

CAVOLFIORE DELLA VAL VENOSTA, L'ECCELLENZA DELLA QUALITÀ TRA GUSTO E GENUINITÀ



Categories: [Food](#), [News](#)

La **Val Venosta** si estende dal **Passo di Resia**, in cui nasce il **fiume Adige**, fino alle porte di **Merano** e costituisce la parte più occidentale della provincia di **Bolzano**. In questo suggestivo territorio sormontato dal **Gruppo dell'Ortles** da una parte e dalle **Alpi Venoste** dall'altra, è sviluppata una produzione agricola d'eccellenza che annovera, tra i diversi prodotti, mele, albicocche ed altri



ortaggi di montagna. Tra questi spicca il **Cavolfiore della Val Venosta**, delicato, dal caratteristico colore bianco, fragrante, croccante e dal sapore unico che gli deriva dal particolare microclima di cui gode la Val Venosta, possiede eccellenti proprietà e valori nutrizionali, oltre ad un basso apporto calorico.

A **Lasa** (Bz), caratteristico borgo valligiano, conosciuto anche per la produzione di albicocche e per le bianche cave di marmo, nel **maso di Andreas Tappeiner**, è praticata anche un'eccellente produzione di cavolfiori. Oltre alla perizia

tecnica di coltivazione, Tappeiner cura particolarmente la raccolta, che avviene i primi di giugno, quando si reca nel campo molto presto, perché lo stacco del cavolfiore deve avvenire all'alba, per impedire ai raggi del sole di montagna di compromettere la freschezza del raccolto. Così, raccolto con le foglie ancora chiuse, come in uno scrigno verde al cavolfiore sono assicurate una protezione ed una conservazione ottimali che vengono mantenute intatte fino al momento della vendita effettuata entro 24 ore.

Il **Cavolfiore della Val Venosta** è speciale perché denota



un sapore discreto e più morbido al palato, proprietà che



gli sono conferite dalla collocazione dell'area di produzione situata tra i 900 ed i 1.800 metri di altitudine, oltre al particolare microclima di cui beneficia la Valle. Questa combinazione di fattori, oltre all'escursione termica che si verifica tra notte e giorno, svolge un ruolo importante per garantire un ortaggio dalle qualità superiori. In questo modo la maturazione è lenta e costante e consente di conferire all'ortaggio, oltre all'aspetto invitante e generoso, anche un sapore più intenso e particolare.

A livello nutrizionale il **Cavolfiore della Val Venosta** è ricco di Vitamina C e K, di minerali tra cui potassio, fosforo, calcio e magnesio. Ad alto contenuto d'acqua (circa il 92%), ricco di fibre e proteine, è ideale per tutti coloro che vogliono seguire un regime ipocalorico. Si presta a essere consumato crudo, in insalata, o cotto in differenti preparazioni, in quanto mantiene intatte le sue proprietà nutritive e organolettiche. I cavolfiori della **Val Venosta** sono disponibili dal mese di giugno fino al successivo mese di ottobre.

(Piergiorgio Felletti)