

CAROTA DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Carota di Chioggia.



La storia

Conosciuta già dai Greci e dai Romani, la carota ha trovato, durante il periodo della Serenissima, terreni adeguati alla sua coltura nella zona meridionale della laguna veneziana, dove è stata a lungo coltivata per autoconsumo negli orti domestici o per essere commercializzata nei mercati della città di Venezia.

È solo negli anni sessanta del secolo scorso che questo ortaggio comincia ad avere un'importanza economica e diventa velocemente la produzione dominante e trainante di tutto il comparto orticolo della zona. È la particolare stagionalità e qualità della produzione a permettere la conquista di una larga quota di mercato nel Nord Italia e, negli anni successivi, nei mercati di tutta l'Europa. Tale è l'importanza della carota a Chioggia negli anni sessanta che Venezia viene indicata per prima in un elenco delle province nazionali in cui la coltivazione del prodotto è maggiormente praticata.

Descrizione del prodotto

La carota di Chioggia appartiene alla varietà "nantes" e ha una forma cilindrica regolare, lunga e affusolata, priva di legnosità, un aspetto brillante con colorazione intensamente aranciata, un sapore delicatamente aromatico e buona omogeneità tra corteccia e cuore della radice, in relazione al grado di maturazione. Al consumo si deve presentare sana, pulita, fresca, priva di ogni accenno di colorazione verde o rosso-violacea al colletto, croccante e turgida.

Processo di produzione

L'influenza positiva del mare, il continuo rimescolamento dell'aria, i terreni leggeri che si riscaldano precocemente permettono un anticipo di produzione che consente alla "carota di Chioggia" di essere la migliore e la più fresca disponibile sul mercato nel mese di maggio e nella prima metà di giugno. La particolare struttura fisica del terreno della zona permette inoltre produzioni di storico e consolidato pregio per la possibilità data alle radici di svilupparsi in forma armoniosa e regolare, rispettando pienamente forma e parametri merceologici tipici della varietà.

Il terreno fortemente sabbioso, inoltre, facilita molte le operazioni colturali e permette di raccogliere radici lisce, vivamente colorate e pulite.

La preparazione del terreno è accurata e sono necessarie concimazioni abbondanti.

La semina si effettua con seminatrici di precisione, nei mesi di ottobre-febbraio e avviene entro solchetti, successivamente coperti con film plastico che viene tolto non appena si innalza la temperatura. La raccolta si effettua da fine aprile a tutto giugno ed è eseguita meccanicamente. Esiste anche una secondaria produzione autunno/invernale; in questo caso la semina avviene a luglio in pieno campo e la raccolta si effettua da settembre a novembre prima che geli. Le carote sono conferite a centri di commercializzazione o vendute grezze sul campo dopo la raccolta. Nella maggior parte dei casi vengono stoccate in celle frigo per brevi periodi e poi lavorate su appositi impianti che effettuano il lavaggio e il confezionamento.

Usi

La carota è ricca di vitamina A, calcio e fosforo; è molto nutritiva, mineralizzante e diuretica.

Si consuma in infiniti modi: cruda al naturale, in insalate, lessata, in purea, in minestre, zuppe, creme, condimenti, sughi o in succhi. Può inoltre venire usata per preparare sformati, dolci e torte.

Reperibilità

Date le grandi quantità prodotte, la "carota di Chioggia" è reperibile presso tutti i mercati regionali.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia e Rovigo.

