



## Erzeugerportrait

# Nappi

## Brokkoli aus Apulien

Im Süden Italiens bei Foggia in der Region Apulien liegt der Familienbetrieb NAPPI, der auf rund 40 ha eigenen Flächen frischen Brokkoli anbaut. Vater und Sohn kümmern sich zusammen um den Gemüseanbau, während Mutter und Tochter sich mit vollem Elan der Weinproduktion verschrieben haben.



Zweimal im Jahr wird der Brokkoli frisch geerntet, eine Anbauperiode dauert von Aussaat bis Ernte zwischen 90-110 Tagen. Die beste Zeit für Brokkoli ist bei Nappi Mitte November. Hier sind die Köpfe am größten, die Haupternte steht an und es werden 10-12 to Brokkoli pro Hektar geerntet. Nappi baut seinen Brokkoli nicht jedes Jahr am gleichen Standort an, sondern wechselt jährlich die Anbauflächen, damit der Boden nicht an Nährstoffen verarmt. Gedüngt wird mit Mist, Horn und organischem Dünger, Leguminosen und Gründüngung mit einer Getreide-Mischkultur werden eingearbeitet.

Bei der Ernte achtet Nappi vor allem auf Frische: von der Ernte auf dem Feld bis zur Auslieferung vergehen maximal 24 Stunden. Auf der Bio-Packstraße werden überschüssige Blätter entfernt, der Kopf wird gewogen, nach Wunsch des Kunden sortiert und dann in Kisten verpackt. Die Kisten, in denen der Brokkoli verpackt wird, sind bewusst aus Holz, denn nach dem Verpacken werden die Kisten bewässert. Das hält die Feuchtigkeit besser am Gemüse und der Brokkoli bleibt beim Transport bis zur Anlieferung frisch.



**Weitere Produkte von Nappi:** Blumenkohl, Romanesco

