

12 Febbraio 2021

Mansutti & C.

Brovada Dop, alta qualità e benessere nella specialità tipica friulana

Ottenuta dalla rapa bianca col colletto viola questa preparazione tradizionale è un piatto perfetto per l'inverno. Ne parliamo con il produttore Fulvio Mansutti



Friuli Venezia Giulia

La Brovada Dop, chiamata anche brovade o broade, è una specialità tradizionale friulana che scalda la tavola d'inverno. Sottoposta a un rigido disciplinare, questa preparazione tipica a base di rapa ha sempre rappresentato una ricca fonte di energia, insostituibile nella stagione più fredda, per i contadini al lavoro nei campi. La si ottiene esclusivamente dalle rape bianche con il colletto viola, coltivate solo in determinati terreni del Friuli-Venezia Giulia. Per questo la sua produzione, pur essendo sempre più apprezzata oltre i confini regionali, si lega alla storia e alle tradizioni della sua terra di origine.

A parlare della Brovada Dop e delle sue grandi proprietà organolettiche e nutrizionali, è uno dei produttori di riferimento, **Fulvio Mansutti**, titolare dell'omonima società agricola familiare, capofila nell'ottenimento della certificazione. Ancor oggi la ricetta tradizionale è mantenuta costante nel tempo.

Le rape vengono fatte **fermentare in grossi tini**, alternate a strati di **vinacce da uve a bacca rossa** provenienti dai vigneti del collio friulano. Tale processo delicato è rimasto intatto, in modo da mantenere vivi gli usi di un tempo e per continuare a tramandare il prodotto alle nuove generazioni.

A Pavia di Udine, sede della **Mansutti & C.** [1], conoscono il segreto per produrre una Brovada Dop dal sapore unico. "Vado a prendere la vinaccia direttamente sul Collio, dove si producono vini Dop" spiega Fulvio. "Perciò la mia Brovada Dop ha un gusto differente. In più, le nostre rape sono di una specie particolare, autoctona, con determinate caratteristiche che dipendono dal tipo di terreno. Hanno un sapore diverso, sono più dolci. Quindi mettendo insieme la bontà delle rape con la bontà della vinaccia cerchiamo di fare una Brovada di una certa qualità".

In letteratura i primi cenni fanno risalire l'ortaggio al 1400 e la rapa, nel corso del tempo, è divenuta simbolo di parecchi paesi nordici, tanto da comparire nei loro stemmi. Come spesso accade, la storia universale si riflette nelle storie individuali, e così la Mansutti nasce a partire da Giuseppe, padre di Fulvio, ora titolare dell'impresa. Giuseppe, classe 1929, seminava oltre **10 ettari interamente a mano**, come aveva da sempre fatto e come gli avevano sempre insegnato.

«Era mio nonno in realtà a produrre le prime rape bianche, oltre cento anni fa. Mio papà ha semplicemente seguito le sue orme, perfezionando il seme e fondando la società nel 1976». continua Fulvio. «Poi io ho preso le redini mettendo in società mia moglie e mio figlio Luca, la terza generazione che fa Brovada. I miei nonni e papà producevano rape per Brovada e rifornivano tutti i produttori del Friuli?».

Le rape prodotte erano totalmente commercializzate per trarne Brovada, grazie alla forma particolare e alle caratteristiche organolettiche. Col passare degli anni i Mansutti acquistarono trattori ed espansero la produzione di rape in molti nuovi campi. Già da allora la società agricola si fece notare per la Brovada tipicamente friulana, con un **caratteristico sapore** che la contraddistingue dalle altre concorrenti. Notevolmente aumentata nel tempo, la produzione si svolge però da sempre nel pieno rispetto delle tradizioni, mantenendone qualità e sapore tipici. È stata l'azienda di Fulvio a far **registrare l'ecotipo** a partire dalla rapa che aveva selezionato il padre Giuseppe. «Da allora è stata fatta una selezione massale, per produrre la crucifera adatta», spiega Fulvio, «operazione fondamentale, che serve per fissare un carattere». Non tutto il Friuli è però vocato alla Brovada. Trieste rimane al di fuori della Dop, in quanto poggia su un territorio troppo pietroso ed è spazzata da venti gelidi. La zona di produzione si concentra nei comuni compresi fra **Udine, Pordenone e Gorizia**. Occorrono infatti un **clima temperato** e la vicinanza alle montagne, condizioni che favoriscono un'escursione termica ideale, anche se non è più così vero come un tempo. «Oggi si verificano malattie come la batteriosi, che prima non c'era», aggiunge Mansutti, «e anche quei fenomeni naturali come la pioggerellina del mese di luglio non ci sono più». Ottima per l'intestino perché **ricca di fibre**, la Brovada Dop è un **prebiotico** ed è stata una delle prime verdure ad autoconservarsi. A tavola l'ideale è **accompagnarla al Musetto** e a tutti i bolliti, ma è perfetta anche con una lingua salmistrata o con il salmone, ricco di Omega 3, e col pesce azzurro. Dotata di un pH di 3 punti e mezzo, si può mangiare **anche cruda**, condita con olio, sale e pepe, ma non aceto, perché è già acidula di suo.

Links

[1] <http://www.brovadamansutti.it/>