

Cavolfiore

Brassica oleracea L.
(Gruppo italica)

Mugnuli



- **Pianta:** morfotipo uniforme; durante la crescita presenta uno stelo allungato ramificato che termina con apice allargato florale o preflorale. Altezza 50 cm, diametro 45 cm.
- **Foglia:** lunghezza della foglia 40 cm, ampiezza della lamina fogliare 10 cm, lamina fogliare lanceolata, apice fogliare acuto con lamina fogliare intera mediamente spessa, bassa bollosità della lamina fogliare, punta fogliare che volge verso il basso, lamina fogliare concava curvata verso il basso, colore della foglia verde scuro, peduncolo e/o nervatura centrale stretto e bianco, picciolo di dimensioni 16 cm x 1,5 cm x 16.67 mm.
- **Fiore:** apice florale costituito da piccoli capolini terminali debolmente ramificati, infiorescenza di piccole dimensioni e poco profonda, basso numero di brattee, bassa predisposizione alla fioritura precoce, peduncolo florale di colore giallo-verde, petali bianchi, profumo delicato.
- **Capolino:** capolino ellittico, foglie di colore verde scuro che curvano verso l'esterno, capolino piccolo e morbido di dimensioni 5 x 4 cm, taglio interno di colore bianco.
- **Frutto:** silique di colore giallo-verde, lunghezza della siliqua di 5 cm, larghezza della siliqua di 1.4 cm, rostro alto circa 7 cm, siliqua orientata verso il basso con bordo ondulato, seme dal tegumento grigio-nero e dal peso medio di 3.6 g, circa 11-20 semi per siliqua.
- **Periodo di raccolta:** da novembre ad aprile.

Caratteristiche tecnologiche:

Le esplorazioni hanno permesso di individuare e conservare diverse accessioni, definire la distribuzione, le tecniche colturali ed il consumo di questa varietà. Le indagini hanno evidenziato un'elevata diversità morfologica all'interno della medesima varietà e il forte attaccamento territoriale a questo ortaggio viene confermato dai diversi appellativi con i quale viene indicato nei comuni salentini. Nell'orto, alla coltura del cavolo viene dedicata sempre poca superficie, da un filare di 20 piante a 2 are; infatti, quasi sempre viene coltivata per l'autoconsumo. Sono stati studiati i glucosinolati (GLS) del "mugnolo" ed è stato riscontrato che le infiorescenze sono caratterizzate dalla presenza di GLS alifatici (glucorafanina, glucoiberina, glucoerucina e sinigrina) GLS aromatici (glucobarberina e gluconasturtina) e GLS indolici (glucobrasicina, neoglucobrasicina, 4-metossiglucobrasicina e 4-idrossiglucobrasicina). I GLS indolici sono predominanti, mentre i GLS alifatici e aromatici sono stati trovati in quantità inferiori.

Storia e curiosità:

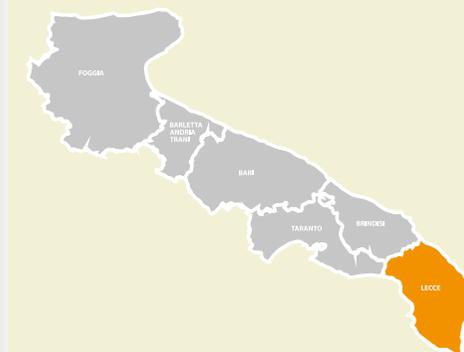
Albino Mannarini (1914) nella monografia *Orticoltura Salentina* riportò tre varietà di mugnuli presenti nel Salento leccese: precoce, major e serotina. La prima viene chiamata anche "mugnuletto": ha un accrescimento contenuto e viene coltivata in terreni leggeri, la sua produzione è precoce e limitata, ma organoletticamente gradevole; per questo motivo viene molto ricercata dagli appassionati di questa verdura. Le varietà major e serotina hanno accrescimento maggiore e vengono coltivate in terreni più fertili; inoltre, la serotina è anche più tardiva.

Sinonimi/denominazione dialettale:

Nei comuni salentini: mugnulu (Galatina), spuntature leccesi (Lecce), còvulu povaredhu o pezzenti (Alessano), càulu paesanu (Diso), còvulu scattunaru o brocculeddhi (Tricase), pezzenteddhi (Martano), càulu a campanella (Alezio).



Ambito locale di riferimento: Provincia di Lecce



Luogo di conservazione:

- Istituto di Bioscienze e Biorisorse del Consiglio Nazionale delle Ricerche (IBBR - CNR)- Bari

>18

**RISCHIO DI
EROSIONE GENETICA
O ESTINZIONE**

9-18

18

< 9



REGIONE PUGLIA
ASSESSORATO AGRICOLTURA