

IL BROCCOLETTO DI CUSTOZA 2020

GIO 26 DIC	MARCIA DI S. STEFANO (PROLOCO) In piazza, vendita del Broccoletto dalle ore 8.00
VEN 3 GEN	PROLOCO DI CUSTOZA Centro Sociale, dalle ore 19.00
SAB 4 GEN	PROLOCO DI CUSTOZA Centro Sociale, dalle ore 12.00 e dalle 19.00
DOM 5 GEN	PROLOCO DI CUSTOZA Centro Sociale, dalle ore 12.00 e dalle 19.00
LUN 6 GEN	PROLOCO DI CUSTOZA Centro Sociale, dalle ore 12.00 e dalle 19.00
VEN 10 GEN	RISTORATORI DEL CUSTOZA Locanda Vecchia Custoza, ore 20.30
VEN 17 GEN	RISTORATORI DEL CUSTOZA Ristorante Picoverde, ore 20.30
VEN 24 GEN	RISTORATORI DEL CUSTOZA Ristorante Villa Vento, ore 20.30
MER 29 GEN	RISTORATORI DEL CUSTOZA Ristorante Tamburino Sardo, ore 20.30
VEN 31 GEN	PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO Piazza della Chiesa, dalle ore 19.00
SAB 1 FEB	RISTORATORI DEL CUSTOZA Ristorante Antico Ristoro, ore 20.30
SAB 1 FEB	PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO Piazza della Chiesa, dalle ore 12.00 e dalle 19.00
DOM 2 FEB	PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO Piazza della Chiesa, dalle ore 12.00 e dalle 19.00
DOM 2 FEB	V MARCIA DEL BROCCOLETTO Corte Cavalchina, ore 8.00
GIO 6 FEB	PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO Piazza della Chiesa, dalle ore 19.00
VEN 7 FEB	PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO Piazza della Chiesa, dalle ore 19.00
SAB 8 FEB	PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO Piazza della Chiesa, dalle ore 12.00 e dalle 19.00
DOM 9 FEB	PRODUTTORI DEL BROCCOLETTO Piazza della Chiesa, dalle ore 12.00 e dalle 19.00
DOM 9 FEB	BROCCOLETTO BIKE RUN a cura Bike Team Caselle

UN LEGAME ANTICO CON IL TERRITORIO



È più unico che raro: è detto "il duro dal cuore tenero" per il fatto di aver interrato le proprie radici in suoli di origine morenica, spesso caratterizzati dalla presenza di "crea" ed in essi ha trovato la propria vocazione, diventando a tutti gli effetti una coltura autoctona.

Il cammino di valorizzazione del Broccoletto, ha inizio dall'Associazione Pro Loco Custoza nel 1999 e, attraverso il suo inserimento nel 2012 nell'elenco nazionale dei prodotti Agroalimentari Tradizionali (Regione Veneto) culmina nell'ottenimento del presidio Slow Food nel 2016. Grazie anche all'Associazione Ristoratori del Custoza e all'Associazione Produttori Broccoletto di Custoza, il Broccoletto viene oggi proposto, oltre che nel piatto tradizionale (condito con olio extra vergine del Garda, sale e pepe e accompagnato da uova sode e fette di salame), anche in piatti più elaborati e curiosi che spaziano dai primi piatti ai dolci e sorbetti.

Un tempo coltura di recupero, oggi il Broccoletto di Custoza viene coltivato tra le viti o in campo aperto ed è un frutto della terra atteso per il suo gusto dolce e per le sue proprietà antiossidanti; è importantissimo che prima della raccolta, che avviene tra dicembre e febbraio, le piante di Broccoletto attraversino un periodo di freddo intenso che le rende più tenere e dolci e attribuisce loro un gusto inconfondibile. Il Broccoletto di Custoza, per le sue caratteristiche, ha suscitato nel tempo l'interesse di cuochi e addetti ai lavori: oggi, oltre al classico mazzo, si trovano in vendita anche i conservati (battuto di broccoletto, broccoletto sottolio) e alcuni panificati.

Per l'edizione 2019/2020 viene attribuito al Cav. Giovanni Rana, noto imprenditore veronese nel campo della gastronomia, il primo "Broccoletto di Custoza d'Oro", premio istituito dalle tre Associazioni Locali che promuovono il Broccoletto di Custoza e che trova il plauso dell'Amministrazione Comunale e del territorio.



BROCCOLETTO DI CUSTOZA

20^a EDIZIONE | 2020





Correva l'anno 1999-2000 quando la Pro Loco Custoza, che già al tempo celebrava durante la vendemmia il vino dei colli, pensò di organizzare una festa per far conoscere l'altro prodotto tipico del luogo, il Broccoletto di Custoza, l'umile ortaggio conosciuto anche allo scrittore Cesare Marchi e nominato nel suo libro "Quando eravamo povera gente".

Festeggiamo dunque il 20° anno de "I Sapori del Broccoletto", questo ortaggio povero ma dolce e leggero, un ortaggio di nicchia, delicato, il cui sapore è dovuto alla particolare composizione dei terreni delle colline moreniche. Lo facciamo con il piatto della tradizione ProLoco Custoza (broccoletti lessi, uova sode e salame) e altri deliziosi piatti a base di Broccoletto, tutti accompagnati dal Custoza DOC delle cantine del territorio, e collaborando con le Associazioni di Custoza.

prolococustoza.it
custoza.proloco@gmail.com [facebook.com/Pro Loco Custoza](https://www.facebook.com/Pro-Loco-Custoza)

I SAPORI DEL BROCCOLETTO

3-6 GENNAIO

CENTRO SOCIALE DI CUSTOZA

Venerdì 3 dalle ore 19:00 |
 Gli altri giorni dalle ore 12:00 alle 15.00 e dalle 19:00.

Con ricco menù a base di Broccoletto e possibilità di take-away



L'Associazione ha l'obiettivo di promuovere la ristorazione del territorio ed i prodotti enogastronomici tipici. Tradizione e modernità, cultura e innovazione, gusto e semplicità sono i valori fondanti dell'Associazione: ogni piatto diventa simbolo di un intero territorio, per raccontare a chi lo assaggia la centenaria tradizione culinaria dell'area del Custoza.

www.ristoratoridelcustoza.it

IL BROCCOLETTO IN TAVOLA

Ore 20.30 | 37,00 euro a persona | È gradita la prenotazione

VEN 10 GENNAIO

Locanda Vecchia Custoza · T. 045 516026

VEN 17 GENNAIO

Ristorante Picoverde · T. 045 516025

VEN 24 GENNAIO

Ristorante Villa Vento · 045 516003

MER 29 GENNAIO

Ristorante Tamburino Sardo · T. 045 516217

SAB 1 FEBBRAIO

Ristorante Antico Ristoro · T. 045 516008

Per tutto il mese di Gennaio 2020 e fino ad esaurimento del prodotto, presso i ristoranti dell'Associazione Ristoratori del Custoza si potranno gustare speciali piatti a base dello squisito broccoletto di Custoza.



La natura ha nel tempo conferito a questo caratteristico ortaggio un'area di coltivazione ben definita: in 80 anni di coltivazione, il Broccoletto di Custoza si è contraddistinto come prodotto povero ma di eccellenza. Nel 2011 nasce l'Associazione Produttori, un gruppo di coltivatori uniti dal desiderio di tramandare e salvaguardare la coltivazione di questo prodotto, ponendosi l'obiettivo di valorizzare la tecnica di coltivazione, rispettando la tradizione, ma con lo sguardo rivolto al futuro.

[348 4091762](tel:3484091762)

www.broccolettodicustoza.it



IL BROCCOLETTO IN PIAZZA

30 GEN - 9 FEB

PIAZZA NUOVA CUSTOZA

Giovedì e venerdì dalle ore 19.00
 Sabato e domenica dalle ore 12.00 e dalle ore 19.00

Per tutta la durata della manifestazione, che avviene in una tensostruttura riscaldata, gli chef proporranno piatti della cucina tradizionale a base di broccoletto rivisitati in chiave moderna. La domenica, mostra mercato e intrattenimento per bambini e famiglie.

Va MARCIA DEL BROCCOLETTO DI CUSTOZA

CORTE CAVALCHINA, CUSTOZA

Domenica 2 Febbraio dalle ore 8.00 | ISCRIZIONI 3473047576



Il connubio è dettato dalla natura: il Custoza ed il Broccoletto, figli dello stesso territorio, nascono e crescono sullo stesso terroir, e da questo acquisiscono caratteristiche uniche ed inimitabili che li uniscono. La leggerezza, il carattere di aromaticità e la sapidità del Custoza accompagnano ed esaltano le caratteristiche tipiche del Broccoletto.

Il Custoza è un vino prodotto con più varietà. Il connubio delle uve da cui deriva permette di creare un vino unico e inimitabile, giovane e fresco, ma altrettanto longevo e aristocratico. Il savoir faire dei produttori, interpreti delle sue sfumature più profonde, consente di esaltare il floreale e il fruttato della Garganega, il colore brillante e la forza strutturale del Trebbianello, i sentori delicatamente aromatici della Bianca Fernanda, così come le espressioni peculiari delle altre varietà a bacca bianca coltivate nella zona. Il Custoza è quindi contraddistinto da una forte connotazione territoriale, declinabile sui singoli terroir, facilmente riconoscibile per la sua freschezza e la sua bevibilità e sa stupire quando affinato.

Il Consorzio di Tutela, insieme a tutti i produttori, sta lavorando per migliorarne la qualità, per incontrare sempre di più i gusti del moderno consumatore, tutelarne le tipicità e valorizzarne le espressioni e le interpretazioni.

www.custoza.wine

[facebook.com/vinocustoza](https://www.facebook.com/vinocustoza)

#vinocustoza

twitter.com/vinocustoza

#whitegold

[instagram.com/vinocustoza](https://www.instagram.com/vinocustoza)

