


Comune di
Sommacampagna



viaggio nel gusto
taste journeys
Routen des Geschmacks

5





“La Terra di Sommacampagna territorio veronese è posta nella summità della Campagna di Verona in loco sterilissimo la qual per il passato si ha sustentada et mantenuta col coltivare la campagna di esso luoco di campi tre millia in circa già sterilissima et con fatiche per longhissimo tempo fatte da essi poveri huomeni era ridotta cultura...” (Archivio di Stato di Verona, Antico Archivio del Comune, reg. n. 145)

Il luogo in cui abitiamo ci ha forgiato!

Parlare di enogastronomia significa parlare di territorio, di storia e di sfide, dell'avvicinarsi di dominazioni, di scoperte, dell'introduzione di nuove colture e del paziente compito dei nostri avi di trasformare umili ingredienti utilizzando l'abilità e il tempo.

Il Comune di Sommacampagna è distinto morfologicamente in due parti: quella orientale pianeggiante e quella occidentale costituita dalla quinta più esterna dell'anfiteatro morenico del Garda, modeste alture che si avvicinano morbidamente rendendo dolce il paesaggio che lo contraddistingue. La differenza fra le due aree è notevole, l'area pianeggiante è costituita da detriti trasportati e depositati dalle lingue

del ghiacciaio del Garda e dai numerosi fiumi che, con grandi portate d'acqua solcavano le piane durante l'Era Quaternaria, originando una terra di ciottoli e ghiaia in cui l'acqua scorrendo, ha creato paludi per poi fuggire in direzione di Villafranca.

Le colline di Sommacampagna e Custoza appartengono al periodo più antico; con terreni rossi e bruni su detriti, più o meno compatti e spesso sabbiosi, poveri di carbonato di calcio e alcalini.

In questo ambiente si è sviluppata l'agricoltura che ha dato origine ai prodotti tipici del nostro territorio, ad iniziare da uno dei più noti: il vino.

L'uomo, la terra, le radici. Fino al XII sec. la terra magra, asciutta e sassosa, aveva poca vegetazione, molti boschi ed era poco abitata. Le aree coltivate erano scarse perché l'acqua, percolando dai terreni sassosi, se ne andava verso altre



campagne. Il nostro era un territorio di passaggio e di confine, che per molto tempo offrì pascoli per le greggi in transumanza dalla montagna, pascoli magri e asciutti che rendevano la lana finissima e molto apprezzata.

Nel tempo, la presenza di importanti vie di comunicazione e la vicinanza con Verona, resero appetibili le campagne e alla fine del XII secolo, le nostre terre furono annesse alla città e alla signoria Scaligera, più tardi alla Repubblica di Venezia.

Sin dal '400 poi, la nobiltà veronese acquisì terreni e possedimenti agricoli e vi costruì ville, così il territorio iniziò a mutare: i terreni vennero disboscati, terrazzati, i ciottoli tolti e le campagne furono coltivate a seminativo. La valorizzazione del suolo permise le colture cerealicole e la coltivazione della vite.

A partire dal '500, ebbe inizio un'altra importante coltivazione: quella degli alberi di gelso, indispensabili per l'allevamento



dei bachi da seta, tale attività si affermò per secoli, per sparire nella prima metà del '900.

Intorno al 1600, nel nord dell'Italia fu introdotto e coltivato il granturco che maturando velocemente, poteva essere piantato dopo il frumento. Con l'aumento della produzione agricola aumentò anche la popolazione. Il mais nei secoli a venire, divenne per le nostre zone quasi una forma identitaria, ancora oggi i veneti sono chiamati "polentoni", la polenta di mais fu l'alimento che sfamò intere generazioni.

Alla fine del 1800, il *Consorzio Alto Agro Veronese* costruì canali d'irrigazione, contribuendo al vero cambiamento delle nostre campagne e segnando l'inizio della peschicoltura.

Viaggio gastronomico. Il piatto iconico della cucina veronese è sicuramente il



lesso con la pearà. Della salsa *pearà* se ne trova traccia in uno scritto risalente al Medioevo anche se la leggenda la data nel 557, alla corte veronese del re longobardo Alboino e di sua moglie Rosmunda che, costretta a bere dal teschio del padre ucciso dal marito, desiderava lasciarsi morire di fame. La salvò il cuoco di corte che inventò per lei una ricetta energetica: la *pearà*.

La salsa fatta con pane raffermo, midollo e brodo di carne, ancora oggi accompagna il **lesso e il cotechino**.

Con il brodo buono, quello delle feste grandi, si cucinavano le **tajadele coi fegadini**, tagliatelle fatte in casa con un intingolo di rigaglie di pollo. L'inverno e la macellazione del maiale era un grande evento comunitario, che portava sulle tavole una grande quantità di prelibatezze a partire dal **riso col tastasal**, che veniva preparato utilizzando una porzione d'impasto del salame con cui si testavano la corretta salagione e gli aromi. **Salami, morette, cotechini...**, avrebbero accompagnato pranzi e cene per gran parte dell'anno.



Tutte le parti del maiale erano consumate, con le parti cartilaginose si preparavano i **fasoi con le codeghe**. Il grasso sostituiva l'olio o il burro. Le ossa, con la poca carne rimasta dopo la lavorazione, rifornivano la dispensa fino a Pasqua; sapientemente salate erano appese in attesa di essere cotte in acqua per molte ore.

Anche il sangue era utilizzato come ingrediente per un dolce ormai dimenticato: il **sanguinaccio**, una sorta di budino con zucchero e uva passa.

Con il grasso che saliva in superficie dopo la cottura del cotechino, il *colà*, si preparava una fragrante pasta frolla.

La stagione fredda era anche il tempo per la dimenticata **graspia**, una bevanda prodotta dalla fermentazione delle vinacce in acqua; dal colore rosato, dal sapore asprigno e leggermente frizzante, era la bevanda invernale di grandi e piccoli.

La polenta accompagnava ogni pasto, o era lei stessa il pasto; in inverno con salame o cotechino

era servita con le **verze**, sempre presenti nei piccoli orti domestici con le quali si preparavano anche minestre o risotti. I risotti erano cucinati anche con altre verdure di stagione: il sedano, le patate e in primavera i piselli, piatto della tradizione noto con il nome di **risi e bisi**.

Il periodo carnevalesco era una festa con le dolci **sosole** (chiacchere) e le **fritole** (frittelle) e gli **gnocchi**. La storia di questi ultimi risale al lontano 1531, anno di grande carestia e di rivolte a causa della fame. Nel quartiere San Zeno di Verona, furono distribuiti viveri che divennero gli ingredienti di questo povero ma buonissimo piatto. "**Papà del Gnoco**", maschera veronese, è antica testimonianza di quell'evento.

Un'interessante carrellata di piatti che sono giunti fino a noi, sono quelli tipici della Quaresima, quando si mangiava di magro, apparivano sulle tavole in questo periodo i pesci conservati sotto sale o seccati: la **renga** (arringa), el **bacalà** (stoccafisso noto in Veneto dal 1500) e la **sardela** (sardine sotto sale), ingrediente dei famosi bigoli



con la sardela (pasta simile a grossi spaghetti formati con il torchio e trafila in bronzo).

Fra le erbe spontanee quasi dimenticate, la più consumata e apprezzata era la **radeciela** (Crepis vesicaria) dal sapore amarognolo. In primavera la natura offriva: **pisacani** (Taraxacum officinale), **bruscansi** (Humulus lupulus), **molesini** (Valerianella locusta) e vari **radicchi di campo**.

L'estate portava in regalo sagre e fiere che erano un momento di grande convivialità. In tali occasioni si festeggiava la fine dei lavori nei campi, si compravano animali da fattoria e si mangiava il cibo tipico che per noi è da sempre la **trippa**: un piatto cucinato con lo stomaco del bovino (quinto quarto), cotto per ore con aromi, pomodoro, cipolla, spezie. Tradizionalmente era consumata in brodo, con fette di pane raffermo. Anche **pan e codeghin** (pane e cotechino) è ancora molto apprezzato durante le nostre sagre e fiere.

Molti dei piatti che abbiamo presentato sono presenti nei menu di trattorie e ristoranti locali.

La peschicoltura rappresenta più di ogni altra coltura il territorio di Sommacampagna. Le prime notizie risalgono all'epoca romana. Il pesco esisteva da tempo immemore allo stato selvatico, lungo le siepi e i costoni delle colline o a sostegno dei filari di vite.

L'introduzione della coltivazione nel nostro territorio è ipotizzata intorno al 1700, nei broli e nei giardini delle Ville; solo verso la fine del 1800, complici il terreno favorevole e l'avvento dei canali consortili per l'irrigazione, iniziarono le piantumazioni nelle campagne.

Le nostre pesche venivano per lo più esportate. Sommacampagna negli anni divenne fucina di sperimentazione, nel 1929 nacque in *Corte Zeiner* a Caselle, per volere della prima Associazione di peschicoltori, il primo distaccamento del mercato di Verona e



divenne uno dei maggiori centri di raccolta, confezionamento e spedizione dei frutti.

Nel 1937 a Sommacampagna sorse "*la Pomona*" un altro magazzino con le medesime caratteristiche, dove erano lavorate le pesche e altri frutti stagionali. Nel luogo in cui

sorgeva la Pomona nella seconda metà del 1960, nasceva la SIPA Società Italiana Pollo Arena. La coltivazione delle pesche toccò il massimo splendore nel 1935, negli anni a seguire una serie di eventi meteorologici avversi e sanzioni economiche che bloccarono le esportazioni, portò all'abbattimento di molte piante riducendo la produzione della metà. Dopo la Seconda guerra mondiale, la produzione intensiva riprese vigore e proseguì con grandi risultati qualitativi ed economici.

Nel 2010 alla *Pesca di Verona* è stato attribuito il marchio IGP (indicazione geografica protetta), con questo sigillo sono classificate le pesche a polpa bianca, bianca e gialla e le nettarine a polpa gialla con maturazione precoce, media e tardiva. Negli ultimi anni la crisi del settore si è fatta sentire



forte e molti pescheti sono stati espianati e le campagne piantumate a kiwi. Per dare nuovo impulso agli stoici peschicoltori, a Sommacampagna è nata "**La pesca a tavola**", progetto che coinvolge 10 Comuni della provincia veronese, agricoltori e ristoratori locali.

Durante la stagione estiva presso le aziende agricole che aderiscono al progetto, si possono acquistare le varietà di pesca IGP, direttamente dal produttore.

La viticoltura. La storia della viticoltura veronese è molto antica, rinvenimenti di foglie di vite vinifera risalgono all'era terziaria con alcuni fossili provenienti dalla "*Pesciara*" di Bolca, località sui monti Lessini.

In epoca romana gli insediamenti a Sommacampagna e a Custoza fornivano il vino imperiale.

Dal IX alla prima metà dell'XI secolo, la coltivazione della vite è documentata con una certa continuità nell'area che va da Pastrengo a Sommacampagna e comprendeva il territorio della Pieve di Sant'Andrea, l'antico nucleo del paese.

Nel XIII e XIV secolo le attività vitivinicole furono strettamente legate alla signoria Scaligera, Dante ospite della corte elogiò le campagne, dove si coltiva la vite e Gidino da Sommacampagna



scrisse una nota ballata sulla sobrietà e le virtù del vino.

Fino a questo periodo, la vite intercalava altre colture e delimitava proprietà.

Nel 1400 furono i Veneziani, per le loro crescenti necessità, a favorire importanti modifiche in campo agricolo. Molti pascoli furono convertiti in terreni coltivabili, s'introdussero nuove colture e si sviluppò la "*fittanza*".

Nuove Ville furono fondate e altre, le più antiche, furono potenziate.

Nei secoli successivi, nonostante periodi di guerre e saccheggi, la viticoltura continuò a svilupparsi. Il XVIII secolo e la ripresa economica portarono anche all'apertura di nuovi mercati; vini di qualità, anche se con una produzione limitata, furono prodotti anche durante le guerre risorgimentali.

Dopo l'unificazione d'Italia e la fine dei conflitti, alcune malattie provenienti dall'America (la peronospora prima, l'oidio

e filossera poi) devastarono quasi tutti i vigneti d'Europa. Questa serie di eventi cambiò i metodi di coltivazione, si introdussero nuovi portinnesti, iniziarono i primi trattamenti con rame e zolfo, e furono introdotte nuove varietà resistenti. Dopo il primo conflitto mondiale, si ricostruirono i vigneti colpiti e dopo la seconda guerra mondiale, un nuovo impulso portò a sperimentare vitigni e altri impianti a viti dal frutto bianco, sia a Sommacampagna sia nei paesi limitrofi. Nella seconda metà del '900 nacquero molte cantine e si costituirono le prime cantine cooperative. I principali vitigni del nostro territorio identificati come autoctoni sono la *Garganega*, il *Trebbianello* e la *Bianca Fernanda*, sapientemente vinificati nel rispetto del disciplinare di produzione, consentono di ottenere il **Custoza DOC** nelle sue diverse interpretazioni. La DOC Custoza fu istituita nel 1971 e l'anno successivo fu fondato il *Consorzio di tutela del Vino Bianco di Custoza*, (dal 2005 chiamato solamente *Vino Custoza*). Nel nostro Comune sono presenti molte cantine vitivinicole che producono oltre alla **DOC Custoza** anche il **Bardolino DOC**, il **Chiaretto DOC**, il **Garda DOC** e svariati vini **IGT**. Nelle loro sedi è possibile degustare e acquistare i vini prodotti.

La kiwicoltura. Le prime coltivazioni di kiwi (*Actinidia*) nel veronese furono introdotte nell'entroterra gardesano negli anni '70, il vero sviluppo si ebbe un decennio dopo nell'areale storico della coltura del pesco, principalmente nella zona a ovest della provincia.

Il kiwi, originario dell'area centrale della Cina, fu coltivato in Nuova Zelanda all'inizio del XX secolo. L'interesse dimostrato in Europa per questo frutto, il clima e la tipologia di terreno resero possibile la coltivazione del kiwi in Italia tanto da diventare nel tempo il primo produttore mondiale. Nel nostro territorio, questa coltura ha sostituito in modo rilevante la peschicoltura che negli anni ha perso valore economico, contrariamente all'*Actinidia*, in grado di fornire un buon reddito. I frutti raggiungono il grado di maturazione in autunno, l'80% della nostra produzione è esportata.



Il broccoletto di Custoza. *Presidio Slow Food* dal 2017, il **broccoletto** è un prodotto tipico di Custoza poiché nasce e cresce soltanto sui suoi colli argillosi.

Le origini di questo ortaggio risalgono al 1600, mentre le testimonianze dirette della coltivazione risalgono agli inizi del '900, quando i "*senatori del broccoletto*" (Policarpo Forante, Salvatore ed Italo Pachera e Tito Ranzato) operarono una selezione di semi proveniente dai rispettivi orti, ottenendo piantine che vennero trapiantate nei campi sovrastanti la chiesa di Custoza.

La produzione, da sempre molto limitata, era venduta dai contadini nei paesi limitrofi.

Una verdura più unica che rara, il **broccoletto di Custoza**, tradizionalmente era piantato in complemento alla vite sui terreni aridi, sassosi, non arabili. Seminato a giugno e trapiantato ad agosto, non va nutrito con concime perché proprio la terra arida rende unico il suo sapore.

A dicembre inizia il periodo di raccolta che termina ai primi di febbraio.



Esprime al meglio il suo sapore delicato e leggermente dolce dopo le gelate invernali.

Negli anni Sessanta del '900, il forte incremento della coltivazione della vite e l'urbanizzazione misero in serio pericolo questa particolare coltivazione ma, Policarpo Forante e Mario Bottura, con grande determinazione continuarono a coltivarlo scongiurandone l'estinzione. Negli ultimi anni alcuni appezzamenti di terreno sono interamente dedicati al broccoletto che è coltivato seguendo la tecnica tradizionale.

Nei mesi di gennaio e febbraio, la comunità di Custoza, con le Associazioni ProLoco Custoza, Produttori di Broccoletto, Ristoratori e il Consorzio del Custoza, celebra ormai da molti



anni questo prodotto tipico, tradizionalmente servito lessato, condito con sale, olio e peperoncino, accompagnato da fette di salame e uova sode.

Il broccoletto di Custoza è un ortaggio molto versatile, in tutto il territorio di Sommacampagna durante il periodo di produzione, ristoranti e trattorie propongono menu in cui, dall'antipasto al dolce, il broccoletto è il protagonista.

Durante la stagione di raccolta, è venduto a mazzi direttamente dai produttori, nelle loro aziende agricole, o in gazebo sparsi nel paese di Custoza e in alcuni mercati a Km o.



SOMMACAMPAGNA A RITMO SLOW

Buon cibo, ottimo vino ma non solo!
Aderendo allo slogan del “buono, pulito e giusto” di Slow Food, ogni prima domenica del mese, dalle 9 alle 13, si tiene il Mercato della Terra, in Piazza della Repubblica, la piazza giardino situata nel cuore del centro storico di Sommacampagna, con una quarantina di espositori, che offrono al visitatore prodotti locali e di eccellenza.

I Mercati della Terra, istituiti dalla Fondazione Slow Food per la Bio-diversità ONLUS, sono riservati solo ai piccoli agricoltori, produttori e artigiani del cibo che operano con metodi di produzione sostenibili preservando la cultura alimentare delle comunità locali e contribuendo a difendere la biodiversità.

Trova, acquista e gusta i nostri prodotti!




Slow Food®
Garda Veronese



Mercato della Terra Slow Food





"Sommacampagna Veronese territory is situated on top of Veronese hills. This barren land maintained its population made of poor and uneducated people, who laboriously farmed three thousand fields for a long time..."

Second half of the sixteenth century.

Source: Archivio di Stato di Verona, Antico Archivio del Comune, reg. n. 145

The place we live has shaped who we are!

Talking about food and wine means talking about territory, history and challenges, foreign dominations, discoveries, new crops and the art of skilfully and patiently transforming humble ingredients.

The municipality of Sommacampagna features two main areas with different morphological aspects. While the eastern part is characterised by flat land, the western area consists of the outermost part of the morainic amphitheatre of Lake Garda, featuring a charming landscape made up of low, rolling hills. A significant difference between the two areas is noticeable. The flat land consists of rock debris carried and deposited by the Garda glacier and by numerous rivers, which, with huge water

flows running through the flat lands towards Villafranca, originated gravelly terrain where swampland formed in the Quaternary Period.

The hills surrounding Sommacampagna and Custoza date back to the earliest period. They are characterised by red-brown soil on detrital sediments, rather compact and often sandy, alkaline and low in calcium carbonate.

Agriculture was developed in this environment, giving rise to the traditional products of our territory, among which wine is one of the most famous.

Man, land, roots. Before the 12th century, the area was characterised by dry, poor and stony soil. The land was sparsely inhabited, with many woods and scarce vegetation. There were few cultivated areas because water, percolating down through the rocky ground, would run



towards other countryside. Our land was a border and transit area, which offered pastures for flocks during transhumance from the mountains for a long time. The rough grazing land was ideal for making fine wool which was very popular.

The presence of important communication routes and the proximity to Verona made the countryside attractive over time. In the late 12th century, our territory was annexed to Verona and the Scaliger lordship (signoria) and later to the Republic of Venice.

As early as the 15th century, the nobility of Verona acquired farmlands and estates where they built their villas. Hence, the territory started to change. Lands were cleared for farmlands and terraced, pebbles were removed and fields converted to arable land. Soil improvement enabled the development of cereal crops and grape growing.



As of the 16th century, the cultivation of mulberry trees was introduced. Following this important development, silkworm breeding flourished for centuries and then disappeared during the first half of the 20th century.

Corn was introduced and its culture began to spread in the north of Italy around 1600. As corn ripens fast, it could be planted after wheat. Increased agricultural productivity coincided with population growth. In the following centuries, corn became a symbol of local identity and even today people from Veneto are called "polentoni".

Cornmeal mush (polenta) became a staple food for entire generations.

At the end of the 19th century, *Consorzio Alto Agro Veronese* built irrigation canals, contributing to a real change in our countryside and marking the beginning of peach farming.



Culinary journey. The most iconic dish of the Veronese cuisine is undoubtedly **lesso con la pearà** (mixed boiled meats served with pearà sauce). *Pearà* sauce was first mentioned in a document dating back to the Middle Ages. However, legend has it that in 557 Rosamund, wife of Alboin King of the Lombards, tried to starve herself to death as she was forced to drink from the skull of her slain father, who was killed by her husband. It was the cook of the Veronese court who saved Rosamund by inventing a nutritious recipe for her: **pearà**. Made with stale bread, marrow and beef broth, the sauce is served as an accompaniment to **boiled meat and cotechino** to this day. High-quality broth served on special occasions was used for cooking **tajadele coi fegadini**, homemade tagliatelle served with chicken gilet sauce. Winter pig slaughter was a major event in rural communities, bringing to their tables a large amount of delicious food such as **riso col tastasal**. It was made with a portion of pork prepared to test its salting and flavouring. **Salami, morette, cotechini...**



(salami and different types of sausages) were eaten at lunch and dinner for most of the year. All parts of a pig were consumed as food. **Fasoi con le codeghe** (beans with pork rind) were cooked using the cartilaginous parts of the animal. Pork fat replaced oil and butter. Bones with little meat attached after processing supplied enough food until Easter. They were skilfully salted and hung before being boiled for several hours. Blood was also used as an ingredient for a long-forgotten dessert called **sanguinaccio**, a kind of pudding with sugar and raisins. Colà, fat rising to the surface after boiling cotechino, was used for preparing fragrant shortcrust pastry. The cold season was also the time to enjoy **graspia**, a light wine produced from pomace fermentation in water. Slightly sparkling, with its pinkish colour and a rather sharp taste, it was a typical winter drink for adults and children. Polenta (cornmeal mush) was eaten at every meal, either as side dish or as main dish. In winter, polenta with salami or cotechino was served with **verze** (savoy cabbage), which was widely present in

private vegetable gardens and was used for cooking soups and risotto. Risottos were also cooked with other seasonal vegetables, such as celery and potatoes, while in spring a traditional dish was **risi e bisi** (rice and peas).

Sosole, fritole (fried pastries) and **gnocchi** were a treat during the Carnival season. The history of gnocchi dates way back to 1531, when famine struck and food riots broke out. In the neighbourhood of San Zeno in Verona foodstuffs were distributed to the population and became the ingredients for this simple but delicious dish. "*Papà del Gnoco*", a character of the Veronese Carnival, is ancient testimony to that event.

An interesting selection of dishes which have come down to us include some traditional food that was commonly eaten during Lent, when people abstained from eating meat. Lent recipes included salted or dried fish, such as **renga** (herring), **bacalà** (stockfish known in Veneto since the 1500s) and **sardela** (salted sardines). This last ingredient is used for cooking the famous bigoli con la sardela (a



type of pasta similar to thick spaghetti in which the dough is worked in a press and extruded through a bronze die).

Among some nearly forgotten wild herbs **radeciela** (*Crepis vesicaria*) was the most popular with its slightly bitter taste. Common wild spring herbs were **pisacani** (*Taraxacum officinale*), **bruscansi** (*Humulus lupulus*), **molesini** (*Valerianella locusta*) and **radicchi di campo** (wild radicchio).

In the summer fairs and festivals used to take place, creating an atmosphere of conviviality.

On such occasions people used to celebrate the end of work in the fields, buy farm animals and enjoy traditional dishes such as the much-beloved **trippa**. It is prepared with cow's stomach (offal), which is cooked for several hours with herbs, spices, tomatoes and onion. It was traditionally consumed in broth and served with slices of stale bread. Another popular dish eaten during fairs and festivals was **pan e codeghin** (bread and cotechino). Many of the dishes we have presented are served at local restaurants and *trattorie*.

Peach farming is the most representative cultivation of the territory of Sommacampagna. The first records date back to Roman times. Since time immemorial, peach trees have grown in the wild and have existed along hedges, ridges and for supporting rows of vines.

Peach farming in our area is thought to have been first introduced in orchards and gardens annexed to villas around 1700. It was not until the late 1800s that peach trees started to be planted in the countryside thanks to the good soil and the advent of irrigation canals.

Our peaches were mainly exported. Sommacampagna became a hotbed of experimentation over the years. In 1929, the first Peach Growers' Society founded the first branch of Verona's fruit and vegetable market in *Corte Zeiner* in the town of Caselle,



becoming one of the most important fruit collection, packaging and dispatch centres.

In 1937, another fruit warehouse with the same characteristics was built. It was called "*la Pomona*" and peaches and other

seasonal fruit were processed there. During the second half of the 1960s, SIPA Società Italiana Pollo Arena (meat and poultry company) was founded in the place where *la Pomona* used to have its offices.

The heyday of peach farming was in 1935. In the years that followed, adverse weather conditions and economic sanctions blocking exports led to the felling of many trees and consequently production halved.

After the Second World War, intensive production flourished again and continued with huge qualitative and economic results. In 2010, *Pesca di Verona* was granted the IGP recognition (*Protected Geographical Indication*) for peaches with white, white and yellow flesh and nectarines with yellow flesh with



early, intermediate and late ripening.

A crisis has hit the peach farming sector over the last few years, resulting in many peach trees being uprooted and kiwi trees being planted. To reinvigorate the stoical peach farmers, a project called "**La pesca a tavola**" has been launched, involving 10 municipalities in the Province of Verona, farmers and local restaurants.

During the summer it is possible to buy fresh IGP peach varieties directly from the farms which take part in the initiative.

Viticulture. Veronese viticulture has an ancient history.

Findings of grape leaves date back to the Tertiary Period and include some fossils from the site "*Pesciara*" of Bolca in the Lessini Mountains.

In Roman times settlements in Sommacampagna and Custoza provided wine for the empire. From the 9th to the first half of the 11th century, grape growing was documented with a certain continuity in the area which stretches from Pastrengo to Sommacampagna and included the area of *Pieve di Sant'Andrea*, the old core of the village.

In the 13th and 14th century, the cultivation of grapes was strictly connected to the Scaliger lordship. On his visit at the Scaliger



court Dante praised their vine plantations and the poet *Gidino da Sommacampagna* composed a famous ballad on the integrity and virtues of wine. Up to this period, vines alternated with other crops and served as property markers.

In 1400, the Venetians fostered important agricultural developments. Grazing land was turned into agricultural land, new crops were introduced and "*fittanza*" (leasehold) developed. New villas were built and the oldest ones were renovated. In the following centuries, viticulture continued to develop despite times of war and looting.

The 18th century and the economic upturn opened up new markets. Quality wines were also produced in limited quantities during the Risorgimento wars.

Following the Italian unification and the end of conflicts, rare diseases originating from America (downy mildew

first, and then powdery mildew and phylloxera) devastated European vineyards. This series of events caused a change in the cultivation methods, such as the introduction of new rootstocks and new resistant grape varieties together with the use of copper and sulphur treatments. After the First World War, stricken vineyards were restored and after World War II new species of vine and white grape varieties were introduced in Sommacampagna and in the neighbouring towns.

In the second half of the 20th century, many wineries were founded and the first cooperative companies were set up.

The main indigenous grape varieties of our territory are *Garganega*, *Trebbianello* and *Bianca Fernanda*, which, blended according to its production specification, enable to obtain **Custoza DOC** wine (*Controlled Denomination of Origin*) and its various interpretations.

The Doc Custoza was established in 1971 and *Consorzio di tutela del Vino Bianco di Custoza* (Consortium for the Protection of Custoza wine) was founded the following year. In 2005, the new simplified name *Vino Custoza* was approved.

Many wineries in our municipality produce not only **Doc Custoza** but also **Bardolino Doc**, **Chiaretto Doc**, **Garda Doc** and various **IGT wines**. Visitors can taste and buy wines at local wineries.

Cultivation of kiwifruit. The first **kiwifruit** (*Actinidia*) orchards were established in the backcountry of Lake Garda in the 1970s. It was only a decade later that kiwifruit industry developed in the historic area of peach growing, mainly in the western part of the province.

Native to central China, kiwifruit was first domesticated in New Zealand in the early 20th century.

The European interest shown in this fruit, the climate and the soil composition made the cultivation of kiwifruit possible in Italy to such an extent that the country became the world's leading producer.

Kiwifruit cultivation has significantly replaced peach growing in our territory due to its higher economic value. Kiwis ripen in autumn and 80% of our production is exported.



Broccoletto di Custoza. *Slow Food Presidium* since 2017, **broccoletto** (little broccoli) is a typical vegetable of Custoza as it only grows on its clayey hills.

Its origins date back to 1600, while direct evidence of its cultivation date back to the early 20th century, when a group of farmers known as "*senatori del broccoletto*" (Policarpo Forante, Salvatore and Italo Pachera and Tito Ranzato) made a selection of seeds from their own gardens and obtained some seedlings which were replanted in the fields above the church of Custoza.

Farmers produced limited amounts of broccoletti and sold them in the neighbouring towns.

A quite unique vegetable, **broccoletto di Custoza** was traditionally planted in addition to vines in dry, stony soil, not suitable for growing crops. Sown in June and replanted in August, it doesn't need fertilising and gets its unique taste precisely from dry land.

The harvesting time starts in December and ends at the beginning of February. With its delicate and slightly sweet



flavour, it tastes its best after winter frost.

Although a sharp increase in grape growing and urbanization critically endangered this peculiar vegetable in the 1960s, Policarpo Forante and Mario Bottura continued to grow it with determination, eventually preventing its extinction. Over the last years, some plots of land have been entirely dedicated to the cultivation of broccoletto, which is grown according to the traditional method.

This local product has been celebrated in January and February by the community of Custoza together with ProLoco Custoza (organisation for the promotion of the territory), Produttori di Broccoletto (Broccoletto growers), Ristoratori (restaurant owners) and the Consortium of Custoza wineries, for many



years now. It is traditionally boiled, seasoned with salt, oil and chilli and served with slices of salami and hard-boiled eggs.

Broccoletto di Custoza is a truly versatile vegetable. From appetizer to dessert broccoletto is the key ingredient on the menus of local restaurants and *trattorie* in Sommacampagna territory during its production period.

During harvesting time local producers sell it by the bunch directly to customers on their farms, at stalls throughout Custoza and at farmers' markets.



SOMMACAMPAGNA AT A SLOW PACE

Great food, fine wine and more!

In accordance with Slow Food's principles "good, clean and fair", Mercato della Terra (Earth Market) takes place in Piazza della Repubblica, a garden square located in the heart of Sommacampagna old town, from 9 a.m. to 1 p.m.. every first Sunday of the month. With its nearly forty vendors, visitors can buy high quality local products at this market.

Earth Markets were established by Fondazione Slow Food per la Bio-diversità ONLUS (Slow Food Foundation for Biodiversity). They only feature small producers and food craftsmen who use sustainable production methods, preserving food values and culture of local communities and contributing to protecting biodiversity.

Find, buy and enjoy our products!



Slow Food®
Garda Veronese



Mercato della Terra Slow Food



"Das Gebiet von Sommacampagna befindet sich auf den Hügeln von Verona. In diesem kargen Land lebten arme und ungebildete Menschen, die lange Zeit in mühsamer Arbeit 3000 Felder bewirtschafteten..."

Quelle: Archivio di Stato di Verona, Antico Archivio del Comune, reg. n. 145

Der Ort, an dem wir leben, hat uns geprägt! Über Essen und Wein zu sprechen bedeutet, über Reviere, Geschichte und Herausforderungen zu sprechen, über die Abfolge von Herrschaften, Entdeckungen, die Einführung neuer Kulturen und die geduldige Aufgabe, bescheidene Zutaten mit Geschick und Zeit zu verarbeiten.

Das Gemeindegebiet von Sommacampagna ist morphologisch in zwei Teile gegliedert: das östliche Flachland und der westliche Teil, der aus dem äußersten Teil des moränischen Amphitheaters des Gardasees besteht, mit bescheidenen Erhebungen, die sich sanft abwechseln und eine sanfte Landschaft bilden. Der Unterschied zwischen den beiden Gebieten ist bemerkenswert: Das flache Gebiet besteht aus Geröll, das von den Zungen des Garda-Gletschers und

von den zahlreichen Flüssen transportiert und abgelagert wurde, die im Quartär mit großen Wassermengen die Ebene zerfurchten und so eine Kies- und Schotterlandschaft schufen, in der das Wasser floss, Sümpfe bildete und dann in Richtung Villafranca abfloss.

Die Hügel von Sommacampagna und Custoza gehören zum ältesten Zeitalter; mit roten und braunen Böden auf Schutt, mehr oder weniger kompakt und oft sandig, arm an Kalziumkarbonat und alkalisch. In diesem Umfeld entwickelte sich die Landwirtschaft, aus der die typischen Produkte unseres Gebiets hervorgingen, allen voran eines der bekanntesten: der Wein.

Mensch, Erde, Wurzeln. Bis zum 12. Jahrhundert war das trockene, steinige Land vegetationsarm, waldreich und nur dünn besiedelt. Anbauflächen waren rar, weil das Wasser aus dem steinigen Boden versickerte und in andere Landstriche floss. Wir waren ein



Transit- und Grenzgebiet, das lange Zeit Weiden für die Herden bot, die aus den Bergen kamen, magere und trockene Weiden, die sehr feine Wolle lieferten, die sehr geschätzt wurde.

Das Vorhandensein wichtiger Verkehrswege und die Nähe zu Verona machten das Land im Laufe der Zeit attraktiv, und Ende des 12. Jahrhunderts wurden unsere Ländereien der Stadt und der Herrschaft Scaligera, später der Republik Venedig, einverleibt.

Ab dem 15. Jahrhundert erwarb der Veroneser Adel Ländereien und landwirtschaftliche Anwesen und baute Villen, so dass sich das Gebiet zu verändern begann: Das Land wurde gerodet, terrassiert, die Kieselsteine wurden entfernt und die Landschaft wurde mit Ackerbaukulturen bebaut. Die Entwicklung des Bodens ermöglichte den Anbau von Getreide und Reben. Ab dem 16. Jahrhundert wurde eine weitere wichtige Kulturpflanze angebaut: Maulbeerbäume, die für die Seidenraupenzucht

unentbehrlich waren. Diese Tätigkeit wurde jahrhundertlang fortgesetzt, verschwand aber in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts.

Um 1600 wurde der Mais in Norditalien eingeführt und angebaut, da er schnell reifte und nach dem Weizen angebaut werden konnte. Mit dem Anstieg der landwirtschaftlichen Produktion wuchs auch die Bevölkerung. In den folgenden Jahrhunderten wurde der Mais fast zu einer Art Identität für unsere Region, und noch heute werden die Menschen in Venetien "**Polentoni**" genannt-die Maispolenta war das Nahrungsmittel, das ganze Generationen ernährte.

Ende des 19. Jahrhunderts baute das *Consorzio Alto Agro Veronese* Bewässerungskanäle, die zu einer echten Veränderung unserer Landschaft beitrugen und den Beginn der Fischzucht markierten.

Gastronomische Reise. Das berühmteste Gericht der veronesischen Küche ist zweifellos gekochtes **Fleisch mit Pearà-Soße**. Schriftliche Belege für die Pearà-Soße stammen aus dem Mittelalter, doch die Legende datiert sie auf das Jahr 557 am Veroneser Hof des langobardischen Königs Alboino und seiner Frau Rosmunda, die aus dem Schädel ihres von ihrem



Mann getöteten Vaters trinken musste, um sich zu Tode zu hungern. Sie wurde vom Hofkoch gerettet, der ein energiereiches Rezept für sie erfand: Pearà. Die Soße, die aus altem Brot, Knochenmark und Fleischbrühe hergestellt wird, passt auch heute noch zu gekochtem **Fleisch und Cotechino**.

Mit der guten Brühe, der Brühe der großen Feste, wurden **Tajadele coi fegadini** gekocht, hausgemachte Tagliatelle mit einer Soße aus Hühnerklein.

Der Winter und das Schlachten der Schweine waren ein großes Gemeinschaftsereignis, bei dem zahlreiche Köstlichkeiten auf den Tisch kamen, angefangen bei **Reis mit "Tastasal"**, der mit einer Portion der Salamimischung zubereitet wurde, mit der die richtige Salzung und Würze getestet wurde. **Salami, Morette, Cotechini** (Salami und verschiedene Wurstarten) usw. waren die meiste Zeit des Jahres Bestandteil des Mittag- und Abendessens. Alle Teile des Schweins wurden gegessen, wobei die knorpeligen Teile zur Herstellung von **"Fasoi con con le codeghe"** (Bohnen mit Schweineschwarte) verwendet wurden. Das Fett ersetzt Öl oder Butter. Die Knochen mit dem wenigen



Fleisch, das nach der Verarbeitung übrigblieb, füllten die Vorratskammer bis Ostern; geschickt gesalzen wurden sie aufgehängt, um viele Stunden lang in Wasser gekocht zu werden. Blut wurde auch als Zutat für ein heute vergessenes Dessert verwendet: den **"Sanguinaccio"**, eine Art Pudding mit Zucker und Sultaninen.

Das Fett, das nach dem Garen des "Cotechino" an die Oberfläche tritt, die *Colà* (abgetropftes Fett), wurde für die Herstellung von duftendem Mürbeteig verwendet.

Die kalte Jahreszeit war auch die Zeit der vergessenen **"Graspia"**, eines Getränks, das durch die Gärung von Traubentrester in Wasser hergestellt wird; es ist rosafarben, schmeckt säuerlich und leicht prickelnd und war das Wintergetränk von Jung und Alt.

Polenta wurde zu jeder Mahlzeit gereicht oder war selbst die Mahlzeit; im Winter wurde sie mit Salami oder **Cotechino** und Wirsing serviert, der in den kleinen Hausgärten immer vorhanden war und auch für die Zubereitung von Suppen oder Risottos verwendet wurde. Risottos wurden auch mit anderen

Gemüsesorten der Saison zubereitet: Sellerie, Kartoffeln und Frühlingserbsen, ein traditionelles Gericht, das als **"risi e bisi"** bekannt ist.

Die Karnevalszeit war ein Fest der süßen **"Sosole"** (oder auch **"chiacchere"** genannt-frittierte Teigblätter oder Schleifen) und **"Fritole"** (Krapfen) und **"Gnocchi"** (kleine Klöße aus einem mit Kartoffeln und Mehl hergestelltem) Teig. Die Geschichte der letzteren geht auf das Jahr 1531 zurück, das von einer großen Hungersnot und Hungerunruhen geprägt war. Im Stadtviertel San Zeno in Verona wurden Lebensmittel verteilt, die als Zutaten für dieses arme, aber köstliche Gericht dienten. Der **"Papà del Gnoco"**, eine karnevalistische Symbolfigur aus Verona, ist ein altes Zeugnis dieses Ereignisses. Ein interessanter Überblick über die überlieferten Gerichte sind die typischen Gerichte der Fastenzeit, in der man sich mager ernährte und in Salz konservierter oder getrockneter Fisch auf den Tisch kam: **"renga"** ("arringa"-Hering), **"el bacalà"** (Stockfisch, der in Venetien seit 1500 bekannt ist) und **"sardela"** (gesalzene Sardinen), eine Zutat der berühmten **"bigoli con la sardela"** (Nudeln,



die großen Spaghetti ähneln und mit einer Presse und einer Bronzeform hergestellt werden).

Von den fast vergessenen Wildkräutern wurde die **Radeciola** (Crepis vesicaria) mit ihrem bitteren Geschmack am meisten verzehrt und geschätzt. Im Frühjahr bot die Natur: **Pisacani** (Taraxacum officinale), **Bruscansi** (Humulus lupulus), **Molesini** (Valerianella locusta) und verschiedene **Radichio Arten**.

Der Sommer brachte Feste und Jahrmärkte mit sich, die eine Zeit der großen Geselligkeit waren. Zu diesen Anlässen feierte man das Ende der Feldarbeit, kaufte Nutztiere und aß das typische Essen, das bei uns seit jeher **"la trippa"** (Kutteln) sind: ein Gericht aus dem Rindermagen (fünfte, vierte), das stundenlang mit Kräutern, Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen gekocht wird. Traditionell wurde es in Brühe gegessen, dazu gab es altbackene Brotscheiben. **"Pan e codeghin"** (Brot und Kochwurst aus Schweinefleisch) ist auch bei unseren Festen und Messen immer noch sehr beliebt. Viele der von uns vorgestellten Gerichte finden sich auf den Speisekarten der örtlichen Trattorien und Restaurants.

Der Pfirsichanbau steht mehr als jeder andere Anbau für die Region Sommacampagna. Die ersten Aufzeichnungen stammen aus der Römerzeit. Der Pfirsichbaum wächst seit jeher in der freien Natur, entlang von Hecken und Hängen oder an Weinstöcken.

Man geht davon aus, dass der Anbau in unserem Gebiet um 1700 in den Höfen und Gärten der Villen eingeführt wurde; erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde dank der günstigen Bodenbeschaffenheit und der Einführung von Bewässerungskanälen mit dem Anbau auf dem Lande begonnen. Unsere Pfirsiche wurden hauptsächlich exportiert. Im Laufe der Jahre wurde Sommacampagna zu einer Brutstätte für Experimente. 1929 wurde in *Corte Zeiner* in Caselle auf Betreiben der ersten Pfirsichzüchtervereinigung die erste Filiale des Obst- und Gemüsemarktes von Verona eingerichtet, die zu



einem der wichtigsten Zentren für die Ernte, die Verpackung und den Versand der Früchte wurde. Im Jahr 1937 wurde in Sommacampagna "*la Pomona*" gebaut, ein weiteres Lagerhaus mit denselben Merkmalen, in dem Pfirsiche und andere Saisonfrüchte

verarbeitet wurden. In der zweiten Hälfte des Jahres 1960 wurde die SIPA -Società Italiana Pollo Arena-auf dem Gelände des Pomona gegründet.

Der Pfirsichanbau erreichte 1935 seinen Höhepunkt, aber in den folgenden Jahren führten eine Reihe von ungünstigen Witterungsbedingungen und Wirtschaftssanktionen, die den Export stoppten, zum Abholzen zahlreicher Bäume, wodurch die Produktion um die Hälfte zurückging.

Nach dem Zweiten Weltkrieg wurde die intensive Produktion wieder aufgenommen und mit großen qualitativen und wirtschaftlichen Ergebnissen fortgesetzt. Im Jahr 2010 wurde der *Verona-Pfirsich* mit der IGP (geschützte geografische Angabe) ausgezeichnet, unter der weiße, weiß- und gelb fleischige Pfirsiche und gelb fleischige Nektarinen mit früher, mittlerer und



später Reife klassifiziert werden.

In den letzten Jahren gab es eine schwere Krise in diesem Sektor, und viele Pfirsichplantagen wurden gerodet und die Landschaft mit Kiwis bepflanzt. Um den stoischen Pfirsichbauern neue Impulse zu geben, hat Sommacampagna das Projekt "**La pesca a tavola**" (Pfirsiche zu Tisch) ins Leben gerufen, an dem 10 Gemeinden der Provinz Verona, Landwirte und lokale Gastronomen beteiligt sind.

Während der Sommersaison können die Landwirte, die an dem Projekt teilnehmen, die IGP-Pfirsichsorten direkt beim Erzeuger kaufen.

Weinbau. Die Geschichte des Weinbaus im Gebiet von Verona ist sehr alt: Funde von Weinblättern aus dem Tertiär und Fossilien aus der "*Pesciara*" von Bolca, einer Ortschaft in den Lessini-Bergen, belegen dies. In der Römerzeit lieferten die Siedlungen in Sommacampagna und Custoza den kaiserlichen Wein. Vom 9. bis zur ersten Hälfte des 11. Jahrhunderts ist der Weinanbau mit einer gewissen Kontinuität im Gebiet von Pastrengo bis Sommacampagna dokumentiert und umfasste auch das Gebiet der Pieve di Sant'Andrea, den antiken Kern der Stadt.

Im 13. und 14. Jahrhundert war der Weinbau eng mit der



Scaliger Herrschaft verbunden: *Dante*, der am Hof zu Gast war, lobte die Landschaft, in der Wein angebaut wurde, und *Gidino aus Sommacampagna* schrieb eine bekannte Ballade über die Integrität die Tugenden des Weins.

Bis zu dieser Zeit waren die Rebstöcke mit anderen Kulturen durchsetzt und grenzten die Grundstücke ab. Um 1400 waren es die Venezianer, die aufgrund ihres wachsenden Bedarfs wichtige Veränderungen in der Landwirtschaft vorantrieben. Viele Weiden wurden in Ackerland umgewandelt, neue Kulturen wurden eingeführt und die "*Fittanza*" (Verpachtung) entwickelte sich. Neue Villen wurden gegründet und andere, die ältesten, wurden ausgebaut.

In den folgenden Jahrhunderten entwickelte sich der Weinbau trotz Kriegen und Plünderungen weiter. Das 18. Jahrhundert und der wirtschaftliche Aufschwung führten auch zur Erschließung neuer Märkte; auch während

der Risorgimento-Kriege wurden Qualitätsweine, wenn auch in begrenzter Menge, produziert.

Nach der Einigung Italiens und dem Ende der Konflikte wurden fast alle Weinberge in Europa durch eine Reihe von Krankheiten aus Amerika (zunächst Falscher Mehltau, dann Echter Mehltau und Reblaus) verwüstet.

Diese Reihe von Ereignissen veränderte die Anbaumethoden, neue Unterlagen wurden eingeführt, die ersten Behandlungen mit Kupfer und Schwefel begannen, und neue resistente Sorten wurden eingeführt. Nach dem Ersten Weltkrieg wurden die betroffenen Weinberge wieder aufgebaut, und nach dem Zweiten Weltkrieg führte ein neuer Impuls zu Experimenten mit weißfruchtigen Reben und anderen Anpflanzungen, sowohl in Sommacampagna als auch in den Nachbarorten.

In der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts wurden zahlreiche Weingüter gegründet und die ersten Genossenschaften ins Leben gerufen.

Die wichtigsten autochthonen Rebsorten unseres Territoriums sind *Garganega*, *Trebbianello* und *Bianca Fernanda*, die in Übereinstimmung mit den Produktionsvorschriften den **Custoza DOC** (denominazione di origine controllata - kontrollierte Ursprungsbezeichnung) in seinen verschiedenen Ausprägungen

hervorbringen. Das DOC-Gebiet Custoza wurde 1971 gegründet und im darauffolgenden Jahr wurde das Konsortium zum Schutz des Weißweins von Custoza gegründet (seit 2005 nur noch Custoza-Wein genannt). In unserer Gemeinde gibt es viele Weinkeller, die nicht nur **DOC Custoza**, sondern auch **Bardolino DOC**, **Chiarretto DOC**, **Garda DOC** und verschiedene IGT-Weine produzieren.

In ihren Räumlichkeiten kann man die produzierten Weine verkosten und kaufen.

Kiwi-Anbau. Die ersten Kiwipflanzen (*Actinidia*) im Gebiet von Verona wurden in den 1970er Jahren im Hinterland des Gardasees angebaut, aber die eigentliche Entwicklung fand ein Jahrzehnt später im historischen Pfirsichanbaugebiet statt, vor allem im westlichen Teil der Provinz. Die ursprünglich aus Zentralchina stammende Kiwi wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts in Neuseeland kultiviert. Das Interesse an dieser Frucht in Europa, das Klima und die Bodenbeschaffenheit machten es möglich, die



Kiwi in Italien anzubauen, so dass das Land schließlich zum weltweit führenden Erzeuger wurde. In unserem Gebiet hat diese Kultur den Pfirsichanbau weitgehend ersetzt, der im Laufe der Jahre seinen wirtschaftlichen Wert verloren hat, im Gegensatz zu Actinidia, die ein gutes Einkommen sichern kann. Die Früchte werden im Herbst reif und 80 % unserer Produktion wird exportiert.

Der Broccoletto di Custoza. Der **Broccoletto** (Stängelkohl) ist seit 2017 im *Slow Food Förderkreis* und ein typisches Produkt von Custoza, da er nur auf den lehmigen Hügeln wächst.

Die Ursprünge dieses Gemüses reichen bis ins 16. Jahrhundert zurück, während direkte Belege für seinen Anbau auf den Beginn des 19. Jahrhunderts zurückgehen, als eine Gruppe von Landwirten, die sogenannten "*Senatoren des Broccoletto*" (Policarpo Forante, Salvatore und Italo Pachera und Tito Ranzato) Samen aus ihren jeweiligen Gärten auswählten und Setzlinge erhielten, die auf den Feldern oberhalb



der Kirche von Custoza ausgepflanzt wurden.

Die seit jeher sehr begrenzte Produktion wurde von den Bauern in den Nachbardörfern verkauft.

Traditionell wurde der **Broccoletto di Custoza**, ein eher einzigartiges als seltenes Gemüse, zusätzlich zu den Weinstöcken auf trockenen, steinigen und nicht bebaubaren Böden angebaut. Sie wird im Juni gesät und im August gepflanzt und sollte nicht gedüngt werden, da der trockene Boden ihren Geschmack einzigartig macht.

Die Ernte beginnt im Dezember und endet Anfang Februar. Seinen zarten, leicht süßen Geschmack entfaltet er am besten nach den Winterfrösten.

In den 1960er Jahren brachten die starke Zunahme des



Weinanbaus und die Verstädterung diese besondere Kulturpflanze in ernste Gefahr, aber *Policarpo Forante* und *Mario Bottura* bauten sie mit großer Entschlossenheit weiter an und verhinderten ihr Aussterben. In den letzten Jahren wurden einige Parzellen ganz dem Broccoletto gewidmet, der nach traditionellen Verfahren angebaut wird.

In den Monaten Januar und Februar feiert die Gemeinde Custoza gemeinsam mit den Verbänden ProLoco Custoza, Broccoletto Produzenten, Gastronomen und das Konsortium Custoza Wein seit vielen Jahren dieses typische Produkt, das traditionell gekocht und mit Salz, Öl und Chili gewürzt serviert wird, begleitet von Salamischeiben und hart gekochten Eiern.

Der Broccoletto di Custoza ist ein sehr vielseitiges Gemüse, und in der gesamten Sommacampagna bieten Restaurants und Trattorien während der Produktionszeit Menüs an, in denen der Broccoletto von der Vorspeise bis zum Dessert die Hauptrolle spielt.

Während der Erntezeit wird er in Bündeln direkt von den Erzeugern auf ihren Höfen oder in den Pavillons rund um die Stadt Custoza und auf einigen 0 km-Märkten verkauft.

SOMMACAMPAGNA IM "SCHNECKENTEMPO"

Gutes Essen, guter Wein, aber nicht nur! Unter dem Motto "gut, sauber und fair" findet jeden ersten Sonntag im Monat von 9 bis 13 Uhr der Markt der Erde auf der Piazza della Repubblica, dem Gartenplatz im Herzen des historischen Zentrums von Sommacampagna, statt, auf dem rund vierzig Aussteller lokale und ausgezeichnete Produkte anbieten. Die Märkte der Erde, die von der Slow Food Stiftung für biologische Vielfalt ONLUS (*organizzazione non lucrativa di utilità sociale* - gemeinnützige Organisation) ins Leben gerufen wurden, sind ausschließlich Kleinbauern, Erzeugern und Lebensmittelherstellern vorbehalten, die mit nachhaltigen Produktionsmethoden arbeiten, die Lebensmittelkultur der lokalen Gemeinschaften bewahren und zum Schutz der biologischen Vielfalt beitragen

Finden, kaufen und probieren Sie unsere Produkte!



Slow Food®
Garda Veronese



Mercato della Terra Slow Food



Sommacampagna

storia, cibo, prodotti tipici
history, food, traditional products
Geschichte, Lebensmittel, typische Produkte

5

www.comune.sommacampagna.vr.it
tel. 045 8971356/382
ufficio.cultura@comune.sommacampagna.vr.it
ufficio.ambiente@comune.sommacampagna.vr.it
www.terredelcustozza.com

PROGETTO GRAFICO E TESTI: ROBERTA CESCHI
PHOTO: ROBERTA CESCHI, ARCHIVIO COMUNALE
TRADUZIONI: EVA GABASTRI PER INGLESE, SIMONE VON IFFER PER TEDESCO
STAMPA: GRAFICHE AURORA

