



**PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009**



## **Cavolo Broccolo San Pasquale**



### **Areale di coltivazione**

Il Broccolo San Pasquale è una varietà molto antica, abbandonata da molti decenni, sopravvissuta solo presso qualche orto per autoconsumo. Viene coltivato nelle aree pianeggianti del napoletano e dell'agro acerrano-nolano. Presenta eccellenti caratteristiche organolettiche, sapore e profumo intensi. Il Broccolo San Pasquale è un "PAT - Prodotto Agroalimentare Tradizionale" riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, su proposta della Regione Campania.

### **Descrizione della pianta**

Afferisce alla specie *Brassica oleracea* convr. *botrytis* var. *cimosa*, appartenente della famiglia delle *Brassicaceae* o *Crucifere*. La pianta è erbacea e raggiunge ordinariamente un'altezza di 50-70 cm; la coltura è a ciclo annuale. La foglia presenta forma "lirata", caratteristica della specie; i fiori di colore giallo sono raccolti in infiorescenze ben serrate.

### **Tecniche di coltivazione**

La coltura è da pieno campo ed il trapianto va da agosto alla metà di settembre; la raccolta, eseguita manualmente, ricade nel periodo gennaio-aprile. Di questo ortaggio invernale si utilizzano comunemente le foglie, le parti tenere del fusto e le infiorescenze, prelevate in più fasi grazie all'attitudine a "ricacciare" dopo la raccolta; le foglie e gli steli più teneri vengono riuniti in mazzetti, posti in cassette di legno e/o plastica per l'invio ai mercati. La densità colturale è di 2-3 piante a metro quadrato; il trapianto viene eseguito disponendo le piante a file distanti tra loro circa 90 cm. Viene coltivata senza l'ausilio dell'irrigazione e senza tutori.

### **Consumo del prodotto**

Presenta eccellenti caratteristiche organolettiche, sapore e profumo intensi; secondo tradizione i germogli teneri erano saltati in padella con olio e aglio in abbinamento con pane raffermo o come

contorno per piatti invernali a base di carne, o lessato e condito con olio e limone o mescolato in zuppe con altri ortaggi.

