

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLE VERZE DI PARABIAGO

Premessa

L'uso della verza in cucina risale secondo alcuni a 6000 anni fa, fonti più certe vedono la verza sulle tavole di Egizi, Greci e Romani.

Tradizionalmente in Italia e più precisamente in Lombardia, verza è sinonimo di Cásœûla. Piatto povero tipico della cucina milanese; costine, cotenne, un piedino e un orecchio di maiale, carote, sedano e verze, quelle che hanno preso la gelata!

Art. 1 Nome del prodotto

La denominazione "**verze di Parabiago**" è riservata alle verze rispondenti ai requisiti ed alle prescrizioni imposte dal presente disciplinare.

Art. 2 Area geografica di produzione

La zona di produzione delle "**verze di Parabiago**" comprende il territorio amministrativo del Comune di Parabiago e dei comuni limitrofi che sottoscriveranno apposita convenzione.

Art. 3 Caratteristiche del prodotto, metodiche di lavorazione e conservazione

3.1 Elenco e quantità degli ingredienti:

Le "verze di Parabiago" sono composte da cultivar (compresi ibridi) che derivano dalla Brassica oleracea varietà Sabauda, piante caratterizzate da foglie bollose, increspate con teste serrate, a raccolta autunno-vernina.

3.2 Metodiche di lavorazione:

3.2.1. Coltivazione

- 1) preparazione del letto di semina su terreno di medio impasto con apporto di letame o compost maturi durante le operazioni di aratura e/o fresatura;
- 2) in autunno o primavera apporto di calcio nel terreno;
- 3) semina da maggio a giugno in semenzaio o in alveoli;
- 4) dopo 40 - 50 giorni dalla semina, con piante alte circa 15 cm, si procede al trapianto che tradizionalmente si effettua a fine luglio. Le piantine vengono irrigate fino a completo attecchimento poi le irrigazioni vengono diradate o sospese del tutto;
- 5) durante la coltivazione si effettuano due concimazioni di copertura con concimi ternari con discreti titoli di azoto e potassio e due/ tre trattamenti a base di sali rameici per contrastare le più comuni malattie fungine ed altrettanti trattamenti a base di piretroidi come insetticida naturale contro insetti quali ad esempio la cavolaia;
- 6) in autunno - inverno in base alle esigenze di mercato ed alle dimensioni delle teste si provvede alla raccolta.

Le operazioni colturali devono avvenire con il preciso intendimento di condurre una pratica colturale attenta, sensibile agli eccessivi solleciti e sfruttamenti del terreno nonché al contenimento dell'uso di sostanze chimiche non indispensabili alla corretta pratica colturale, sia in termini di principi attivi, sia di dosaggi utilizzati. Tale uso razionale è possibile anche grazie alla pratica di rotazione colturale da applicare sui terreni interessati alla produzione delle verze di Parabiago.

3.2.2. Attività post-raccolto e consegna

Le "**Verze di Parabiago**" vengono consegnate insaccate in sacchi ad uso alimentare, pesate, identificate, con apposito marchio "DE.CO" e messe a magazzino per la restituzione.

3.3 Descrizione del prodotto finito

Le **"Verze di Parabiago"** all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche: verze coltivate secondo quanto previsto nel paragrafo precedente.

- verze varietà "Sabauda" (compresi ibridi)

Art. 4 Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento e l'imballaggio dei prodotti

4.1 – Commercializzazione

Il marchio distintivo delle **Verze di Parabiago** (galletto stilizzato) e il relativo marchio "DE.CO" devono essere apposti su apposito espositore accanto al prodotto rispondente ai requisiti di cui al presente disciplinare o applicato sulla confezione.

Prima dell'immissione al consumo il prodotto finito deve essere confezionato ed etichettato secondo norma di legge. L'etichetta deve riportare:

- ingredienti
- nome e indirizzo del produttore
- denominazione "Verze di Parabiago"
- marchio De.C.O. di Parabiago

Art. 5 Descrizione dei locali di lavorazione e conservazione

Locali di lavorazione e conservazione sono quelli comunemente in uso nelle aziende agricole secondo la vigente normativa.