

BARBABIETOLA ROSSA DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Barbabetola rossa di Chioggia, erbetta rossa, erbetta del Doge.



La storia

La barbabetola, come la rapa, è alimento umile e antichissimo. Coltivata regolarmente e con continuità in tutta Europa già dal XVI secolo, ha trovato nella zona di Chioggia il luogo ideale per una produzione primaverile di particolare precocità, che ne consente una possibile seconda produzione autunnale, mentre altrove è ortaggio solo estivo. Un tempo era molto conosciuta, apprezzata e largamente consumata e non è certo un caso se nella statistica del Mercato Ortofrutticolo di Chioggia dell'anno 1975 sono riportati ben 791 tonnellate annue di "erbette" commercializzate, una quantità

quindi notevolmente più elevata rispetto alle circa 300 tonnellate degli ultimi anni. Un tempo il seme era prodotto solo in azienda ed era d'uso comune indicare la tipologia locale più pregiata come "erbetta del Doge".

Descrizione del prodotto

La Barbabetola rossa di Chioggia è una radice di aspetto fresco, colorazione esterna rosso brillante, più cupo a completa maturazione, di pasta bianca con evidenti caratteristici anelli rossi e succosi.

La forma tipica è conico-rotondeggiante appiattita al colletto e deve presentarsi intera, liscia, senza lesioni o ammaccature, turgida e priva di odore o sapore estraneo. Le dimensioni ottimali sono comprese tra 5 e 8 cm di diametro.

Processo di produzione

Il clima mite della zona costiera di Chioggia e il terreno particolarmente sciolto permettono una accentuata precocità della produzione che può partire già da metà marzo. Escluso il periodo estivo, eccessivamente caldo e asciutto, la barbabetola rossa trova proprio nella zona di Chioggia e dintorni l'ambiente ideale per crescere armoniosamente e in modo naturale senza dannosi squilibri idrici o termici che influenzerebbero negativamente la qualità del prodotto finale.

La produzione principale è quella primaverile con semina autunnale in tunnel nella prima metà di novembre e raccolta a partire da marzo. La coltivazione non è molto complicata, implica però una scelta accurata del terreno più adatto. Per la produzione autunnale si procede con la semina in pieno campo all'inizio di agosto per raccogliere dalla fine di settembre e per tutto ottobre. Praticamente in via di abbandono è invece la semina a marzo con raccolta estiva, periodo nel quale gli ortaggi da "lessare" non incontrano notoriamente il favore dei consumatori. La raccolta è manuale e si effettua sradicando le piante e pulendole sommariamente. Segue lavaggio e confezionamento, che può avvenire con foglie (anche in mazzi) o senza, in confezioni commerciali standard.

Usi

Si consuma prevalentemente lessata e con poco condimento, anche saltata in padella, al forno, o tradizionalmente sotto la cenere (metodo di non facile realizzazione ma sicuramente adatto a garantire il mantenimento di tutte le sue proprietà nutrizionali), ma si può consumare anche in gustose insalate miste. La polpa, ridotta in purea, è usata come maschera di bellezza e contro gli arrossamenti della pelle. Le foglie (erbette) e gli steli fogliari (manici) sono utilizzabili come qualsiasi altra verdura cotta.

Reperibilità

La barbabetola rossa di Chioggia è reperibile durante la primavera e poi nei mesi autunnali, presso i mercati della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Chioggia, Cavarzere, Campagna Lupia e Mira, in provincia di Venezia.

