

# GALUPERIE



## Cavolo verza di Montalto Dora



Nell'ambito delle Crocifere, i cavoli sono gli ortaggi più importanti con numerose forme coltivate, tutte assegnate al genere Brassica, specie oleracea L. (*Brassica sylvestris* Miller). Secondo alcuni storici, i cavoli coltivati deriverebbero da un gruppo di specie spontanee dell'area Mediterranea.

Il cavolo verza si caratterizza per avere un fusto breve a livello del terreno, con numerose foglie involucrianti a formare una testa globosa e compatta, mentre le foglie sono bollose (*Brassica oleracea* cv sabauda L.).

Si distingue, inoltre, per una maggiore resistenza al freddo rispetto al cavolo cappuccio dal quale si differenzia per l'odore ed il sapore più marcato ed il maggior contenuto in fibra. Il cavolo di Montalto Dora è una varietà locale di cavolo verza a foglie ricciate, formanti delle teste subrotonde, resistenti e, tuttavia, tenere e dotate di un sapore gradevole che li fa preferire ai cavoli di altre provenienze.

Tali peculiarità organolettive

che sono dovute alle caratteristiche della parte pianeggiante del territorio di Montalto Dora, costituita, per la gran parte, da terreni sciolti e freschi.

Il cavolo verza di Montalto Dora viene coltivato in pieno campo dove viene trapiantato ai primi di luglio (tipica coltivazione di rotazione del terreno). Esso viene raccolto nella prima quindicina di novembre e, normalmente, viene subito commercializzato allo stato fresco; può anche essere conservato attraverso un nuovo pianta-

mento addossato in piena terra negli orti casalinghi. Ciò permette una conservazione naturale del prodotto e l'acquisizione di ulteriori qualità gustative attraverso le brinate novembrine ed il freddo intenso del mese di dicembre che rendono le foglie del cavolo verza più croccanti e saporite.

La Sagra del Cavolo Verza si svolge ogni anno nella quarta domenica di novembre a Montalto.

Dott. Andrea Fontana

La coltivazione del Cavolo Verza a Montalto Dora ha origini antiche: negli anni Venti e Trenta questo ortaggio era conosciuto ed apprezzato in tutto il Piemonte, la Valle d'Aosta e la Lombardia.

A Montalto, poco oltre Ivrea, troviamo la produzione di una varietà riconosciuta botanicamente come "sabauda" e nota per l'eccellenza di qualità e sapore: indispensabile per la zuppa 'd pan e còj, ottima per raccogliere la bagna càuda direttamente da fornellini di terracotta, perfetta per avvolgere l'impasto del caponèt canavesani o per i nostri pess coj.



Produzione Propria

Dasticceria Fresca e Pecca

Palatini - Casellesi  
al Rhum e alla Nocciola

San Gindru

Via C. Cravero, 34  
Tel. 011-996.19.58  
10072 Caselle Torinese

### Un ristorante alla volta

## "Il Buono il Brutto il Cattivo" - Lanzo

Se vi piacciono le atmosfere tipiche degli spaghetti western questo è l'ambiente che fa per voi.

Il locale si trova in via XI Settembre, proprio dietro all'antica chiesa che si incontra arrivando a Lanzo.

È un gruppo di palazzi di recente costruzione, ma all'interno del saloon siamo proiettati nel periodo del vecchio west.

Un finto ufficio bancario fa da cassa, un carro dei pionieri fa da banco degli antipasti, alle pareti i manifesti dei western più o meno famosi, sullo sfondo un trompe l'oeil a ricordare la prateria.

Sinceramente è uno dei locali più originali della zona. I camerieri indossano anche il cappello texano d'ordinanza.

Vasta la proposta del menù, sia a base di carne che a base di pesce. Personalmente ho provato la grigliata di pesce, molto buona e fresca, ma è possibile anche gustare diverse specialità di carne tra cui i piatti tipici del cosiddetto "tex mex".

Notevole la grigliata mista di carne, servita su un apposito scaldino per mantenerne il calore, oppure l'imponente spiedino di carne. Da provare le linguine ai frutti di mare,



cotte in un cartoccio di pasta di pane.

Il Saloon fa anche pizzeria con una buona qualità e quantità di pizze, tutte dai nomi molto suggestivi e adatti al luogo.

Una buona sangria o una tequila bum-bum possono essere una piacevole e folklori-

stica maniera di concludere la serata.

Un piccolo appunto: gli spazi tra tavolo e tavolo e tra commensali sono un po' troppo ridotti, da quando sono stati aggiunti nuovi posti a sedere.

Dott. Andrea Fontana

Voti:

Generale: ■■■■■□  
curato e originale  
Servizio: ■■■■■□  
gentili e preparati  
Qualità/prezzo: ■■■■■□  
per tutte le tasche

DECORAZIONI INTERNI ED ESTERNI CIVILI ED INDUSTRIALI

## DATA FULVIO



SI ESEGUONO TERRE FIORENTINE  
VELATURE A CERA ED OGNI TIPOLOGIA  
DI TINTEGGIATURA SIA PER UFFICI  
CHE PER ABITAZIONI PRIVATE

PER FACCIATE TRABATELLI  
PROPRI FINO A NOVE METRI  
MATERIALI GARANTITI E DI PRIMA  
QUALITÀ

Via Madre Teresa di Calcutta, 26  
10072 CASELLE (TO)  
Tel/Fax 011.991.31.33 - Cell. 333.28.26.852

Per negozi ed uffici  
consegnamo i lavori in giornata

TABACCHERIA n. 4  
**Francia Maurizio**

Articoli regalo • Profumeria  
Gratta e Vinci • Ricariche telefoniche

**Money transfer**

Totocalcio  
Ric. n. 0616

WESTERN UNION

Super Endlotto  
Ric. n. 3133

totip+più

GIOCO DEL  
LOTTTO  
Ric. n. 911

TRIS

Via Cravero, 38 - 1072 Caselle Torinese (TO)  
Tel. e Fax 011.996.10.37

CLARA  
RESIDENZA  
LA MERIDIANA  
www.coopclara.it

Stiamo costruendo la TUA casa, in via Mussa, a due passi dal Centro di Caselle!  
TEL. 011 9913671 - CELL. 335 6850699

**d**ARES  
TOMAT  
decorazioni  
civili e industriali  
applicazioni  
tappezzerie  
in carta e stoffa  
tinteggiature varie

10072 CASELLE  
VIA BIANCO DI BARBANIA 51  
TEL. 011.997.54.75