# ALTO ADIGE, È INIZIATA LA RACCOLTA DEL CAVOLFIORE CON IL MARCHIO DI QUALITÀ TERRITORIALE



**Category:** Food

La raccolta del cavolfiore con il **Marchio di Qualità Alto Adige** è in corso e le previsioni sono promettenti; infatti, quest'anno il risultato dovrebbe aggirarsi intorno alle 3.000 tonnellate. E solo il grande caldo dello scorso mese di giugno 2017, ha leggermente frenato la crescita.  Il raccolto continuerà fino alla fine del mese di settembre e si svolgerà prevalentemente in Val Venosta e in Val Passiria. Il cavolfiore, tuttavia, viene coltivato anche in Valle Isarco, Val Pusteria, Val d'Adige, sul Renon e in Alta Val di Non. Circa 400 aziende familiari dell'Alto Adige raccoglieranno complessivamente 3.000 tonnellate di cavolfiori. Quest'anno le elevate temperature di giugno hanno leggermente limitato la crescita degli ortaggi. Ciononostante, dopo quella di patate, la quantità di cavolfiore prodotta è e rimane la più considerevole tra le verdure con il Marchio di Qualità Alto Adige. Il marchio di qualità, creato dalla Provincia Autonoma di Bolzano e promosso da **IDM (Innovation Development Marketing) Alto Adige**, garantisce l'osservanza di rigorosi standard produttivi.



Così, per esempio, il cavolfiore dell'Alto Adige viene coltivato esclusivamente in pieno campo, cosa che lo rende più esposto agli effetti del clima. Per questo, il calore di giugno non ha certo fatto bene al cavolfiore e così in tutta Europa la quantità di cavolfiore disponibile è scarsa.
Il cavolfiore dell'Alto Adige deve il suo gusto particolarmente intenso, apprezzato in tutta Italia, proprio alle oscillazioni della temperatura ed al lungo periodo di maturazione. Così, dall'Alto Adige alla Sicilia i consumatori hanno mostrato di gradire il gustoso ortaggio di campo. La coltivazione della Crucifera in pieno campo rafforza anche la sua resistenza tanto che, dopo il raccolto, il cavolfiore può essere conservato a lungo. Il cavolfiore viene coltivato tra i 600 ed i 1.700 metri di

altitudine, altezze che consentono alla ventilazione di contribuire ad una buona maturazione.

www.verduraaltoadige.com

(i.c.)