

# CICORIA CATALOGNA GIGANTE DI CHIOGGIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cicoria catalogna gigante di Chioggia.



## La storia

La cicoria è una pianta spontanea che cresce nei prati, ai margini delle strade, nei terreni argillosi; la si trova nelle zone temperate di Europa, Africa ed Asia. Ne esistono numerose varietà, che si differenziano per aspetto e proprietà organolettiche.

Viene usata sin dall'antichità come alimento e come medicinale. I romani usavano molto questo ortaggio durante le loro famose abbuffate luculliane. Anche i medici la usavano moltissimo, e con essa curavano parecchie malattie dell'addome: Galeno, nel secondo secolo d.C., in riferimento alla cicoria scriveva: "... amica del fegato e non contraria allo stomaco".

Durante il medioevo si è proceduto alla selezione delle varietà maggiormente apprezzate ed alla differenziazione di coltivazione nelle varie aree della penisola.

Nella zona di Chioggia questa orticola è presente negli orti delle famiglie da tempi immemori ed è

presente, da decenni, negli elenchi ufficiali delle ditte specializzate nella produzione di sementi da orto.

## Descrizione del prodotto

La "cicoria catalogna gigante di Chioggia" è caratteristica e pregiata per la produzione primaverile. Presenta cespi molto sviluppati, foglie di colore verde scuro, allungate, strette e molto frastagliate. Le coste sono bianche, molto larghe e spesse. Il sapore risulta così amaro (soprattutto in estate) al punto da dover essere, a volte, lavata in acqua fredda dopo cottura.

## Processo di produzione

La zona di Chioggia è caratterizzata da un microclima particolare, con temperature abbastanza miti durante l'inverno e terreni sciolti e sabbiosi che, riscaldandosi facilmente, permettono una accentuata precocità del raccolto che risulta anche il migliore dal punto di vista gustativo. La tecnica produttiva ricalca quella comunemente usata per le cicorie con distanza di semina a 40-50 cm tra le file e 25-30 cm tra le piante. Qualche orticoltore produce ancora autonomamente il seme che poi coltiva. La semina avviene da marzo ad agosto e non necessita di particolari cure, oltre le normali operazioni di sarchiatura del terreno, concimazione e irrigazione adeguate alle caratteristiche del suolo e alle condizioni meteorologiche. La raccolta avviene manualmente ed è scalare da agosto a dicembre. I cespi, tagliata la radice al colletto, vengono sommariamente puliti, privati delle foglie più esterne rotte o danneggiate e confezionati in imballaggi con misure 30x50. Un tempo invece venivano confezionati anche in mazzi.

## Usi

Contiene un discreto quantitativo di fosforo, calcio e vitamina A. Si può consumare cruda, in insalata o in pinzimonio, o più comunemente bollita. In questo caso è consigliabile lavarla, dopo la cottura, in acqua fredda per stemperare un po' il gusto marcatamente amarotico.

## Reperibilità

La "cicoria catalogna gigante di Chioggia" è un ortaggio prodotto in quantità ridotte, reperibile da agosto fino all'inizio dell'inverno, prevalentemente presso i produttori e i mercati della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare il comune di Chioggia.

