



## Brassica rapa var. cymosa

Famiglia Brassicaceae

### Rapini, broccoletto, cima di rapa

ETIMOLOGIA - L'origine del nome Brassica è incerta, tuttavia alcuni può derivare da una radice gallica o dal greco "bibràsko" (io mangio).

AMBIENTE - Un ortaggio tipico dell'agricoltura italiana. Cresce in vegetazioni ruderali ma si tratta più che altro di una pianta da coltivazione.

#### CARATTERI BOTANICI

TRONCO - In base al ciclo di coltivazione può andare dai 50-60cm fino ai 110cm.

FOGLIE - Large e seghettate, circondano gruppi di semi.

FIORI - Piccoli fiori gialli crescono sulla cima della pianta.

USI - La Brassica trova larghissimo utilizzo nel campo culinario. Trova il massimo utilizzo in Italia ma è anche ampiamente utilizzata in altre aree dell'Europa, come in Portogallo, in Grecia e in Spagna. La cima di rapa è largamente utilizzata e molto diffusa nella cucina tradizionale meridionale, in particolare in quella pugliese e campana. Viene consumata cotta e rappresenta l'ingrediente principale di numerosi piatti tipici della cucina pugliese, tra cui le famose "orecchiette alle cime di rape", gli "strascinati e cime di rape", le "rape stufate col peperoncino", "fave e rape", "cime di rapa lesse condite con olio extravergine di oliva". Un ampio utilizzo si ha in abbinamento alla salsiccia, per cui è nota una specialità campana (la pizza con i friarelli e sasizza) e una simile pugliese (la puccia con rape e salsiccia del tarantino). Si preferisce l'uso di giovani esemplari, non più di 15 cm, per via del loro sapore meno amaro. Nella zona di Mottola, invece, si preferisce l'uso di esemplari più adulti, tra 25 e 30 cm, accompagnati da un sugo di lumache di terra.

I semi delle cime di rapa si pensa siano stati importati dai Genovesi dall'Oriente ed inizialmente coltivati dai Francesi. Altri sostengono che quest'ortaggio sia giunto nel nostro continente solo nel XVII secolo e fosse conosciuto come Cavolo di Siria o Cavolo di Cipro. Comunque le prime coltivazioni in Italia prosperarono nel Regno di Napoli e, poco dopo, anche in tutta la Pianura Padana.