





DIVENTA RESILIENTE!
PARTECIPA CON NOI
E SOSTIENI LA RETE DELLE
COMUNITA' LOCALI WIGWAM

Quote associative 2024

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX



Gianni Storari
 Wigwam Correspondent
 dell'Est Veronese

LA VERZA MORETTA E LA COMUNITÀ LOCALE DELL'EST VERONESE

2^a parte dello studio della Comunità Locale Wigwam dell'Est Veronese nella persona del suo Corrispondente, il Prof. Gianni Storari, storico

Risveglia l'appetito e anche la fantasia questa verza moretta, come ha saputo risvegliare, fino ad ora, lo spirito di comunità nello scoprire una storia antica rimasta sotto traccia per troppo tempo



La Wigwam Local Community Est Veronese - Italy

Continua l'analisi delle vicende ambientali-storiche-economiche di un territorio che sta intorno a Veronella e che è caratterizzato da un prodotto di nicchia che però sta avendo un certo successo, la verza moretta.

Tempi moderni

Per arrivare al punto previsto da questa chiacchierata, e ancora una volta facendo riferi-

mento alla memoria della gente, ricordiamo che verso la fine dell'Ottocento grandi eventi sconvolgono la vita della campagna.

Il nostro riso va in crisi, sconfitto dalla concorrenza del prodotto piemontese e ancor più da quello cinese, le grosse aziende non sanno cosa fare, licenziano, poi si orienteranno a coltivare le barbabietole per gli

zuccherifici di San Bonifacio e Cologna Veneta nella prima metà del '900; poi ancora emigrazione e infine l'industria, che strappa la gente dalla terra e che potrebbe farci dimenticare da dove veniamo.

La spina col passato però non è stata tolta del tutto, parecchie cose sono rimaste, certamente nei ricordi della gente e spesso anche nelle pratiche quotidiana



Seconda parte
ANALISI
STORICO-AMBIENTALE
DELLA VERZA MORETTA
del Professor Gianni Storari

ne.

A Veronella e nei paesi del circondario, tra autunno e inverno, i campi tornano a farsi violetti; nella seconda metà del '900 pareva ci fosse stato una specie di oblio, come se si volesse dimenticare la miseria dei nonni, come se l'abbraccio dello sviluppo industriale potesse riempire le tasche e il cuore; poi qualcuno ha ripreso coraggio, una vecchia coltura tornava alla ribalta ripulita di tanta polvere; si riscoprivano i semi e ripartiva la coltivazione della "verza moretta", un prodotto tradizionale, antico, che aveva sfamato generazioni abbinata con la polenta; a Veronella e nei paesi del circondario, Zimella, Cologna Veneta, Pressana, Roveredo di Guà, Montagnana, Arcole, San Bonifacio, Albaredo d'Adige, Minerbe, Bonavigo, Legnago; senza rispetto per i confini tra comuni e province, come faceva l'Adige in antico, che correva libero e depositava i suoi doni preziosi.

"Qui correva l'Adige", dicono gli anziani, e i giovani che studiano a scuola fanno eco, "e ha lasciato nel terreno uno straordinario mix di minerali, di fanghi leggeri, di



Carro agricolo per il trasporto della verza dal campo al magazzino

sabbia. Così la coltivazione riparte, con passione, si rispolverano vecchie ricette, altre si inventano". Intanto ci si fa insegnare dai più anziani come fare. **Mario Olivieri**, che ora non c'è più, ha però lasciato una preziosa testimonianza in un simpatico filmato: la verza moretta si raccoglie nel campo, la si pulisce sull'aia, l'antico "zelese", e si formano le "sacàre", una collana di cinque pezzi, tenute insieme da un legaccio vegetale come una volta, quando si forava il gambo legnoso col "trivelin", il succhiello, la sera, nella stalla, per portarle poi a vendere a San Bonifacio, a Soave, a Lonigo, i grossi paesi della zona. Quelle che restano si appendono sotto il por-

tico.

Per conservarle fino a maggio bisogna poi seguire la vecchia procedura che sembra essere stata ereditata dai nostri padri veneziani, grandi marinai, i quali dovevano caricare nelle navi merce commestibile e non deteriorabile nel breve periodo: tagliate a metà, la "ciòpa", e poi ancora a metà, la "ciopéta", si immergono velocemente nell'acqua bollente, una rapida scottatura senza che arrivino a spappolarsi, anzi devono rimanere croccanti e al dente; si depositano in un recipiente di legno cospargendo un po' di sale, "na bruscà", non di più, e un po' di aceto; ecco così le "biscotte" che si conservano fino a maggio. Poi verranno le altre verdure fresche.

Così nelle epoche passate quando il tempo e le abitudini, anche quelle alimentari, erano regolate non dalla pubblicità ma dalle stagioni e tutto veniva naturale, senza drammi né forzature, e la terra, che ci voleva bene, sapeva rispondere ai nostri bisogni.

Per la verità ogni tanto qual-



che meccanismo saltava, ma oggi non è poi tanto diverso. A Veronella e nei paesi vicini puoi trovare il pane con la verza moretta, sminuzzata e aggiunta alla farina, che lo rende dolce e profumato, o addirittura la pizza con la verza, arricchita anche con pancetta, saliccia e gorgonzola, una autentica specialità per gli occhi, il palato, il cuore!

Novità e invenzioni che si aggiungono alle proposte tradizionali per gli antipasti (involtini con pancetta e gorgonzola, o abbinata con i salumi), i primi (risotto con la verza, aggiunta a metà cottura, col monte veronese; tortelli con verza e ricotta), i secondi (la verza bollita o stufata con la carne lessa, il cotechino e la pearà).

Risveglia l'appetito e anche la fantasia questa verza moretta, come ha saputo risvegliare, fino ad ora, lo spirito di comunità nello scoprire una storia antica rimasta sotto traccia per troppo tempo ed ora tornata a galla dopo tanti cambiamenti nel rapporto che gli uomini hanno avuto con la loro terra.

Da qui in avanti una continua valorizzazione culturale, agronomica, gastronomica, commerciale con tutti i riconoscimenti di legge per riscoprire l'importanza del prodotto locale, conosciuto e riconosciuto, sano e genuino.

Entriamo nel dettaglio di oggi

Ne parliamo con Tiziano Gobbo che riferisce anche a nome dei componenti

dell'Associazione Produttori Verza Moretta di Veronella e cioè Antonio Boseggia, presidente, Remigio Cavallon, Antonio Olivieri e Simone Olivieri.

Conservano gelosamente le memorie dei primi del '900 quando prima i carri e poi i camion portavano la preziosa verza nei paesi, nelle città e nelle regioni più lontane; conservano i segreti della coltivazione, i "trucchi del mestiere", l'arte di migliorare il risultato del loro lavoro; conservano come una reliquia la foto di **Cesare Adami**, riprodotta mille volte, perduto l'originale, ma quel vecchietto con cappello sulle ventitré e baffoni bianchi spioventi, una bella verza che pare un mazzo di fiori in mano, guarda con sguardo fiero in avanti, quasi ad indicare la strada.

Passione ci vuole, cura di quello che si fa, esperienza che si arricchisce anno dopo anno. I semi se li procurano con le loro piante: le migliori non vengono tagliate ma ricollocate le une vicine alle altre così che il polline venga facilmente trasportato dal vento e dagli insetti dall'una all'altra; in primavera il cespo si apre, si sviluppa un fusto con ramificazioni sulle quali si formano fiori di colore giallo e da questi i semi; la semina avviene a giugno, il trapianto a luglio, la raccolta delle verze tra novembre e febbraio.

Per il momento la verza moretta è un prodotto di nicchia, poca cosa ma di qualità; e da qui in avanti c'è tutto un gran margine di crescita. Garantisce un elemento prezioso di biodiversità e di equilibrio ambientale e dunque favorisce la tra-



Cesare Adami con la verza moretta di Veronella

smissione delle esperienze alle generazioni future per non perdere il sapere e di conseguenza il sapore; è ricca di potassio, polifenoli e soprattutto di acido ascorbico, importante nella stagione invernale.

Importante per l'educazione alimentare, soprattutto dei giovani, cercare i prodotti buoni, sani del territorio vicino, conoscerli, apprezzarli. Infine, se è vero che "la bellezza salverà il mondo", come non sottolineare la stupenda particolarità della colorazione violacea dei campi tra ottobre e novembre, incanto per gli occhi, poesia per il cuore ■ (fine)

© Riproduzione riservata