

CUSTOZA. Numerose le iniziative proposte per la degustazione del prodotto tipico

Il Broccoletto: un protagonista

Il Broccoletto di Custoza sarà il protagonista per un altro mese delle iniziative proposte per la degustazione di quest'ottimo prodotto di nicchia che si distingue per le sue eccelse qualità, la sua dolcezza, la sua bontà. Una vera delizia per i palati dei buongustai che non possono non abbinarlo all'altro mito del territorio, il Custoza Doc, per esaltarne il sapore, completando, armoniosamente, il gusto della prelibatezza con naturalezza come solo un eccellente vino sa fare.

Il broccoletto di Custoza è un broccolo tardivo, non presenta pertanto l'infiorescenza, il cuore, e questo è il punto di forza del broccoletto di Custoza in quanto è importante la foglia caratterizzata da una costa morbida e dolce, peculiarità esaltata dopo le gelate. L'anteprima delle degustazioni si è tenuta nei giorni 3-4-5-6 gennaio scorsi al Centro Sociale di Custoza dove la Pro Loco ha proposto l'ortaggio tutti i giorni, da mezzogiorno e fino a notte inoltrata, nella versione tradizionale, condito con olio extra vergine d'oliva con "ovi duri" e salame caldo accompagnato ovviamente dal Custoza Doc. Ottimo il riscontro dei commensali.

Fa presente il Cav. Elio



Franchini presidente della locale Pro Loco: «il merito va all'eccellente prodotto, di qualità, apprezzato, e al Custoza Doc. Ringrazio i tanti partecipanti che ci hanno gratificato della loro presenza ed i volontari, senza i quali, queste importanti manifestazioni di valorizzazione dei prodotti tipici della nostra terra non potrebbero essere realizzate». Si proseguirà con le proposte dei Ristoratori del Custoza, iniziate il 9, che fino al 4 febbraio proporranno, nei loro ristoranti, serate

di degustazione del broccoletto proposto in varie versioni. «Siamo un po' il collante del territorio - ha sottolineato Franco Predomo, Presidente dei Ristoratori del Custoza - nel senso che abbiamo materie prime eccellenti, in questo momento il broccoletto, che cerchiamo di valorizzare, proponendo soluzioni sempre diverse ed accattivanti ai commensali che apprezzano le proposte, in abbinamento al giusto Custoza Doc». La chiusura delle celebrazioni del broccoletto sarà a cura

dei Produttori con le proposte dell'ultimo fine settimana di gennaio (30-31 gennaio e 1 febbraio) e della prima settimana di febbraio (6-7-8) nella tensostruttura che sarà allestita in piazza a Custoza.

Altra splendida occasione per assaporare il gustoso ortaggio che sarà proposto



Elio Franchini

nella versione tradizionale ma non solo; gli chef dell'Associazione sono al lavoro e, con la loro grande volontà e passione, proporranno piatti rivisitati, spiedati in tutte le maniere, paste, risotti e altro ancora. Filippo Bresaola, Presidente operaio, com'egli stesso si definisce, dell'Associazione Produttori Broccoletto di Custoza fa presente come sia «difficile spiegare a voce questo prodotto, che coltiviamo con tanta passione, dalla virtù intrinseca unica, perfettamente legato al territorio fatto di storia, cultura, tradizione che si porta avanti da 70 anni e che, partendo da una produzione minima degli orti di casa, ci ha portato a produrre quest'anno, un centomila ceppi.

Un prodotto autoctono che viene così bene e con queste caratteristiche solo in questo territorio, perciò dobbiamo difenderlo dalle imitazioni e plagie che sono

dietro l'angolo». Broccoletto momento di unione. «Il mio lavoro - ha sottolineato l'assessore alla cultura Isabel Granados - è stato di mettere assieme le forze degli assessorati, delle associazioni, delle cantine, dei produttori. I tempi sono in evoluzione, abbiamo capito che solo facendo fronte comune porteremo grandi vantaggi al nostro territorio». «Grazie alla Pro Loco precursore dell'iniziativa - ha rilevato il vicesindaco Giandomenico Allegri - il prodotto è cresciuto negli anni.

Degna di nota la collaborazione delle tre associazioni che si sono messe assieme per promuovere quello che è un sapore del territorio. Non si può dire sono stato a Verona senza avere assaggiato il broccoletto di Custoza, eccellente sapore del territorio abbinato con l'immane Custoza Doc».



All'interno della kermesse culinaria il vino Custoza si presenterà al pubblico come ideale abbinamento al broccoletto. Per il Consorzio Tutela Vino Custoza Doc sarà l'occasione per presentare un primo assaggio dei vini Custoza della vendemmia 2014 prelevati nelle cantine direttamente da vasca, per valutarne l'evoluzione e le caratteristiche. Nei giorni 6 e 7 febbraio inoltre gli chef di sei tra i più rinomati ristoranti della provincia veronese si sfideranno in piazza a colpi di fornello proponendo le loro specialità più gustose e creative a base di broccoletto che saranno valutate da una giuria selezionata.

L'associazione produttori è lieta di presentare

IL BROCCOLETTO IN PIAZZA

P.zza XXIV maggio,
Custoza
(antistante alla chiesa)

SECONDA
EDIZIONE



Venerdì 30/31
Sabato

Gennaio 2015

Domenica 01
Febbraio
2015

Venerdì 06/07
Sabato

Domenica 08
Febbraio
2015



Domenica 01
MOSTRA MERCATO
E SFILATA TRATTORI
D'EPOCA

Intrattenimento per
bambini e famiglie

Venerdì 06
e Sabato 07
IL BROCCOLETTO
IN CUCINA*

* Durante le due serate, sei Chef
professionisti si sfideranno per
eleggere il piatto migliore
a base di Broccoletto di Custoza

Venerdì 06, Sabato 07 e Domenica 08
ANTEPRIMA CUSTOZA DOC

Per tutta la durata della manifestazione gli Chef proporranno piatti della cucina tradizionale a base di Broccoletto di Custoza, rivisitati in chiave moderna. Intrattenimento musicale tutte le sere. La manifestazione si terrà all'interno di una tenso struttura riscaldata. ORARI APERTURA: Venerdì e Sabato dalle ore 19.00. Domenica dalle ore 10.00.

Informazioni: cell. 348 4091762 - info@broccolettodicustoza.it