

## **Cavolfiore di Moncalieri**

### **ETICHETTA NARRANTE**

#### **Il prodotto**

Il cavolfiore di Moncalieri è un ecotipo la cui testa, composta da cupolette appuntite avvolte a spirale di colore avorio tendente al giallino, è racchiusa da foglie verde chiaro. Una volta cotto in bocca è saporito e croccante e, rispetto ai più comuni cavolfiori, ha un odore più delicato e una consistenza maggiormente compatta. È possibile degustarlo anche crudo in insalata, insieme alle foglie che lo avvolgono.

#### **Il territorio**

Il campo coltivato a cavolfiore dall'azienda agricola Il Tasso si trova a Moncalieri, a ridosso della collina a sud di Torino. Il territorio presenta terreno di medio impasto e clima caratterizzato da estati calde e inverni più o meno rigidi e umidi.

#### **La coltivazione**

Carlo Giacomasso coltiva il cavolfiore di Moncalieri su circa 0,3 ettari. La semina si svolge tra aprile e maggio utilizzando semente recuperata dalle piante migliori. Nel mese di giugno e/o di luglio si trapiantano le piantine in pieno campo, in terreno precedentemente lavorato e fertilizzato con letame compostato. L'irrigazione avviene con il sistema a goccia e le malerbe sono rimosse tramite sarchiatura. Per il controllo delle malattie e dei parassiti, sono utilizzati prodotti ammessi in agricoltura biologica ed è praticata la rotazione biennale.

#### **La raccolta**

La raccolta del cavolfiore di Moncalieri è manuale e scalare: inizia a fine ottobre e si protrae per tutto l'inverno.

---

#### **Il produttore**

Il Tasso  
di Carlo Giacomasso  
Moncalieri (To)  
Strada Revigliasco, 58  
Tel. 340 7878254  
[https:// iltasso.net](https://iltasso.net)  
[info@iltasso.net](mailto:info@iltasso.net)