



COMUNE DI
SOMMACAMPAGNA



Presidio Slow Food®



Terre del Custoza

BROCCO LETTI DI CUSTOZA

18^a EDIZIONE |

2018



IL 'DURO' DAL CUORE TENERO



Le prime testimonianze dirette della coltivazione del broccolo nel territorio di Custoza risalgono agli inizi del Novecento, quando i "senatori del Broccoletto", Policarpo Forante, Salvatore ed Italo Pachera, selezionarono del seme, proveniente dai rispettivi orti, ottenendo delle piantine che vennero trapiantate nei campi sovrastanti la Chiesa di Custoza. In seguito la produzione fu seguita con attenzione ed amore pur nelle difficili condizioni del dopo guerra.

Il ciclo produttivo ha inizio con la semina a giugno e prosegue con il trapianto dell'ortaggio a ferragosto; solo a dicembre, ad inverno iniziato, è possibile raccogliere l'ortaggio. Per la sua stagionalità, trattandosi di un broccolo tardivo, non presenta l'infiorescenza (in gergo "cuore"); il punto di forza del broccoletto è la foglia caratterizzata da una costa morbida e dolce, tipicità che viene esaltata solo dopo qualche gelata.

È più unico che raro: è detto "il duro dal cuore tenero", per il fatto di aver interrato le proprie radici in terreni ricchi di creta (creta, la terra argillosa delle colline di Custoza) e in essa ha trovato la propria vocazione diventando a tutti gli effetti una coltura autoctona.

Il cammino di valorizzazione del Broccoletto, iniziato dalla Pro loco Custoza nel 1999, passa attraverso il suo inserimento, nel 2012, nell'elenco nazionale dei prodotti Agroalimentari Tradizionali (Regione Veneto) e culmina nel 2016, nell'ottenimento del presidio Slow Food. Da alcuni anni anche l'Associazione Ristoratori del Custoza e l'Associazione Produttori Broccoletto di Custoza valorizzano l'ortaggio proponendolo in nuove chiavi culinarie che vanno dai primi piatti ai dolci e ai sorbetti, rivisitando i piatti della tradizione in chiave moderna.

La tradizione li vuole lessati, conditi con olio extra vergine del Garda, sale e pepe ed accompagnati da uova sode, fette di salame. Vera prelibatezza, il Broccoletto di Custoza soddisfa i palati più attenti e ricercati accompagnato, per gli amanti del vino, da un buon bicchiere di Custoza Doc.



broccolettodicustoza.it
terredelcustoza.com
prolococustoza.it
ristoratoridelcustoza.it



facebook.com/Broccoletto-di-Custoza
facebook.com/Pro Loco Custoza
facebook.com/vinoCustoza





Correvva l'anno 1999–2000 quando la Pro Loco Custozza, che già al tempo celebrava durante la vendemmia il vino dei colli, pensò di organizzare una festa per far conoscere l'altro prodotto tipico del luogo, il Broccoletto di Custozza, l'umile ortaggio conosciuto anche allo scrittore Cesare Marchi e nominato nel suo libro "Quando eravamo povera gente".

Festeggiamo dunque il 18° anno, la maggiore età de "I Sapori del Broccoletto", questo ortaggio povero, ma dolce e leggero, un ortaggio di nicchia, delicato il cui sapore è dovuto alla particolare composizione dei terreni delle colline moreniche. Lo facciamo con il Piatto della Tradizione (Broccoletti lessi, uova sode e salame) e oltre, assieme alle Cantine, da sempre gradite sostenitrici, con i loro Custozza Doc ed alle Associazioni di Custozza.

☎ 045 6337116 | 338 3401778

🖱 prolococustoza.it

📘 facebook.com/Pro Loco Custozza

I SAPORI DEL BROCCOLETTO

4-7 GENNAIO

CENTRO SOCIALE DI CUSTOZA

Giovedì 4 e Venerdì 5 dalle ore 19:00

Sabato 6 e Domenica 7 dalle ore 12:00 e dalle ore 19:00.

Broccoletti di Custozza, ovi duri, salame e Custozza DOC.





L'Associazione ha l'obiettivo di promuovere la ristorazione del territorio ed i prodotti enogastronomici tipici. Tradizione e modernità, cultura e innovazione, gusto e semplicità sono i valori fondanti dell'Associazione: ogni piatto diventa simbolo di un intero territorio, per raccontare a chi lo assaggia la centenaria tradizione culinaria dell'area del Custoza.

 www.ristoratoridelcustoza.it

IL BROCCOLETTO IN TAVOLA

Ore 20.30 | 35,00 euro a persona | È gradita la prenotazione

MER 10 GENNAIO

Ristorante Il Cavolo a Merenda · T. 045 8581083

VEN 19 GENNAIO

Locanda Vecchia Custoza · T. 045 516026

SAB 20 GENNAIO

Ristorante Antico Ristoro · T. 045 516008

VEN 26 GENNAIO

Ristorante Picoverde · T. 045 516025

MER 31 GENNAIO

Ristorante Villa Vento · 045 516003

MER 7 FEBBRAIO

Ristorante Tamburino Sardo · T. 045 516217

Per tutto il mese di Gennaio 2018 e fino ad esaurimento del prodotto, presso i ristoranti dell'Associazione Ristoratori del Custoza si potranno degustare speciali piatti a base dello squisito broccoletto di Custoza.



L'Associazione Produttori Broccoletto di Custoza nasce ufficialmente nel 2011 per volontà di un numero ristretto di persone, unite dal desiderio di tramandare la tradizione cinquantenaria dell'ortaggio. Ad oggi l'associazione conta 9 produttori che coltivano il broccoletto nel territorio della frazione di Custoza. Gli obiettivi del gruppo sono la valorizzazione del broccoletto e la salvaguardia della tecnica di coltivazione per poterla tramandare nel tempo.



348 4091762



www.broccolettodicustoza.it



IL BROCCOLETTO IN PIAZZA

1-4 FEBBRAIO

PIAZZA DELLA CHIESA DI CUSTOZA

Giovedì e Venerdì dalle ore 19.00

Sabato e domenica dalle ore 12.00

Per tutta la durata della manifestazione, che avviene in una tensostruttura riscaldata, gli chef proporranno piatti della cucina tradizionale a base di broccoletto rivisitati in chiave moderna. Intrattenimento musicale tutte le sere. La domenica, mostra mercato con sfilata i trattori d'epoca, intrattenimento per bambini e famiglie.

III^a MARCIA DEL BROCCOLETTO DI CUSTOZA

CORTE CAVALCHINA, CUSTOZA

Domenica 11 Febbraio dalle ore 8.00 | ISCRIZIONI 3473047576



CUSTOZA


CONSORZIO TUTELA VINO CUSTOZA DOC

Il connubio è dettato dalla natura: il Custoza ed il Brocchetto, figli dello stesso territorio, nascono e crescono sullo stesso terroir, e da questo acquisiscono caratteristiche uniche ed inimitabili che li uniscono. La leggerezza, il carattere di aromaticità e la sapidità del Custoza accompagnano ed esaltano le caratteristiche tipiche del Brocchetto.

Il Custoza è un vino prodotto con più varietà. Il connubio delle uve da cui deriva permette di creare un vino unico e inimitabile, giovane e fresco, ma altrettanto longevo e aristocratico.

Il savoir faire dei produttori, interpreti delle sue sfumature più profonde, consente di esaltare il floreale e il fruttato della Garganega, il colore brillante e la forza strutturale del Trebbianello, i sentori delicatamente aromatici della Bianca Fernanda, così come le espressioni peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona. Il Custoza è quindi contraddistinto da una forte connotazione territoriale, declinabile sui singoli terroir, facilmente riconoscibile per la sua freschezza e la sua bevibilità e sa stupire quando affinato.

Il Consorzio di Tutela, insieme a tutti i produttori, sta lavorando per migliorarne la qualità, per incontrare sempre di più i gusti del moderno consumatore, tutelarne le tipicità e valorizzarne le espressioni e le interpretazioni.

 www.vinocustoza.it

 facebook.com/vinocustoza

vinocustoza

 twitter.com/vinocustoza

whitegold

 instagram.com/vinocustoza



IL BROCCOLETTO DI CUSTOZA 2018

MAR 26 DIC

MARCIA DI S.STEFANO (PROLOCO)

In piazza, vendita del Broccoletto dalle ore 8.00

GIO 4 GEN

PROLOCO DI CUSTOZA

Centro Sociale, dalle ore 19.00

VEN 5 GEN

PROLOCO DI CUSTOZA

Centro Sociale, dalle ore 19.00

SAB 6 GEN

PROLOCO DI CUSTOZA

Centro Sociale, dalle ore 12.00 e dalle 19.00

DOM 7 GEN

PROLOCO DI CUSTOZA

Centro Sociale, dalle ore 12.00 e dalle 19.00

MER 10 GEN

RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Il Cavolo a Merenda, ore 20.30

VEN 19 GEN

RISTORATORI DEL CUSTOZA

Locanda Vecchia Custoza, ore 20.30

SAB 20 GEN

RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Antico Ristoro, ore 20.30

VEN 26 GEN

RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Picoverde, ore 20.30

MER 31 GEN

RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Villa Vento, ore 20.30

GIO 1 FEB

PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO

Piazza della Chiesa, dalle ore 19.00

VEN 2 FEB

PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO

Piazza della Chiesa, dalle ore 19.00

SAB 3 FEB

PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO

Piazza della Chiesa, dalle ore 12.00

DOM 4 FEB

PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO

Piazza della Chiesa, dalle ore 12.00

MER 7 FEB

RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Tamburino Sardo, ore 20.30

DOM 11 FEB

III MARCIA DEL BROCCOLETTO

Corte Cavalchina, ore 8.00