

BUONVICINI AG

INFOLETTER

La macchia sul cavolfiore

Non si può non vederla. Nel bianco puro di un compatto corimbo, una macchia colpisce lo sguardo. Come mai appare questo neo grigio-bruno sulla figura di quest'ortaggio così invogliante? Quando è apparsa e cosa significa? È commestibile o indigesta? Quali sono i possibili effetti?

Per rispondere alle domande occorre esaminare la storia di quest'ortaggio unico e in particolare la carriera del nostro sfortunato eroe, qui chiamato Cavolfiorino.

Per trovare gli antenati di Cavolfiorino bisogna risalire al 16° secolo. La semenza di quest'ortaggio fu portata da esploratori e avventurieri dall'Asia in Europa, dove questa nuova verdura fu coltivata, dapprima in Italia e poi in Francia.

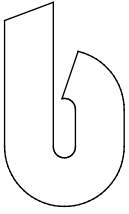
La coltivazione non è per niente semplice e avviene in zone dove il clima è mite, in campo aperto. Il terreno non deve solo essere fertile e umifero ma arato, sarchiato, mineralizzato e sufficientemente irrigato. In poche parole va trasformato in un'oasi del benessere antepresa del trapianto. Per permettere alle piantine di svilupparsi liberamente c'è bisogno di una distanza di 50 cm, altrimenti si picchiano tra di loro e sono guai.



Cavolfiorino era già da piccolo molto esigente. Voleva sempre essere nutrito con molte sostanze e il suo appetito insaziabile a volte lo faceva esagerare. Durante la crescita ebbe bisogno di premurose cure. Il terreno dovette essere concimato più volte con azotato di calcio, affinché avesse sempre sostanze nutritive a sufficienza. Mai far rallentare l'accrescimento della pianta trascurando irrigazioni o fertilizzazioni.

Giunto alla pubertà, all'età di circa 20 giorni, Cavolfiorino dovette sopportare i primi di una serie di costosi trattamenti, necessari per combattere malattie e parassiti molto pericolosi per la salute dei giovani ortaggi. Trascorsi, finalmente, circa 120 giorni, Cavolfiorino ormai maturo e adulto giunge al taglio. Al momento della raccolta è completamente coperto di foglie, queste proteggono il fiore e mantengono il corimbo bianco come la neve.





BUONVICINI AG

INFOLETTER

Cavolfiorino si sente troppo affoggiato e non gli piace avere l'aria di un hippie. Ma non gli danno neanche il tempo di abituarsi, che lo mettono su un nastro, lo tagliano alla base, gli levano il torsolo e lo svestono dalle foglie che lo hanno protetto. Per tenerlo calmo gli dicono che è necessario rispettare le pretese della norma. E così fu.



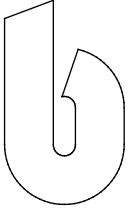
Lo attende però un tragico incidente. Ballonzolando sul nastro trasportatore perde l'equilibrio e va a sbattere contro il metallo della macchina impaccatrice. Perde brevemente conoscenza, la recupera e si rimette in posizione. Nessuno ha notato l'incidente, e così le seguenti lavorazioni vanno avanti come se niente fosse. Solo Cavolfiorino sente che qualcosa è cambiato.



Il giorno stesso inizia il viaggio verso il destino. In una gabbietta verde con una decina di colleghi lo preparano al trasporto. Al buio e al freddo si senti un breve tremolio e il camion si mise in moto. Davanti a loro vi erano 18 ore e oltre 1000 km allo scuro.



Dopo un viaggio senza interruzioni ecco di nuovo la luce. Tutto il carico deve essere scaricato per fare il primo inevitabile controllo di qualità. Cavolfiorino si sente un po' scosso. Il colpo ricevuto sul nastro gli ha prodotto un'ecchimosi che durante il trasporto è diventata grigio-bruna. Nulla di grave, pensa, infine lui si sente sano, in forma e conforme a tutte le norme che gli sono state imposte. L'esame sulla piattaforma passa senza che lo becchino. E così lo trasbordano e si riparte al buio per quello che sarà forse l'ultimo viaggio in grande compagnia.



BUONVICINI AG

INFOLETTER

Dopo un paio d'ore torna la luce ed ecco un altro controllo di qualità. Questa volta i controllori si dirigono proprio verso Cavolfiorino e vedono i segni della contusione. A questo punto viene passato in molte mani, voltato e rivoltato, fotografato, riposto nella gabbia e messo da parte assieme ai colleghi di tutto il carico. Si sente perduto. Riecco il buio e il rollio...dopo un paio d'ore è di nuovo alla piattaforma. Viene etichettato con un biglietto rosso e rimesso da parte.

Completamente abbattuto dal rifiuto del cliente destinatario, Cavolfiorino perde la voglia di vivere e si lascia sfiorire. Ormai pensava di andare a finire nei rifiuti quando ad un tratto una buona mano lo solleva delicatamente e un occhio lo guarda, e ad un tratto tutto va alla svelta, lo lavano, lo mettono nell'acqua calda e lo fanno a pezzetti. Che gioia! Cavolfiorino si sente finalmente bene. Tutta la cura goduta durante la crescita non è rimasta senza il suo giusto compenso.

Alla fine ha compiuto il suo destino, che è quello di salvare la vita all'uomo nutrendolo.
Con o senza quella maledetta macchia. **Lui dà vita!**



Cari saluti
BUONVICINI AG