

## Il radicchio trevigiano

Un ortaggio che da frutto spontaneo è diventato una risorsa preziosa.

Durante il gelo invernale nella campagna trevigiana la terra fredda, moderatamente argillosa prepara il suo "frutto" prezioso: il radicchio rosso, una cicoria che cresce spontaneamente da tempi immemorabili. Oggi, esso vanta il marchio Igp, ed il Consorzio di Tutela, dal 1996 ne disciplina la produzione in modo rigoroso facendone un ortaggio di eccellenza riconosciuto a livello internazionale.

*Cichorium Intybus Silvestre*: da sempre pianta erbacea selvatica che, attraverso continui cambiamenti per ragioni di conservazione apportati dai molteplici innesti, diventa il pregiato Radicchio Rosso di Treviso.

L'area di produzione è ricca di acqua sorgiva, una materia prima essenziale per l'imbiancamento delle sue costole croccanti. La zona di produzione comprende 41 comuni dislocati per la maggior parte in provincia di Treviso e in minima parte nelle rispettive province di Venezia e Padova.

Le tipologie che si fregiano del marchio Igp del Consorzio di Tutela sono il *Radicchio Rosso* (tardivo e precoce) e il *Radicchio Variegato di Castelfranco*.



Il radicchio rosso *tardivo* viene raccolto in pieno inverno dopo almeno due brinate. È caratterizzato da foglie di colore rosso vinoso e costole dorsali bianche con un sapore gradevolmente amarognolo. Viene raccolto a mano e dopo una superficiale pulitura si procede all'imbiancamento. I cespi di radicchio vengono immersi in acqua risorgiva alla temperatura di circa 12° C. L'acqua ravviva la pianta e la combinazione tra il buio e la bassa temperatura conferisce al radicchio colore e croccantezza. Dopo circa 15 giorni i cespi vengono ripuliti ulteriormente dalle foglie più esterne, immersi in acqua corrente e successivamente confezionati per la vendita.

Il tipo *precoce* viene raccolto dopo la grande calura estiva. Le foglie ancora verdi vengono raggruppate e legate assieme affinché, nell'acqua e al buio, sviluppino altre foglie di colore rosso intenso. La sua commercializzazione avviene a partire dal mese di settembre.

Il cespo si presenta in forma voluminosa, allungato e ben chiuso con un sapore leggermente amarognolo di media croccantezza.

Non meno pregiato è il tipo *variegato* che lo si trova a partire dal mese di ottobre. Si presenta con colore bianco crema, variegatura della foglia che vira dal viola al rosso violaceo fino al rosso vivo. Il cespo ha un diametro minimo di 15 cm con foglie spesse, bordo frastagliato, ondulate e di forma rotondeggiante. Molto apprezzato per il sapore che va dal dolce all'amarognolo molto delicato.

**Franco Tacconelli**