



La rapa bianca dal colletto viola denominata "rapa da brovada"

Brovada DOP

Un prodotto schietto e sorprendente, che ti spiazza e conquista, come la gente del Friuli

👁️ GABRIELE MERLO

"Fin da fanciullo egli avea tenuto usanza di buon vicino ... tanto ch  il vederlo capitar ogni tanto a mangiare daccanto al fuoco la sua scodella di brovada la era diventata per tutti un'abitudine"

Ippolito Nievo, *Le confessioni d'un Italiano*, 1867

Molti di voi, probabilmente, leggendo il titolo dell'articolo si saranno chiesti che cosa sia la "Brovada DOP". Tecnicamente, secondo il disciplinare di produzione,   un prodotto friulano ottenuto attraverso la macerazione, la fermentazione e il fettucciamento dell'ecotipo autoctono di rapa bianca dal

colletto viola denominata "rapa da brovada", tenera, dolce e di grossa pezzatura, risultato di incroci massali fra diverse specie. In realt  la brovada rappresenta le pi  intime e antiche tradizioni agricole del Friuli, una terra aspra, di confine.   un prodotto che unisce rapa, vinacce, tempo, sapere contadino e contaminazioni Mitteleuropee.

UN PO' DI STORIA

L'uso di conservare le rape fermentate era conosciuto fin dall'epoca Romana, come viene riportato nel trattato *De re coquinaria* di Marco Gavio Apicio. Una tradizione che sopravvisse, nel corso dei secoli, solo nel Friuli, dove in epoca longobarda assunse il nome di *breowan*, termine che significa "bollire"; da qui il nome con cui oggi conosciamo questa preparazione: brovada. Nel 1810 sugli *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia*, il prof. Filippo De Re pubblica un trattato sulla coltivazione delle rape e sul loro utilizzo per la brovada. Il pro-



Le rape vengono ricoperte di vinacce, tradizionalmente di uve a bacca rossa

cedimento risulta praticamente uguale a quello dei nostri giorni.

LA PREPARAZIONE

Come si prepara dunque questa antica ricetta divenuta uno dei principali simboli della gastronomia friulana? La preparazione tradizionale della brovada inizia con la macerazione e la fermentazione delle rape. Si dispone in un mastello di legno o in un tino uno strato di rape con la buccia e senza foglie, avendo modo di creare una conchetta sulla loro sommità, per farvi entrare meglio il liquido. Questo strato viene poi interamente coperto da vinacce, tradizionalmente di uve a bacca rossa, che conferiscono la colorazione rosea tipica al prodotto; possono essere aggiunti solo acqua e sale marino grosso. Si prosegue quindi con un nuovo strato di rape e di vinacce fino a ottenere una massa omogenea, composta da più strati, di cui l'ultimo deve essere sempre costituito dalle vinacce, per evitare che le rape siano soggette a ossidazioni e processi degenerativi. Dopo la preparazione la massa fermentante viene coperta con tavole di legno.

Un contorno dai mille usi



La Brovada DOP viene solitamente consumata come contorno dei piatti sostanziosi che si preparano durante la stagione invernale: bolliti, carni di maiale e il piatto tipico "Brovada e Muset". Molti consumatori apprezzano la brovada cruda condita con olio, sale, pepe e uno spicchio di aglio intero; piatto che può essere preparato come antipasto assieme ad affettati come la lingua salmistrata, oppure con altre verdure crude come contorno. Tipica della Valle Pesarina è la minestra di brovada, precorritrice della più famosa Jota triestina, prodotta con fagioli, patate, cotiche di maiale e brovada bollite.

Questo processo viene fatto in genere a fine settembre, inizio ottobre, quando si ha agevolmente a disposizione le due principali materie prime: rape e vinacce di uve rosse. Le rape verranno lasciate fermentare a una temperatura compresa tra i 10° e i 22° per 25-30 giorni, sino a che giungeranno alla perfetta macerazione, ossia alla colorazione rosea interna anche nelle rape più grosse. Una doppia fermentazione al contempo lattica e acetica insieme ad acqua e vinacce che conferisce alle rape un particolare sapore "acidulo" e la possibilità di essere conservate per diversi mesi.

Per l'utilizzo in cucina vengono prelevate di volta in volta le rape necessarie, ripulite dalle vinacce, lavate con acqua, sbucciate e grattugiate sul "grati", una sorta di grattugia con la cornice in legno e i fori larghi, per ottenere delle fettucce in genere di circa 3-4 mm (per disciplinare, non inferiore a 3 mm e non superiore a 7 mm). La brovada è così pronta per essere cotta in una pentola con i bordi alti, a fuoco lento, per qualche ora, con l'aggiunta di olio, burro, cipolla tritata, carota a pezzi, aglio e alloro. Sale a metà cottura ed eventualmente lardo. Vi si possono aggiungere anche dei pezzi grassi di maiale.

LA NASCITA DELLA DOP

Da secoli la brovada è una preziosa riserva di fibre e vitamine nei mesi più freddi, sopravvissuta ai giorni nostri solo in Friuli probabilmente grazie al legame con la caratteristica produzione familiare di vino e vinacce per il consumo privato. Basti pensare che ancora oggi numerosi vignaioli producono piccole quantità "casalinghe" di brovada e in tutta la regione vengono indette le "Gare della Brovada" con giurie di assaggiatori, in quanto ogni produzione di brovada ha sapore e caratteristiche uniche che derivano dal luogo di coltivazione delle rape e dalla varietà delle vinacce utilizzate: cabernet, refosco, merlot, schioppettino, pignolo, in purezza o mischiate. Grazie agli sforzi dei produttori, dal 2011 la brovada è divenuta un prodotto a marchio DOP. Secondo il disciplinare, l'area di produzione della brovada ricade solo

Brovada e Muset

Ricetta tratta da *Il Cucchiario d'Argento*, www.ilcucchiario.it

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 g di Brovada DOP
- 2 Muset o musetti - tipici cotechini friulani
- 50 g di lardo
- 1 spicchio di aglio
- 2 foglie di alloro
- 1/2 cipolla bianca
- Sale e Pepe

PROCEDIMENTO

1. Riducete il lardo a un battuto finissimo, mettetelo in un tegame.
2. Aggiungete la cipolla tagliata a fettine molto sottili e lo spicchio d'aglio schiacciato.
3. Dopo alcuni minuti, eliminate l'aglio, aggiungete le brovada, l'alloro, sale e pepe, cuocete per almeno 60 minuti.
4. In un'altra casseruola mettete i muset, punzecchiati con un ago, in acqua fredda e appena inizia a sobbollire, lessateli per circa 1 ora.
5. Sgocciate i muset e uniteli alla brovada, lasciate insaporire per alcuni minuti, servite caldo.

ABBINAMENTO

Sicuramente non è uno dei piatti tradizionali friulani più

semplici da abbinare a un vino. Brovada e Muset è una classica preparazione invernale, legata indissolubilmente alle feste natalizie, al ritrovarsi con parenti e amici e condividere assieme questa antica pietanza contadina. Si tratta di un piatto strutturato, come gran parte di quelli preparati nei mesi freddi, ben bilanciato nelle

proprie sensazioni gustative. La grassezza e la tendenza dolce dei muset spiccano e sono mitigate dalla tendenza acida della brovada, l'aromaticità e la lunga persistenza del cotechino sono accompagnate dalle medesime sensazioni, simili come percettibilità ma diverse come qualità, della brovada. Certamente non mancano la sapidità e la stuzzicante speziatura del salume, l'untuosità della lunga cottura assieme e la decisa succulenza sia indotta che intrinseca della preparazione.

Tradizionalmente l'abbinamento regionale friulano per la brovada e muset vuole un vino rosso di corpo, non eccessivamente strutturato e potente, ma dotato di vivace freschezza e sapidità che bilancino grassezza e tendenza dolce,



moderatamente alcolico e tannico, ma sicuramente morbido. Dal vitigno a bacca rossa refosco dal peduncolo rosso si ottengono vini che possiedono le giuste caratteristiche per accompagnare perfettamente questo piatto, che non siano protagonisti ma che sappiano esaltare, senza coprire o stonare con le sensazioni gustative di una preparazione "naturalmente" bilanciata. Tra i numerosi vini friulani prodotti da questo vitigno consigliamo per l'abbinamento il Venezia Giulia IGT Refosco dal Peduncolo Rosso Scodovacca di Denis Montanar. Il mezzo ettaro di vigne di refosco, coltivato in regime biologico certificato da Denis, proviene dai terreni argillosi di Scodovacca, piccola

frazione di Cervignano del Friuli e territorio d'elezione per questo vitigno. I grappoli di refosco vengono diraspiti e macerati sulle bucce per 25 giorni, il mosto fermenta spontaneamente in tini aperti di rovere; infine il vino affina per 24 mesi in tonneau di rovere da 500 litri. Un vino che rispecchia naturalmente il territorio d'origine, sul quale Denis interviene il meno possibile; nel calice profuma di amarena, susina, viola, poi si apre con sentori di tabacco, cacao amaro e liquirizia. Sorso equilibrato, di buon corpo e dal tannino ben evidente senza essere sgarbato. Ampio, intenso e dalla lunga persistenza gusto-olfattiva, è un vino capace di esaltare perfettamente la piacevole rusticità della brovada e muset.

nei comuni al di sotto dei 1400 metri di altitudine delle province di Udine, Pordenone e Gorizia e devono essere utilizzate solo vinacce del Friuli Venezia Giulia.

IL RUOLO DEL CONSORZIO

Il Consorzio di Tutela della Brovada DOP è nato invece lo scorso 26 agosto 2020, tra i vari soci è stato eletto come presidente Fulvio Mansutti, il più importante produttore della denominazione. «Il Consorzio di Tutela è una conseguenza della DOP e il suo compito, oltre a quello di far conoscere e assaggiare questa tipicità al di fuori

del Friuli, è cercare di «svecchiarla», slegandola dai piatti tipici regionali» ci spiega Fulvio Mansutti. «Per esempio, la brovada, sia cruda che cotta, si presta benissimo come ingrediente negli hamburger oppure nei panini con salame cotto o lingua. Altro importante scopo del Consorzio è quello di aiutare a certificare DOP anche i piccoli produttori di brovada che, a causa degli eccessivi costi, devono rinunciare alla denominazione».

Ad oggi i volumi di produzione di Brovada DOP certificata sono pari a 5.000 quintali; gli agriturismi e le aziende che fanno vendita diretta pro-

ducono altri 1.000-1.500 quintali che, in futuro, si spera possano essere certificati.

La brovada possiede dunque caratteristiche uniche: ricca di fibre, vitamine, proprietà probiotiche, e simboleggia una seconda vita per le rape e le vinacce; è un piatto «povero per i poveri» che rappresenta per la sua semplicità e storia una testimonianza etnografica ed evolutiva della cucina friulana.

Un prodotto che, come tiene a precisare Fulvio Mansutti, non lascia spazio al compromesso: «Piace o non piace. Ma quando piace, finisce che ci s'innamora». ■