



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



## **Cavolo Torzella riccia**



### **Areale di coltivazione**

La Torzella riccia è uno dei cavoli che maggiormente si sono evoluti nel bacino del mediterraneo: viene anche definita "cavolo greco", oltre che "torza riccia", per il caratteristico arricciamento dei margini fogliari. L'area tradizionale di coltivazione corrisponde ai territori pianeggianti della provincia di Napoli e di quelle intorno al Vesuvio: agro acerrano-nolano-mariglianese, pianura napoletana, agro nocerino-sarnese. Questo ortaggio è entrato nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Campania ed è anche divenuto un Presidio Slow Food a novembre del 2020.

### **Notizie storiche**

Coltivata circa 4000 anni fa nell'area orientale del bacino del Mediterraneo, mediante gli scambi con il Sud Italia è arrivata nell'areale del Vesuvio e dell'agro acerrano-nolano, che è divenuta la zona di produzione più importante. La torzella era un ingrediente molto diffuso nella gastronomia locale, ma la coltivazione si è interrotta bruscamente nel secondo dopoguerra, quando è scomparsa quasi definitivamente dagli orti campani.

### **Descrizione della pianta**

Presenta foglie carnose ricce, di colore verde scuro, ed è molto e resistente al freddo. La torzella (*Brassica oleracea* var. *acephala*) appartiene alla famiglia delle *Brassicaceae*. È una pianta erbacea a ciclo autunno-vernino, che raggiunge un'altezza fino a 100 cm e un diametro di circa 70 cm. Il fusto è robusto ed emette numerosi germogli ascellari con foglie carnose ricce, di colore verde scuro, mentre i fiori, raccolti in infiorescenze (corimbi) sono di colore giallo.

### **Tecniche di coltivazione**

La coltivazione è interamente manuale. Si semina in vivaio in luglio e si trapianta in pieno campo nel mese di agosto, con un sesto d'impianto di 80-100 cm tra le file e di 40-60 cm sulla fila, con una densità di 2-3 piante per metro quadrato.

La raccolta manuale si esegue da novembre ad aprile tagliando i germogli teneri delle piante, che continueranno a emettere nuovi ricacci. Presenta spiccati connotati di rusticità: le condizioni di fertilità del terreno delle aree di coltivazione offrono alla pianta tutto ciò di cui ha bisogno per la crescita e, di fatto, non servono altre cure, a parte una saltuaria irrigazione in caso di prolungata siccità. Quando la pianta raggiunge un buono sviluppo, si asporta il germoglio centrale per consentire un abbondante ricaccio di germogli secondari, più piccoli. Questa pratica colturale è molto importante per ottenere i germogli più teneri e saporiti, che iniziano a spuntare verso novembre.

### **Consumo del prodotto**

I germogli vengono raccolti per essere cucinati in appetitose minestre della cucina tradizionale napoletana. Per il suo sapore intenso è ideale per le zuppe invernali, quando i primi freddi la rendono tenera. La tradizione del consumo di questa verdura si lega principalmente alla “minestra maritata” assieme ad altri ortaggi a foglia. Una pietanza tradizionale molto diffusa presso le famiglie contadine era la minestra in abbinamento con il pomodoro San Marzano, ma viene anche utilizzato come contorno di verdura; inoltre viene anche utilizzata cruda in insalate o per guarnire pietanze in combinazione con i frutti di mare.

Un tempo i sottoli erano preparati solo per il consumo familiare; oggi, invece, il prodotto si vende sia fresco, sia messo sott’olio o trasformato in crema, da usare tal quale o per condire la pasta.



