



Confraternita del Broccolo  
Fiolaro di Creazzo De.Co.



Comune di Creazzo



Il Broccolo Fiolaro  
di Creazzo De.Co.



Associazione delle Imprese, delle Attività Professionali  
e del Lavoro Autonomo



CONFCOMMERCIO  
IMPRESSE PER L'ITALIA  
PROVINCIA DI VICENZA

## CLIMA E TERRENO RENDONO ORIGINALI IL BROCCOLO E I SUOI "FIOI" *Le particolari caratteristiche delle colline di Creazzo sono alla base della fortuna gastronomica di questo ortaggio*

Il **Broccolo Fiolaro di Creazzo De.Co.** è coltivato sulle colline del paese ed è proprio dalla **particolarità del clima e del terreno di questi luoghi** che nasce l'originalità di un prodotto così apprezzato sulla buona tavola vicentina. Infatti, in località Rivella, che costituisce un po' il principale "giacimento" di questo ortaggio, il freddo è pungente ma non umido come in pianura e dunque alle prime gelate (il momento migliore per raccogliere il broccolo), la pianta limita la presenza di acqua nei tessuti per difendersi dalle basse temperature, diventando ancor più saporita. A contribuire, come si diceva, anche le caratteristiche del terreno, che qui è povero di sostanze organiche, evitando così che le qualità organolettiche del broccolo si diluiscano in una crescita più vigorosa.

Da questa alchimia tutta particolare nasce la fortuna gastronomica del Broccolo Fiolaro di Creazzo De.Co., **un tempo cibo "da poareti" ed oggi**, quando è stagione vale a dire da novembre a febbraio, **leccornia che delizia le tavole casalinghe ed ingrediente d'eccezione degli chef più attenti alla cucina tradizionale** e alla valorizzazione dei prodotti del territorio.

A salutare, in cucina, l'arrivo della stagione fredda arrivano dunque **i germogli** di questo broccolo particolare, e sono proprio loro, **vale a dire i fioi (come si dice in dialetto)**, che si sviluppano lungo il fusto della pianta, a costituire la prelibatezza del broccolo di Creazzo, assieme alle foglie più giovani.

Vero è che se oggi celebriamo questo ortaggio autoctono con tanti onori, per molti anni il Broccolo Fiolaro di Creazzo è rimasto nel dimenticatoio, tenuto in vita da pochi appassionati coltivatori ed estimatori. Ma poi, fortunatamente, **questo prodotto tipico è stato riscoperto ed è diventato il protagonista di numerose ricette**, da quelle tradizionali agli abbinamenti più innovativi.

E a chi, oltre alla poesia del gusto, vuole saperne ancor di più di questo prodotto, va detto che **il broccolo fiolaro appartiene alla famiglia delle Crocifere, specie Brassica Oleracea**, di cui fanno parte numerose sottospecie molto più diffuse, quali il cavolfiore, i cavoletti di Bruxelles, il cavolo rapa, la verza ed il cappuccio. Come tutte le piante della sua specie, è un ortaggio ricco di sali minerali (fosforo, potassio, calcio, ferro, zolfo) e di vitamine essenziali (C, B1, B2, PP, A). Note fin dall'antichità sono le sue **proprietà** antiscorbutiche, remineralizzanti, ricostituenti, energetiche, antianemiche, disinfettanti, antidiabetiche ed **anticancerogene**, dovute all'elevata **presenza di sostanze antiossidanti**.

Per dire che il Broccolo Fiolaro di Creazzo De.Co. fa anche bene alla salute, oltre che deliziare il palato.