



COMUNICATO STAMPA

1° luglio 2020

Il cavolfiore, una preziosa fonte di vitamine

Nel 2020 è previsto un buon raccolto

Fresco, croccante, ricco di vitamine: questi, oltre alla coltivazione all'aria di montagna e ai severi criteri di qualità, sono i punti di forza del cavolfiore con il Marchio Qualità Alto Adige. Anche quest'anno i coltivatori prevedono un raccolto complessivamente buono.

Crudo o cotto, al forno, gratinato o al vapore: il cavolfiore può essere gustato in moltissimi modi diversi. E a questo proposito è utile sapere che questo ortaggio non solo è gustoso, ma è anche straordinariamente salutare. Contiene vitamina C, diverse vitamine del gruppo B ed è ricco di minerali come calcio, magnesio, fosforo e potassio. Il cavolfiore con il Marchio Qualità Alto Adige è particolarmente croccante, sostanzioso e ricco di gusto. Acquisisce queste caratteristiche maturando lentamente all'aria aperta sulle montagne dell'Alto Adige; è così che le sue preziose componenti e il suo gusto unico si sviluppano appieno.

“Quest'anno siamo molto soddisfatti della qualità”, afferma Reinhard Ladurner in merito all'inizio del raccolto dei cavolfiori. Il responsabile vendite verdure della VI.P., l'associazione dei produttori di frutta e verdura della Val Venosta, prevede una quantità di raccolto simile all'anno scorso. “Ci aspettiamo un raccolto di circa 3.600 tonnellate.” Il buon livello di qualità e quantità è frutto anche dei risultati delle ricerche eseguite congiuntamente da VI.P e Centro di ricerca Laimburg nel corso degli anni passati. Grazie a queste ricerche, infatti, sono state selezionate le varietà adatte ai terreni ottimizzando la loro coltivazione.

A produrre i cavolfiori sono i coltivatori di Valle Isarco, Val Pusteria e Renon. Le più vaste superfici di coltivazione sono situate invece in Val Venosta, tra Lasa e Malles e in Val Martello. Nonostante le particolari condizioni di quest'anno, la vendita al dettaglio locale è assicurata. La VI.P, inoltre, fornisce i principali mercati all'ingrosso nonché i supermercati in Italia con prodotti freschi appena raccolti. “In Italia il cavolfiore è assai richiesto. Per incentivare le vendite, in autunno IDM Alto Adige ci sosterrà nuovamente con diverse iniziative presso i mercati all'ingrosso dell'Italia settentrionale”, spiega Reinhard Ladurner.

Il Marchio di Qualità Alto Adige garantisce la provenienza altoatesina, percorsi di trasporto brevi nonché l'uso di metodi di coltivazione tradizionali. I prodotti sono sottoposti a regolari controlli indipendenti. Le verdure con il Marchio di Qualità dell'Alto Adige sono coltivate da circa 400 aziende agricole, in gran parte a conduzione familiare.



Contatto stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.verduraaltoadige.com