

GERMOGLIO DI RADICCHIO BIANCO NOSTRANO DI BASSANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Germoglio di radicchio bianco nostrano di Bassano, radicchio variegato bianco di Bassano.



La storia

Il germoglio di radicchio bianco nostrano è coltivato nel territorio bassanese dall'ottocento e sembra derivare da una selezione della varietà "variegato di Castelfranco", attuata dagli agricoltori bassanesi. La coltivazione del "radicchio bianco di Bassano" è favorita dal microclima mite, ventilato e non umido caratteristico della zona, che ostacola la formazione di muffe e di marcescenze, privo dei picchi di freddo e delle gelate non seguite da un disgelo diurno che interessano, invece, la pianura.

Descrizione del prodotto

Nella prima fase del ciclo colturale la pianta presenta foglie completamente verdi, con nervatura principale poco accentuata. Successivamente, diventando grandi, sono a superficie ondulata, rotondeggianti a margine frastagliato. All'approssimarsi dell'inverno manifestano maculature più o meno estese di colore rosso o viola che si mantengono tali fino alla raccolta. Dopo la forzatura le foglie

centrali si accrescono e il colore di fondo vira dal verde al bianco crema. Le variegature, distribuite in modo equilibrato su tutta la pagina fogliare, assumono colorazioni diverse dal viola chiaro al rosso violaceo al rosso vivo. Si ottiene così un cespo a foglie aperte differente da quello raccolto in campo. A maturazione avvenuta, il cespo della pianta si presenta semiaperto e le dimensioni possono raggiungere i 20-25 cm e del peso di circa 150 g. Si presenta tenero e croccante allo stesso tempo, dal gusto particolarmente delicato.

Processo di produzione

Si semina da metà luglio ai primi di settembre in semenzaio o in pieno campo, si copre con tessuto non tessuto per riparare dall'umidità, dalla luce, dal freddo e dagli uccelli. La plantula cresce per 30 giorni per poi essere trapiantata in terreni preventivamente preparati. Dopo il trapianto il terreno viene lavorato, concimato e diserbato. La raccolta è manuale e va dai primi di novembre fino alla fine di marzo.

Raccolte le piantine, vengono attentamente tolettate e ripulite delle foglie più vecchie o marce e messe in contenitori chiusi con dell'acqua a coprire le radici per la cosiddetta fase di imbianchimento o forzatura attraverso la quale il prodotto diviene più tenero e dolce. Qui restano per circa una settimana in una stanza calda (circa 15- 20 °C) e buia, in condizioni di umidità idonee alla formazione di foglie nuove che, accresciute in tali condizioni a spese delle sostanze di riserva delle radici, presenteranno le migliori caratteristiche organolettiche. Le foglie accresciutesi o formate in tale situazione, infatti, perdono la loro consistenza fibrosa, private come sono dei pigmenti clorofilliani, si arricchiscono d'acqua, divengono croccanti e friabili, di sapore delicatamente amarognolo.

Dopo aver pulito la pianta dalle foglie rovinate, raschiato e sagomato il fittone e selezionate ulteriormente le piantine, vengono immerse in una vasca di acciaio per il lavaggio. Infine vengono confezionate in cassette di plastica e inviate alla vendita. La coltivazione può avvenire in serra.

Usi

Il germoglio di radicchio bianco di Bassano si presta bene ad essere consumato fresco in insalate.

Reperibilità

Dal tardo autunno alla fine dell'inverno, il prodotto è reperibile presso i mercati al dettaglio della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Vicenza, in particolare i comuni di Bassano del Grappa, Rosà, Cassola, Marostica, Romano d'Ezzelino, Tezze sul Brenta.

