



## COMUNICATO STAMPA

6 luglio 2018

### **Il bianco che va di moda**

Una buona estate per il cavolfiore con il Marchio di Qualità

**Il cavolfiore con il Marchio di Qualità Alto Adige è molto apprezzato dai consumatori attenti alla propria salute: non stupisce quindi che i coltivatori sudtirolesi – che nel 2018 possono contare su una cospicua produzione – puntino fortemente su questo ortaggio.**

Il cavolfiore è la verdura più alla moda dell'estate. Sia gratinato, sia impanato o semplicemente in insalata o al curry, il bianco ortaggio conquista sempre più persone. Questa varietà di cavolo è ricca di vitamina C e di sostanze minerali, è facilmente digeribile e contiene pochi carboidrati così da essere un eccellente alimento all'interno di una dieta sana ed equilibrata.

#### **AMATO IN TUTTA ITALIA**

Secondo le previsioni, quest'anno si prospettano circa 3.700 tonnellate di raccolto che corrispondono a una crescita del quasi 20 per cento rispetto al 2017. Il cavolfiore dell'Alto Adige con il Marchio di Qualità si contraddistingue per la croccantezza e il gusto aromatico dati dalla lenta maturazione fra le montagne, dove la raccolta è cominciata all'inizio di giugno. "Fino alla fine di settembre possiamo garantire la disponibilità", dice Reinhard Ladurner, responsabile delle vendite presso la VI.P, l'associazione dei produttori di frutta e verdura della Val Venosta. Il cavolfiore non viene commercializzato solamente in ambito locale ma, grazie alle sue qualità, è fortemente richiesto in tutta Italia. Costanti controlli indipendenti ne garantiscono la provenienza e l'eccellente qualità. Ladurner sottolinea che la VI.P fornisce questo prezioso ortaggio sia ai principali grossisti che ai singoli punti vendita in Italia.

#### **ALTA QUALITÀ – COLLABORAZIONE CON IL CENTRO DI SPERIMENTAZIONE LAIMBURG**

In relazione alla superficie coltivata, il cavolfiore ha una buona resa: nonostante cresca solamente su un quarto – pari a circa 83,5 ettari – della superficie dedicata alla coltivazione di verdure, rappresenta circa un terzo delle quasi 11.000 tonnellate di ortaggi con il Marchio di Qualità Alto Adige prodotte ogni anno. L'alta resa e l'ottima qualità sono anche il risultato delle ricerche effettuate dalla VI.P in stretta collaborazione con il Centro di Sperimentazione Laimburg, grazie alle quali si impiegano varietà adatte alle zone di montagna e si ottimizzano le tecniche colturali.

Nel 2018, inoltre, è aumentata la superficie coltivata: in Val Venosta è stato registrato un incremento del 15 per cento circa. Ed è proprio qui che si trova la più vasta area di coltivazione in Alto Adige: più del 90 per cento della produzione di questo ortaggio

**IDM Südtirol / Alto Adige**  
Pfarrplatz 11  
Piazza della Parrocchia, 11  
I-39100 Bozen / Bolzano  
T 0471 094 000  
[www.idm-suedtirol.com](http://www.idm-suedtirol.com)



è costituita proprio dal cavolfiore della Val Venosta. Tuttavia, il cavolfiore si coltiva anche in Valle Isarco, Val Pusteria, sul Renon e in Alta Val di Non.

Le coltivazioni si trovano a un'altitudine compresa fra i 600 e i 1.700 metri e esclusivamente all'aperto. Questa attività vede coinvolte circa 400 imprese locali, perlopiù a conduzione familiare. Accanto ai cavolfiori vengono coltivati soprattutto patate, asparagi, cavolo cappuccio, cappucci rossi e rape, ma anche lattuga Iceberg e radicchio con il Marchio di Qualità Alto Adige.

### **Contatto stampa**

Paul Zandanel  
T +39 0471 094 104  
paul.zandanel@idm-suedtirol.com  
[www.verduraaltoadige.com](http://www.verduraaltoadige.com)