

21 Aprile 2016

Broccolo aprilatico, il sapore ricco che arriva dall'orto dell'Irpinia

Selezionato dagli ortolani di Paternopoli, l'ortaggio è al centro di un progetto di recupero che vuole estenderne la coltivazione per riportarlo nei mercati della regione



Biodiversità

Con l'arrivo della primavera - tra la fine di marzo, aprile e la metà di maggio - a Paternopoli si raccoglie il **broccolo ?aprilatico?** (con riferimento al nome del mese). In questo fertile borgo dell'Irpinia, famoso per la varietà e la qualità degli ortaggi, nel corso dei secoli gli ortolani hanno selezionato un broccolo di dimensioni medio-grosse e di colore verde scuro intenso.

Dopo il grande terremoto che ha messo in ginocchio l'Irpinia e l'abbandono delle zone rurali, a Paternopoli sono rimasti in pochi a fare gli ortolani. La tradizionale coltivazione del broccolo aprilatico si è diradata, ma è sopravvissuta grazie ad alcuni coltivatori che dal 2012 si sono riuniti in un **presidio Slow Food [1]** che vuole far riscoprire il prodotto anche ai coltivatori più giovani e riportarlo nei mercati di tutta l'Irpinia.

Il broccolo aprilatico ha una **polpa tenera e croccante** quando è crudo, mentre una volta cotto ha foglie rigogliose e scapo carnoso e turgido.

Il broccolo viene raccolto manualmente, cogliendo gli scapi e le foglie più tenere. Le cime, composte in mazzi, devono essere compatte e il fiore chiuso. In questo modo il prodotto può essere conservato più a lungo, fino a una settimana se mantenuto al buio e in locali freschi.

Al palato il broccolo aprilatico è **consistente e saporito**; la particolare dolcezza è bilanciata da note sulfuree e minerali. In cucina è ideale nella preparazione di **primi piatti a base di pasta fresca** artigianale (cicatelli o orecchiette) o del classico **pancotto con i broccoli**. A Paternopoli viene abbinato alle sarde, bollito e condito con aglio e limone o come semplice contorno servito accanto alla carne di maiale.

Oggi, a Paternopoli lo sanno bene, il broccolo aprilatico si fa strada nei menù dei ristoranti ed è

ricercatissimo dai gourmet. Non è un caso che negli ultimi anni l'attenzione alla biodiversità sia cresciuta al punto da divenire un'occasione unica per lo sviluppo dell'economia locale.

Links

[1] <http://www.fondazione Slow Food.com/it/nazioni-presidi/italia/>