ANNO XXXVI - NUMERO 307 - 2 NOVEMBRE 2026

WIGWAM NEWS



c/c Postale n. 15685357 **intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia**
o con bonifico a **IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357**



Stefano Siega
di anni 19
di Faedis (Ud)

Lavoro finalista del
Premio Wigwam Stampa Italiana 2026
"Giovani comunicatori per Comunità resilienti"
redazione@wigwam.it

In collaborazione con

LA RAPA CHE DIVENTA TRADIZIONE: VIAGGIO ALLE RADICI DELLA BROVADA FRIULANA

La rapa da brovada è una varietà di rapa tipica del Friuli-Venezia Giulia, fondamentale per la produzione della Brovada DOP, un prodotto tradizionale che prevede la fermentazione delle rape in vinaccia.

Questo articolo esplorerà le caratteristiche della rapa da brovada, la sua coltivazione, il disciplinare di produzione, la produzione per ettaro e i metodi di trasformazione. La rapa da brovada si coltiva prevalentemente nelle province di Udine, Pordenone e Gorizia. Questa area è riconosciuta dal disciplinare di produzione della Brovada DOP, che stabilisce i criteri di coltivazione e trasformazione.

Il disciplinare della Brovada DOP prevede l'uso della rapa bianca dal colletto viola, stabilisce regole specifiche per la coltivazione, raccolta e trasformazione.

Tra i punti chiave ci sono la semina entro il 30 agosto, la densità massima di 180.000 piante per ettaro, la raccolta che va da inizio settembre a fine dicembre, la trasformazione preferibile da inizio settembre a fine marzo e il divieto di conservanti e coloranti. Il limite di produzione massimo indicato nel disciplinare è di 45 tonnellate per ettaro per la "rapa da brovada". Sebbene non ci siano dati ufficiali sul numero totale di ettari coltivati di rapa da brovada, la stima approssimativa è di circa 1.000 ettari nel Friuli-Venezia Giulia.



La Comunità Locale Wigwam di Udine

WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato** Redazione e Grafica: **Anita Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it





Questo numero può variare a seconda delle annate e delle pratiche agricole. La produzione è concentrata, come già accennato, principalmente in Friuli-Venezia Giulia, nelle province di Udine, Pordenone e Gorizia. Sebbene nemmeno sulla produzione ci siano dati specifici per indicare quale provincia produca di più, si può comunque dire che tutta la regione ha una produzione abbondante.

I trattamenti riguardano soprattutto la trasformazione e conservazione delle rape, cioè, dopo la raccolta, le rape vengono scollettate e conservate in ambienti a temperatura controllata, fino a 25 °C. Durante la fermentazione, le rape vengono sistemate in tini a strati alternati con vinacce e acqua. La vinaccia può essere acetificata prima dell'uso, macerando da 2 a 30 giorni. È vietato l'uso di conservanti e coloranti. La concimazione chimica è ammessa solo entro i limiti del disciplinare. La trasformazione della brovada avviene attraverso vari passaggi: le rape vengono raccolte, lavate e private di foglie e radichette, vengono poste in contenitori, alternate a strati di vinacce e coperte con acqua; il processo di fermentazione dura in genere almeno 25–30 giorni, ma può arrivare fino a 40 giorni e infine il prodotto finale, la Brovada, viene lavato, pelato e fettucciato nel classico taglio "a fiammifero".

I metodi di coltivazione comprendono: semina estiva entro fine agosto, coltivazione in successione dopo cereali autunno-vernini o erba medica, controllo della densità fino a 180.000 piante per ettaro, raccolta manuale o meccanizzata, pulizia in campo di foglie e radichette prima del trasporto in azienda e rotazione colturale obbligata, con divieto di coltivare rape dopo altre Crucifere.

La tradizione della Brovada si basa sull'uso della rapa bianca dal colletto viola e della vinaccia come agente di fermentazione. Le innovazioni nella produzione riguardano l'uso di contenitori moderni per la fermentazione, la meccanizzazione di alcune operazioni, come la raccolta, e controlli più precisi su temperature e tempi di fermentazione

© Riproduzione riservata

