

**REGISTRO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE
SEZIONE VEGETALI**

Rapi del Trasimeno

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Numero di iscrizione: 73	
Famiglia: <i>Brassicaceae</i> Burnett	
Genere: <i>Brassica</i> L.	
Specie: <i>B. rapa</i> L. var. <i>sylvestris</i>	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Rapi del Trasimeno	
Significato del nome comune della varietà Rimanda al luogo di storica coltivazione della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato): Cime, Camette, Broccoletti del Trasimeno, Broccoletti del lago	
Dialetto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) Medio	
Area tradizionale di diffusione Il comprensorio del Trasimeno, cioè il territorio compreso nei Comuni di Castiglione del Lago, Passignano sul Trasimeno, Tuoro sul Trasimeno, Magione, Città della Pieve, Piegara, Corciano, Panicale, Paciano.	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Banca del germoplasma del DSA3-UniPG; Banca del Germoplasma della Regione Umbria, Sant'Andrea d'Agliano (PG), gestita dal DSA3-UniPG; Banca del germoplasma dell'Isola Polvese, gestita da ARPA Umbria.	
Data inserimento nel registro	Ultimo aggiornamento scheda
13/12/2021	
Ambito locale	Comprensorio del Trasimeno (Comuni di Castiglione del Lago, Passignano sul Trasimeno, Tuoro sul Trasimeno, Magione, Città della Pieve, Piegara, Corciano, Panicale, Paciano)
Modica quantità	1 grammo



Conservazione *ex situ*

- Banca del Germoplasma della Regione Umbria
- Banca del germoplasma del DSA3-UniPG
- Banca del germoplasma dell'Isola Polvese (PG), gestita da ARPA Umbria

Cenni storici, origine, diffusione

A cura di Marta Giampiccolo

Nel testo sono presenti rimandi a: *Spedicato S. Broccoletti del Lago. Relazione storica. In Progetto Orto del Fattore. 3A-PTA/CEDRAV.*

I rapi del Trasimeno o broccoletti del lago, si identificano con la varietà *Brassica rapa sylvestris* L. (famiglia delle *Brassicaceae*, genere *Brassica*) rape delle quali si consumano i “rapi” termine con cui localmente si indicano le foglie e più raramente anche le radici (soggette ad un uso oggi molto meno frequente che nel passato) e i “broccoletti dei rapi”, ovvero i germogli prodotti dalle piante detti localmente “cimine”, “camette”, “gettini”. Nel lessico dell’area del Trasimeno, rapi e broccoletti non sono esattamente due sinonimi, ma due modalità per indicare quale parte di questa specie di rapa si raccolga e con quale scopo ed utilizzo. Questo perché, come si vedrà più avanti, i rapi, nell’uso comune fino agli anni ’70 del secolo scorso erano fondamentalmente una pianta da foraggio, che aveva un duplice utilizzo, sia per l’alimentazione animale e principalmente bovina che per l’alimentazione umana: le foglie venivano quasi esclusivamente mietute per gli animali, i broccoletti per gli uomini e le rape per entrambi. Ci si riferisce obbligatoriamente ad un tempo passato, in quanto “quei rapi” di cui riferiscono gli agricoltori che li coltivavano fino a 50/60 anni fa oggi sono confinati ad un utilizzo privato, in orti familiari. La distinzione che si faceva un tempo, linguistica e quindi funzionale oggi non è più necessaria e non è in uso: i rapi sono i broccoletti, ovvero la parte più prelibata e rinomata e che si consuma nella sola alimentazione umana.

“Il Vocabolario del dialetto perugino” di Luigi Catanelli, integrazione e aggiornamento di una precedente versione pubblicata dallo studioso nel 1970 con il titolo “Raccolta di voci perugine” costituisce un’interessante fonte documentaria. Tra le voci inerenti le varietà vegetali si trova: «**broccolétto del lago**, s.m., germoglio del rapo, caratterizzato dal sapore amarognolo, coltivato nei dintorni del Lago Trasimeno: i’ vurria gòdeme sta’ céna con do’ broccoletti bèn cunditi anzième a ‘na miscolata de lasca fritta, io vorrei godermi questa cena con un po’ di germogli di rapo ben conditi insieme ad una mescolata di lasche fritte» [Catanelli, 1995: 68].

Il consumo delle foglie (che “si potevano mangiare quando erano più tenere, però erano meno buone, quando facevano la gametta erano più apprezzate”¹) e delle rape sono maggiormente legati ad una conoscenza e consuetudine tradizionale, non frequente attualmente. Gli agricoltori, come sopra accennato, continuano a coltivare “una presetta” di rapi nel proprio orto consumandone, come d’abitudine, nei vari periodi del loro lungo ciclo tutte le varie parti, traendone vantaggio durante tre stagioni. Una risorsa, che è stata ed è nei racconti e nella pratica di coloro che “vivono” i rapi “da sempre” come duplicemente imprescindibile.

Nel lessico regionale e più comunemente diffuso allo stato attuale per *Brassica rapa sylvestris* si intendono i Rapi del Trasimeno o del lago e, più raramente, pulezze del lago. Nei mercati di Perugia con il termine rapi si indicavano i germogli della pianta con le foglioline tenere intorno.

«Nella tradizione contadina del Trasimeno la rapa, prima che produca le tipiche infiorescenze, viene continuamente spuntata. Questi getti sono particolarmente teneri e saporiti: molto apprezzati in cucina».²

Al fine di comprendere questa distinzione nella definizione passata ed attuale dei rapi e dei broccoletti è necessario soffermarsi sul ruolo rivestito da questo ortaggio nel corso degli ultimi decenni, ruolo riconosciuto ed apprezzato dalle Comunità del lago. Ovvero il passaggio da un ruolo ed una posizione di centralità nell’alimentazione e nella vita degli abitanti ad un ruolo di indiretta promozione e visibilità

¹ Nel Catalogo delle Sementi Bavicchi del 1963, vi erano bustine di semi di: “Rapa bianca a lunga radice del Trasimeno: si coltiva per la produzione di getti (broccoletti) che costituiscono una prelibata verdura da cuocere dal caratteristico sapore leggermente amarognolo”. La presenza di tali semi ricorre anche nei cataloghi della fine degli anni ’70. Il negozio di Bavicchi si trovava come tutt’ora nel centro storico perugino, se ne deduce che la diffusione fosse più ampia del territorio del Trasimeno, probabilmente con destinazioni d’uso e risultati produttivi differenti.

² Tratto dal sito: www.ricetteumbre.com

turistica. In entrambi i casi per delineare le caratteristiche dell'ambiente e delle abitudini di coloro che vivono intorno al lago si passa anche dai rapi. I rapi esprimono, quindi, le peculiarità di questo territorio.

L'areale di diffusione della coltivazione dei rapi è quello dei comuni che insistono sul Lago Trasimeno. Nello specifico i rapi venivano maggiormente coltivati nei terreni rivieraschi particolarmente sabbiosi ed umidi, idonei ad ospitarli. Un territorio vocato a connotare tali ortaggi. "I rapi del Trasimeno erano i più nominati perché qui il terreno è sabbioso e viene più dolce, non è amaro amaro, nel terreno argilloso è più amaro, più forte".

Le terre e la terra del Lago Trasimeno caratterizzano e caratterizzavano fortemente la produzione, la resa e il sapore dei rapi. Un legame tra terreni lacustri e ambiente che si esplicita nel lavoro dell'agricoltore che per primo lo riconosce e se ne fa portavoce.

TECNICHE CULTURALI E CICLO PRODUTTIVO³

IL PROFILO STORICO DEI "RAPI"

La prima testimonianza scritta che si riferisce esplicitamente alla coltura di "*brassicaceae*" nell'area del Trasimeno ovvero di "tanti orti per cavolo" risale al 1821 ad opera dell'arciprete Bartolomeo Borghi nella *Descrizione geografica, fisica e naturale del lago Trasimeno comunemente detto lago di Perugia* scritta alla fine del XVIII sec. e queste attestazioni si riferiscono alla situazione del XVII sec. Non vi è quindi un riferimento evidente a rape, broccoli e quindi ai rapi, ma potrebbe altresì includere anche questi. Sia il Borghi che il nobile perugino Giuseppe Danzetta Alfani descrivono l'andamento del bacino idrologico, nel suo decrescere consegnava agli agricoltori delle terre molto umide, sciolte, richieste da colture come quella delle rape. Necessità evidenziate dal nobile Corniolo della Corgna: «la rapa proviene in ogni aere, fassi lieta del campo humido, soluto, grasso, ben lavorato, largamente stercoato». Della coltivazione delle rape intorno al Lago Trasimeno si trovano riferimenti nell'Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, nota come Inchiesta Jacini (1885): «tuttavia nei terreni circostanti al lago Trasimeno le rape si coltivano con molto profitto, ed anche nel resto della provincia, malgrado queste sfavorevoli condizioni, pure se ne coltivano in ristrette superficie». Vengono qui espresse due necessità colturali, ovvero di terreni umidi e dell'essere concimati confermate dagli agricoltori e da comprovate esigenze colturali come anche la grande produttività di tali ortaggi rispetto ad altre aree regionali, meno elettive. Prodotto consumato quotidianamente dalla popolazione regionale, si può dedurre che ne venissero coltivate grandi estensioni, come riportato nel "Giornale di cucina del seminario", del Seminario di Città della Pieve tra il 1826 e il 1828, i convittori ne coltivavano all'interno del proprio convento, infatti, non mancavano mai i rinomati broccoli o camette. Il consumo dei broccoletti e la preparazione di ricette più prelibate del quotidiano avvenivano anche in corrispondenza di precise ricorrenze religiose, come il Mercoledì delle Ceneri nel comune di Marsciano il digiuno era anche a base di broccoletti. Attualmente dagli agricoltori che hanno testimoniato i loro ricordi e le loro pratiche attuali, non pervengono utilizzi rituali dei rapi, probabilmente avvenivano solo in alcuni contesti e in altrettante precise zone. Una qualche conferma storica del legame fra questo prodotto e i precetti di carattere ecclesiastico ci perviene dal Libro degli ordini (datato 1832) e dal Metodo della cucina e del refettorio dell'Abbazia di San Pietro di Perugia in cui si dà una precisa descrizione dei pasti settimanali con dettagliate specifiche riguardanti i digiuni regolari, i digiuni di precetto e ogni altra ricorrenza del calendario liturgico. La mattina della Vigilia di Natale si prevedeva: «minestra, due sorta di salumi, ò pure un arenga con li broccoli, due pietanze di pesce di mezza libra l'una e due sorta di frutti. La sera non vi era cena». Avvicinandoci di più al XIX e al XX secolo i riferimenti sull'impiego dei broccoli, dei rapi si fa sempre più frequente, infatti, in *Usi e Costumi nel territorio perugino agli inizi del '900*, lo stesso Catanelli ricorda poi come la cosiddetta "erba" fosse «l'alimento base della povera gente [...] Cavoli, cavolina, cicoria, bietola, ben cotte e ben condite sono di gradimento, senza o con poco olio sono amare e disgustose, si inghiottono male, specialmente con l'acqua fredda, senza un sorso di vino» [Catanelli, 1987: 312]. In occasione della Fiera dei Morti che agli inizi del secolo si teneva lungo tutte le vie del centro storico della città di Perugia, pare che ortolani e contadini acquistassero infatti «le

³ Dalla relazione storico antropologica redatta dalla Dr.ssa Marta Giampiccolo.

piantine delle cipolle, del cavolo, del sedano, i semi dell'insalata e dei rapi» sui balconi allestiti presso i Tre Archi.

I RAPI NEL '900 DALLE TESTIMONIANZE DEGLI AGRICOLTORI

Si può ipotizzare che il graduale e sistematico abbandono di tale coltura sia avvenuto negli anni '70/'80. Lo scopo prioritario di tale coltura era di costituire, anche in maniera prevalente, l'alimentazione bovina. In quell'anno non solo le vacche come le chianine non vennero progressivamente più usate per arare i campi ma si iniziò a modificare l'alimentazione. Si riduceva altresì anche la necessità, per gli uomini, di consumare rape molto frequentemente legata all'impossibilità di assumere sostanze nutritive necessaria per sostenere la quotidiana fatica nei campi. Quindi si è verificata una transizione radicale, da una coltura estensiva ed intensiva ad una coltura confinata all'orto familiare, seguire l'evoluzione di questa coltura è esemplificativa e parallela al tipo di cambiamento repentino e radicale avvenuto a livello storico e sociale nelle aree a forte vocazione agricola. Il cambiamento della vita lavorativa, dei mezzi lavorativi e poi di consumi ed esigenze ha portato ad abbandonare alcune tipologie di modelli produttivi, preservandone una modesta testimonianza nell'orto familiare. Una coltura con un ciclo produttivo estremamente lungo, anche di più di 200 giorni, funzionale ad arricchire la mensa degli umili contadini tra l'inverno e la primavera, che dovevano attendere per la raccolta che il clima si addolcisse, oltre a costituire fonte di nutrimento per i bovini. Un fattore quindi che ha portato alla decadenza della coltivazione e della conoscenza comunitaria dei rapi, è stato quello dell'eccessiva lunghezza del ciclo.

LEGAME IDENTITARIO CON I RAPI

Agricoltori intenti a custodire e preservare l'identità colturale e culturale del territorio in cui vivono, attraverso la persistente semina dei rapi, del seme che salvano da decenni. Seme che secondo le loro testimonianze ha mantenuto inalterate le sue caratteristiche produttive e peculiarità. Tanto che il confronto, essenziale per poter sostanziare l'identità e l'autenticità di ciò che si difende e produce, con "i semi moderni" è ricorrente e non riscontra approvazione da parte di coloro che fanno esperienza dei rapi "da sempre". Portatori di un seme che "non si sa da dove è venuto", "che è eterno" ma che certamente produce dei rapi che loro riconoscono come tali. Il confronto è tra i "rapi di una volta" e i rapi di oggi. Rispetto all'identità e provenienza riconosciuta ai rapi dagli agricoltori stessi, per Giovanni S., i broccoletti del lago sono i suoi, c'è una tale identificazione con il prodotto perché la propria esistenza è stata connotata dalla presenza di questo come di altri semi e ortaggi. Giovanni e gli altri agricoltori esprimono un forte senso di appartenenza a queste piante, quasi per rivendicarne con orgoglio l'autenticità. Affermare che i rapi, da lui coltivati sono assimilabili ai broccoletti del lago, è come esprimere una generalizzazione troppo vasta, in riferimento alla dispersione subita dai rapi negli ultimi 50 anni. Dall'essere coltura di tutti e comune a tutti gli agricoltori del lago a coltura quasi sopravvissuta. Attraverso le proprie attenzioni e cure. Come suo fratello Armando il suo inizio di coltivazione lo colloca con la sua nascita, questa coltura si pone come "filo di continuità" tra generazioni e addirittura epoche storiche.

La coltivazione dei rapi coesiste a queste persone, semi che si fanno portatori di un bagaglio di memorie familiari e del proprio territorio e si offrono come la modalità migliore per esprimere peculiarità e caratteristiche del territorio stesso.

Generale diffidenza tra gli agricoltori intervistati rispetto l'ipotesi di utilizzare semi dei rapi acquistati nei consorzi. Tra coloro che li hanno anche provati ma hanno avuto esperienze negative vi è quella di Lino M.: «una volta che l'ho comprato so' rimasto bugerato, perché ho trovato un rapo che non era, era meno buono e non lo so, faceva una cametta più esile, non era fittonante ma faceva una rapa più esterna fuori dal terreno, solo la radice si approfondiva»; quella di Armando S.: «I rapi sono i miei. Non si sa che rapo mettono, sono diverse dai miei, non si sa che seme ci mettono. Non si trovano più i semi di una volta, perché io c'ho sti du semi, i rapi e il fagiolo, non li vojo quegli altri, tanti dicono il fagiolo borlotto, io non lo vojo. Non ho mai capito il seme da dove è venuto, lo coltivava mio padre in quel modo».

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

L'areale di diffusione della coltivazione dei rapi è quello dei Comuni che insistono sul Lago Trasimeno. È probabile che dai comuni umbri, tale coltivazione ed il correlato consumo, veniva trasferito ai confinanti comuni toscani; poteva estendersi, ma di più difficile documentazione, nel perugino.

L'ambito locale è circoscritto al Comprensorio del Trasimeno che comprende i Comuni di Castiglione del Lago, Passignano sul Trasimeno, Tuoro sul Trasimeno, Magione, Città della Pieve, Piegara, Corciano, Panicale, Paciano.

Descrizione morfologica

La caratterizzazione morfo-fenologica delle accessioni di Rapi del Trasimeno è stata svolta dal DSA3 dell'Università degli Studi di Perugia nel biennio 2018-2019. Sono state utilizzate 9 accessioni prelevate dalla Banca del Germoplasma Regionale. Come confronti sono state inserite due varietà commerciali: una sessantina e una centoventina.

Dallo studio è emerso che le accessioni corrispondenti alle varietà locali sono risultate uguali tra di loro per i caratteri collegati alle infiorescenze e alla produzione, ma a loro volta differenti dai controlli. Per quanto riguarda la precocità, la differenza con le varietà commerciali è risultata molto evidente: nonostante l'indicazione in etichetta fosse di 60 e 120 giorni, le varietà commerciali hanno emesso entrambe la prima testa dopo solo 55 giorni, mentre le accessioni del lago si sono rivelate tutte molto tardive, in accordo con la tradizione orale: una media di 167 giorni con un minimo di 157 e un massimo di 182 giorni. Mentre l'altezza della pianta e la larghezza delle foglie non differenziano significativamente le popolazioni tra loro, né quelle del Trasimeno da quelle commerciali, queste ultime risultano significativamente più alte delle accessioni del lago: le commerciali hanno altezza media di 76 e 81 cm mentre quelle del lago non superano i 60 cm. Le accessioni del lago presentano però foglie nel complesso significativamente più lunghe: una media di 53 cm con un minimo di 46 e un massimo di 63, mentre le commerciali presentano medie di 37 e 39 cm di lunghezza.

Le accessioni del Trasimeno, quindi, manifestano una vegetazione meno ampia (che copre una minor superficie di terreno) ma con una maggior superficie fogliare, anche questo in accordo con la tradizione orale che attribuisce a queste varietà un certo vigore vegetativo. Questo carattere, del resto, è in accordo anche con le caratteristiche generali delle varietà locali delle specie in cui non viene consumata la foglia, poiché il miglioramento genetico negli anni ha spinto per una prevalenza dell'apparato riproduttivo (laddove questo costituiva il prodotto edibile) su quello vegetativo.

Una particolarità delle accessioni del Trasimeno, comune a molte vecchie varietà di rapa da broccoletti, è la grossezza della radice, che tradizionalmente veniva consumata cotta alla brace oppure usata come foraggio. Le accessioni del Trasimeno presentano radici tuberizzate di 4-6 kg di peso, 13-17 cm di lunghezza e 7-12,5 cm di larghezza (le accessioni commerciali di confronto hanno radici fittonanti poco o per nulla ingrossate).

Per quanto riguarda gli aspetti produttivi (produzione di "cime" o "camette", cioè le parti terminali delle ramificazioni che portano gli abbozzi fiorali), le varietà commerciali si mostrano di poco più produttive: 274 e 264 g medi per pianta contro una media di 224 g delle accessioni del lago (minimo 201, massimo 269), quindi poche decine di g di differenza. Quello che cambia fortemente però è la composizione del peso totale: nel caso delle varietà commerciali la produzione totale è costituita da relativamente poche (15-16 cime) di grandi dimensioni (15-17 g), mentre le accessioni del lago hanno prodotto moltissime cime (35-51 con una media di 44,8) di piccole dimensioni (4,25-6,3 g con una media di 5,31 g).

La caratterizzazione ha evidenziato tipologie che differiscono tra loro per alcuni caratteri morfologici, in particolare colore del lembo e morfologia del margine fogliare. Questa differenza può essere dovuta, come del resto nel caso della Fagiolina del Trasimeno, alla selezione da parte dei singoli agricoltori di tipi specifici che incontravano i gusti familiari. Le caratteristiche comuni a tutte le accessioni sono la lunghezza del ciclo, il vigore e la grossezza della radice. È probabile che si tratti di una metapopolazione con strette relazioni genetiche tra le diverse accessioni, anche perché la "fama" dei rapi del lago e l'attaccamento della gente del lago al territorio non ispiravano certo a utilizzare semente che non fosse del posto.

Per concludere, l'identità di varietà locale all'entità "broccoletti (o rapi) del Trasimeno" viene nel sentire comune conferita per una sinergia tra gli aspetti culturali identitari del territorio del lago (la fama, la tradizione, la memoria) e gli aspetti più propriamente "materiali" (la coltivazione, il terreno, il sapore, la semente tramandata), insieme alla sensazione di "naturalità" data dal coltivare varietà non commerciali.

Caratteristiche agronomiche

Secondo le testimonianze degli agricoltori, i rapi solo di un solo tipo, le descrizioni e le caratteristiche della pianta coincidono, le foglie hanno un colore che tende al «celeste, turchino», raggiungono dimensioni

abbastanza grandi; le rape potevano essere, verdi, bianche e rosse molto grosse o come delle mele rosse, dipendentemente anche da quanto fossero state seminate vicine le une alle altre; «le cimine (o camette) erano piuttosto spesse e la pianta quando cominciava ad espandersi oltre alla parte fogliare per arrivare poi alla produzione dei germogli, diventava molto alta, anche 1,20 mt circa quando li mietevano per bestie, un ceffo de cosi, broccoletti grossi come i diti, i broccoletti dei rapi. Si levano i broccoletti, le cimette, si tolgono e continuano a farli». I rapi hanno un ciclo produttivo molto lungo, possono infatti stare in campo dalla semina che avviene «la luna quan cala, io li metto a spaglioni alla fine di agosto, primi giorni di settembre fino al mese di maggio. Si seminavano o il 20 d'agosto, o il 25, dal 20 al 10 settembre una data giusta per seminare i rapi, se pioveva il 15 di settembre ugualmente si seminava il 15. Non essendoci l'irrigazione si aspettava la pioggia. Con una manciata di semi si poteva fare 30 passi e 30 sbracciate, si facevano almeno 20 metri di lunghezza e 3 metri di larghezza... se non faceva una bella pioggia che non mollava almeno 5 cm di terreno il rapo non cresceva»⁴. La raccolta⁵ era ed è differenziata per parti della pianta e periodi dell'anno: a partire dal mese di novembre si iniziavano a raccogliere le foglie da usare come foraggio, a partire poi dal mese di gennaio/febbraio si iniziavano a raccogliere i broccoli, avendo subito delle gelate diventavano meno amarognoli. In ultimo le rape, che venivano raccolte durante l'inverno se i rapi erano stati seminati molto fitti, così «si carpivano direttamente le piante». La conservazione dei semi avveniva o in sacchetti di carta in locali freschi e asciutti oppure in barattoli chiusi con una foglia di alloro fresca all'interno.

I rapi venivano venduti direttamente dagli agricoltori nei paesi intorno al lago, nei mercati di Perugia, e andavano poi direttamente ai poderi intorno al lago gli acquirenti con dei furgoncini a caricare i broccoli, raccolti in grandi quantità, «li vendeva giù a casa. Una volta c'era un certo Marietti da Chianciano, faceva il grossista»⁶.

Tra gli agricoltori ci sono coloro che seppure si sia verificato un passaggio determinante dall'uso zootecnico/misto al solo uso umano, è cambiata la destinazione d'uso, la quotidianità è caratterizzata da un'alimentazione molto più varia, continuano a coltivarne una piccola quantità, «mio padre non è mai mancato ai rapi»⁶. C'è stato il passaggio, anche repentino, da coltura intensiva (ettari coltivati a rapi) a coltura prettamente domestica.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Utilizzazione gastronomica

In passato venivano usate le rape, cotte sotto la brace e le camette. Ginetto sostiene che «Il rapo era la bestia preferita a Perugia, in primavera dopo si raccoglievano le erbe, poi in inverno si coceva per le bestie, rapa cotta alle bestie, alle mucche da latte», probabilmente al fine di facilitare la produzione del latte.

«Le lessavamo, le cavavamo dall'acqua bollente messi in acqua fredda per strizzarli e si facevano le palline. Poi si prendeva un tegamino con un po' d'olio di oliva, un pochino d'aglio tritato, appena dorato s'aggiungevano i rapi, si trinciavano, si lasciava scaldare 5 minuti, poi la cosa preferita era mangiarli con le salsicce, le costolette sulla brace, il maiale era la sua morte, secondo me. Una volta era un'alimentazione settimanale tutte le settimane erano rapi o con carne di maiale...». Infatti, essi costituivano e sostanziano l'alimentazione bovina, sia delle chianine, usate per il lavoro dei campi che delle mucche da latte, «si mischiavano con la paglia erano l'alimentazione delle chianine, quando dopo ovviamente quando cominciavano a crescere, sopra, non la parte fogliare, noi la chiamavamo la cametta...».

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Spedicato S. Broccoletti del Lago. Relazione storica. In Progetto Orto del Fattore. 3A-PTA/CEDRAV.

⁴ Testimonianza di Armando S.

⁵ Raccolta e produzione: la raccolta avviene in maniera manuale, con l'ausilio di un coltello, e scalare, con la massima attenzione ad evitare l'indurimento delle foglie e lo sviluppo dell'infiorescenza. Gli steli, comprendenti i peduncoli portatori del fiore e le foglie, di misura non superiore ai 10 cm, vengono legati a mazzi. Tratto da: www.lagotrasimento.net, Schede colturali de L'Antico fattore.

⁶⁻⁶ Testimonianza di Aldo C.