



Un bell'esemplare di cavolfiore già raccolto, defogliato e pronto ad essere spedito ai centri di raccolta.

Un po' di olio, un goccio di limone, all'inglese per intenderci, da servire, dopo una lenta morte in pentola, a contorno del lessico del pranzo di Natale; oppure, in alternativa, passati in padella con qualche spicchio di aglio.

Chi apprezza i cavolfiori li conosce solitamente così, spesso ignari delle reali proprietà medicinali di questo ortaggio.

Contiene infatti sostanze in grado di prevenire e curare ulcere gastriche, duodenali ed intestinali, coliche, dissenterie e, pare, anche il cancro allo stomaco.

Contiene, inoltre, in percentuali interessanti, Vit. C e

calcio nonché Vit. A e PP, ferro, fosforo e potassio.

Da non dimenticare il suo contenuto in fibre che esalta la funzionalità dell'intestino con beneficio per chi soffre di disfunzioni epatiche.

Il cavolfiore (*Brassica oleracea* sub. *Botrytis*) era già apprezzato ai tempi dei romani con il nome di "Olus cauliflora" e trovava largo spazio nei trattati agronomici di Columella.

La parte commestibile è quella che erroneamente viene definita fiore, ma che in realtà è una infiorescenza composta da tanti piccoli fiori allo stato ancora embrionale; solo suc-

PROVINCIA DI ASCOLI: CAVOLI AMARI?!

di Armando Falconi

cessivamente questi daranno origine, finita la commestibilità della "palla", a dei lunghi getti che origineranno fiori gialli. Da questi scaturirà il frutto: una siliqua, di nullo valore commerciale.

In Italia rimane però un alimento di secondo piano, consumato solamente durante il periodo invernale.

Di contro il cavolfiore trova rilievo come coltura orticola nelle aziende della provincia di Ascoli, seguendo fedelmente l'andamento regionale che vede le Marche terza regione per produzione e diffusione in Italia dopo Campania e Toscana.

Nel 1992 sono stati coltivati, in provincia, circa 670 ettari per una produzione di 120.000 q.li.

Tale diffusione deriva dal fatto che il cavolfiore è un ortaggio a ciclo relativamente breve; le varietà più precoci si raccolgono anche in quattro mesi e quindi nella rotazione possono essere inserite tra due colture principali. Inoltre, nel periodo autunno-invernale, gli agricoltori che dispongono di

sistemi irrigazione hanno poche alternative: solo alcune varietà di insalata e di finocchi.

Fino alla scorsa stagione poi, il cavolfiore (attenzione a non confonderlo con il cavolo-broccolo che ha una infiorescenza meno compatta) ha fornito redditi apprezzabili.

Nella campagna in corso, però, i prezzi all'ingrosso hanno subito un tracollo: si parla di 170 €/Kg (prezzo indicativo perché molte forniture sono ancora da liquidare). Una inezia e per giunta i commercianti non sempre hanno assicurato il ritiro di tutto il prodotto; in alcuni casi un buon 30% è rimasto sul campo. Pensando poi che 200 €/Kg era il prezzo di 8 anni fa, il bocone si fa di un amaro insopportabile. Pensiamo poi alla fatica per ottenerli. Si comincia sotto il solleone di Agosto con il trapianto delle giovani piantine e si termina in pieno periodo invernale per la raccolta.

In questa fase arrivano i maggiori disagi. Il cavolfiore è maturo a partire da Novembre fino all'inizio della primavera, dipende dalle varietà. Si raccoglie, spesso sotto la pioggia o in compagnia di vento gelido e neve, quando le foglie centrali lasciano appena comparire la "palla" di colore bianco, che è poi quella che finisce sulla tavola.

Le aziende che ritirano il prodotto sono particolarmente esigenti: il cavolfiore deve essere di colore bianco candido, max 20 cm di diametro, compatto, liscio. Peculiarità queste, che una raccolta ritardata, soprattutto se la temperatura si mantiene su livelli superiori alla norma, può far perdere.

La maturazione, poi, è scolare: per una raccolta completa occorre visionare le piante almeno cinque-sei volte ed essere all'erta per l'attacco delle limache (soprattutto se la stagione decorre piovosa), che rodono le infiorescenze rovinandole.



Campo di cavolfiori già maturi pronti per la commercializzazione.