



COMUNE DI
SOMMACAMPAGNA

provincia
verona



Terre del Custoza

BROCCO LETTICO DI CUSTOZA

16^a EDIZIONE | 2016



CONSORZIO
TUTELA VINO
CUSTOZA
DOC
vinocustoza.it

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 fine giugno per poi proseguire con il trapianto dell'ortaggio a ferragosto; solo dopo l'inizio del rigido inverno, attorno agli inizi del mese di dicembre, è possibile raccogliere l'ortaggio. Per la sua stagionalità, trattandosi di un broccolo tardivo, non presenta l'inflorescenza (in gergo 'cuore'); infatti 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, culminato nel riconoscimento D.O.P., inizia a cura della Proloco Custoza già nel 1999; da alcuni anni inoltre 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.

www.broccolettodicustoza.it
www.terredelcustoza.com





Proloco Custozza è un'associazione di volontari che organizza attività di intrattenimento e convivialità senza scopo di lucro, con i soli obiettivi di mantenere viva la voglia dello "stare assieme" e di promuovere le bellezze e le bontà del territorio. Dalla dinamicità di Proloco, e soprattutto del suo storico Presidente Cav. Elio Franchini, sono nati il concorso enologico del Vino Custozza e la sua Festa settembrina e la Festa del Broccoletto, avvenimenti di rilievo per Sommacampagna. Collabora attivamente con associazioni locali e con l'Amministrazione Comunale.

☎ 045 6337116 | 338 3401778

📍 www.prolococustoza.it

I SAPORI DEL BROCCOLETTO

2-6 GENNAIO

CENTRO SOCIALE DI CUSTOZA, DALLE 12.00

Sabato 2 dalle ore 18.00

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 | 30,00 euro a persona | È gradita la prenotazione

SAB 9 GENNAIO

Ristorante Antico Ristoro · T. 045 516008

VEN 15 GENNAIO

Locanda Vecchia Custoza · T. 045 516026

VEN 22 GENNAIO

Ristorante Picoverde · T. 045 516025

MER 27 GENNAIO

Ristorante Il Cavolo a Merenda · T. 045 8581083

VEN 29 GENNAIO

Ristorante Villa Vento · 045 516003

MER 3 FEBBRAIO

Ristorante Tamburino Sardo · T. 045 516217

Per tutto il mese di Gennaio 2016 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 4-7 FEBBRAIO

PIAZZA DELLA CHIESA DI CUSTOZA

Venerdì e sabato dalle ore 19.00 | Domenica dalle ore 10.00

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.



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

 www.facebook.com/vinoCustoza/?fref=ts



BROCCOLETTO DI CUSTOZA 2016

SAB 2 GEN

PROLOCO DI CUSTOZA

Centro Sociale di Custoza, ore 18.00

DOM 3 GEN

PROLOCO DI CUSTOZA

Centro Sociale di Custoza, ore 12.00

LUN 4 GEN

PROLOCO DI CUSTOZA

Centro Sociale di Custoza, ore 12.00

MAR 5 GEN

PROLOCO DI CUSTOZA

Centro Sociale di Custoza, ore 12.00

MER 6 GEN

PROLOCO DI CUSTOZA

Centro Sociale di Custoza, ore 12.00

SAB 9 GEN

ASS. RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Antico Ristoro, ore 20.30

VEN 15 GEN

ASS. RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Locanda Custoza, ore 20.30

VEN 22 GEN

ASS. RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Picoverde, ore 20.30

MER 27 GEN

ASS. RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Cavolo a Merenda, ore 20.30

VEN 29 GEN

ASS. RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Villa Vento, ore 20.30

MER 3 FEB

ASS. RISTORATORI DEL CUSTOZA

Ristorante Antico Ristoro, ore 20.30

GIO 4 FEB

ASS. PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO

Piazza della Chiesa di Custoza, ore 19.00

SAB 5 FEB

ASS. PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO

Piazza della Chiesa di Custoza, ore 19.00

SAB 6 FEB

ASS. PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO

Piazza della Chiesa di Custoza, ore 19.00

SAB 7 FEB

ASS. PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO

Piazza della Chiesa di Custoza, ore 19.00