



Chi Siamo

I coltivatori De.Co. di Creazzo
I ristoratori aderenti all'iniziativa
Il Comune di Creazzo
La Pro Loco di Creazzo
Gli operatori commerciali e molti altri
promotori ed estimatori del Broccolo Fiolaro
di Creazzo De.Co.

Lo Scopo

Lo scopo è quello di valorizzare e promuovere il Broccolo Fiolaro di Creazzo De.Co., nel rispetto della tradizione e dell'autenticità di una delle eccellenze del Vicentino

La De.Co.

La Denominazione Comunale (De.Co.) è un sigillo che garantisce al consumatore la provenienza e la genuinità del prodotto per la cui produzione deve essere rispettato uno specifico disciplinare



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



La Confraternita del Broccolo Fiolaro di Creazzo De.Co.

**Confraternita del Broccolo Fiolaro
di Creazzo De.Co.**
Palazzo del Colle, 1 - 36051 Creazzo
info@confraternitadelbroccolofiolaro.it
direttivo@confraternitadelbroccolofiolaro.it

Per maggiori informazioni
www.confraternitadelbroccolofiolaro.it



Tutti insieme per un progetto comune

Il **Comune di Creazzo** ha posto il sigillo della De.Co. e ha definito un protocollo di produzione rispettato dal sapiente lavoro dei **coltivatori locali**. **La Pro Loco** è da anni impegnata nell'organizzazione della rinomata sagra comunale e nella promozione del prodotto. **I ristoratori aderenti all'iniziativa** mantengono viva la tradizione del Broccolo proponendolo nei propri menu, nel rispetto della sua stagionalità. **La CONFCOMMERCIO Imprese per l'Italia Provincia di Vicenza** è il partner organizzativo prescelto dalla Confraternita.

Consapevoli dell'autenticità

Solo le colline di Creazzo sono perfettamente adatte per la coltivazione del Broccolo Fiolaro. Il terreno sabbioso, povero di sostanze organiche, impedisce al Broccolo Fiolaro una crescita rilevante: paradossalmente è proprio questa fatica del crescere che ne esalta la sua bontà. Il Broccolo Fiolaro cresce quando l'orto va in letargo e, da sempre, è considerato un vero e proprio dono della terra. Ha proprietà alimentari sorprendenti perché ricco di minerali; gli antichi romani ne riconoscevano le proprietà medicamentose. Per non parlare del gusto, non comparabile a quello coltivato in altre terre. Chiedete a Goethe.

Un'infinità di ricette per la cucina

Il Broccolo Fiolaro sposa gastronomia moderna e tradizione. Testimoni di questo incontro, i ristoratori lo propongono, crudo o cotto, in un'infinità di ricette: dai tortini ai budini, nei panzerotti e sulla pizza, con la pasta e nei ripieni, nelle creme e nelle zuppe, come contorno, nell'insalata e, perfino, come ingrediente per pani e dolci.

Stiamo seminando per far crescere il nostro broccolo