

Broccolo fiolaro di Creazzo: un toccasana che ama il freddo

scritto da Pamela Mussio | 19/03/2018



Alla riscoperta di un prodotto tipico vicentino saporito e salutare, ricco di sostanze antiossidanti, antitumorali e di calcio facilmente assimilabile.

Il **broccolo fiolaro** appartiene alla famiglia delle **Crucifere**, specie **Brassica oleracea**, come i più conosciuti cavolfiore, broccoletto, cavolo cappuccio e verza. Cresce in cespi dalle foglie lunghe e dai germogli teneri dal colore più chiaro, chiamati “*fioi*” - figli in dialetto veneto -, disposti lungo il fusto della pianta e le ascelle delle foglie.

Caratteristiche del Broccolo fiolaro di Creazzo

Il terreno ideale di coltura è limoso-sabbioso e calcareo, il clima adatto va dal mite al primo gelo invernale: ciò permette al broccolo di rallentare i processi biologici e di concentrare sali e zuccheri che ne esaltano il sapore. Particolarmente fertile è la zona collinare di **Creazzo**, nel Vicentino che si fregia della **denominazione De.Co.** (Denominazione Comunale d’Origine), grazie alla quale si è risvegliata l’attenzione su questo prodotto particolarmente diffuso nei secoli passati.

Cenni storici

Conosciuto nell'Ottocento come uno degli ortaggi di punta del territorio, diviene fonte di reddito anche per i contadini della prima metà del Novecento i quali lo intrecciavano con rami di salice per renderlo facilmente trasportabile dai campi verso il mercato dove contrattare il prezzo.

Dopo il boom economico, tuttavia, la coltivazione del broccolo - considerato cibo dei poveri - subisce una brusca frenata a vantaggio della carne e sulle tavole cominciano a poco a poco a scomparire le verdi foglie del fiolaro mentre fanno la loro comparsa frutta e verdura di serra.

Solo grazie ad una rinnovata consapevolezza verso le innumerevoli proprietà dei prodotti di stagione, il broccolo fiolaro ha ricominciato ad apparire nei mercati contadini.

L'utilizzo in cucina

In cucina, si rivela un ingrediente molto versatile e saporito, con un sentore e un profumo meno intensi rispetto ai cavoli tradizionali. Per sfruttarlo al meglio, si utilizzano le foglie più tenere e i germogli che vanno fatti sbollentare per pochi minuti in poca acqua e poi saltati in padella a piacere oppure trasformati in contorni insaporiti con aromi, succo di limone e olio extravergine di oliva, oppure in condimenti per la pasta arricchiti con aglio, uva passa e peperoncino, o ancora in frittate, [zuppe](#), torte salate, ripieni alla stregua della cicoria selvatica e delle erbe cotte.

Fonti: www.ilbroccolofiolaro.it

**- BROCCOLO FIOVARO DI CREAZZO -
PRODUZIONE E VENDITA
Elenco aziende
Contattaci se vuoi essere presente qui!**