



# Broccoletti viola e pane bianco

**Regia:** Roberto Dall'Angelo  
**Produzione:** SD Cinematografica  
**Durata:** 20 min.  
**Versioni:**   
**Formato:** HD

Siamo in inverno, e sui campi che circondano il piccolo borgo di Priverno, si scorgono i fiori viola dei chiacchietegli, quei broccoletti particolari che crescono solo in questa parte d'Italia. Grazie alla passione di pochi contadini e di alcuni giovani che vogliono recuperare la tradizione, i chiacchietegli sono diventati Presidio Slow Food. Sono l'ingrediente principale della zuppa di pane, il piatto povero del passato, ma anche dei ravioli. Con i chiacchietegli si farcisce la fàlia, il pane-pizza che ha reso orgogliosa Priverno in tutta la regione, ma c'è anche chi li utilizza in una versione più originale: una volta disidratati i chiacchietegli diventano l'ornamento colorato del piatto più famoso del mondo, la pizza. Siamo su quella che è nota come "strada della bufala" e la produzione di mozzarella è tipica anche dei dintorni di Priverno. Il latte di bufala è più grasso e saporito di quello vaccino: questo significa che anche tutti i suoi derivati acquistano un sapore particolarmente intenso: ricotta, caciotta, primo sale e un formaggio molto simile al parmigiano classico. E oltre ai formaggi Priverno lavora anche la carne della bufala, specie se consumata sotto forma di carpacciuo o di speck.



sd cinematografica

worldwide distribution