realizzare ottimi risotti.

La mia ricetta preferita è quella di Francesco Stanghellini: i tortelli al broccololetto di Custoza. La sfoglia aerea avvolge il prelibato bocconcino di dolcezza vegetale proteggendolo come le ali di un angelo. Il burro fuso con aroma delicato alla salvia suggella un matrimonio inedito con la sapidità del grana. Ne nasce un connubio squisito che sublima la reputazione del valente broccololetto nella storia, innalzandola al palato di chi ama le non facili sfide ma, soprattutto, celebra le vittorie non più sui campi di battaglia ma a tavola.