

# RADICCHIO BIANCO O VARIEGATO DI LUSIA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Radicchio bianco o variegato di Lusia.



## La storia

Secondo la maggioranza degli studiosi, è verosimile che tutte le varietà di radicchio attualmente coltivate derivino da individui a foglie rosse riconducibili al "Rosso di Treviso" che, introdotto in Europa intorno al XV secolo, ha iniziato ad interessare le zone tipiche del Veneto nel corso del secolo successivo. A partire da questa pianta, in seguito a interventi di miglioramento genetico operati dai produttori, si è riusciti ad ottenere i tipi oggi conosciuti e coltivati.

Il "radicchio bianco o variegato di Lusia" deriva da una selezione massale avvenuta negli anni quaranta del secolo scorso, del "variegato di Castelfranco".

## Descrizione del prodotto

Il "radicchio bianco o variegato di Lusia", chiamato anche cicoria, appartiene alla famiglia delle Compositae, è caratterizzato da cespo di forma rotondeggiante, con grumulo centrale compatto e foglie esterne espanse, screziate di rosso su fondo bianco-giallo. I cespi hanno un peso minimo di 100 g ed un diametro minimo di 15 cm. Ha sapore fresco e amarognolo; deve presentarsi con cespo intero, non fiorito e privo di sapori e odori estranei.

## Processo di produzione

Il radicchio viene seminato tra giugno e l'inizio di agosto e successivamente le piantine vengono trapiantate in campo. Da settembre inizia la raccolta che è scalare fino a gennaio; viene svolta manualmente facendo attenzione a non rovinare il prodotto. Non sono necessarie particolari attenzioni durante il periodo di crescita delle piante, essendo sufficienti normali operazioni di sarchiatura e irrigazioni adeguate al grado di siccità.

L'operazione caratteristica e fondamentale per la produzione del "radicchio bianco o variegato di Lusia" è l'imbiancatura, che consente di ottenere un prodotto particolarmente pregiato e gradevole dal punto di vista organolettico. Tale operazione si effettua riponendo i cespi di radicchio, raccolti in pieno campo, nella sabbia ricoperti da paglia o altro materiale vegetale mantenendoli inumiditi con annaffiature quotidiane. Dopo circa 8-10 giorni il radicchio viene tolto, ripulito e preparato per il mercato. La commercializzazione può essere effettuata a cespo chiuso o a cespo aperto a forma di rosa, con apposito confezionamento che consenta di apporre un eventuale specifico contrassegno. Il prodotto può essere condizionato, ai fini di prolungare la conservazione, in contenitori di plastica, legno o cartone.

## Usi

In cucina trova impiego soprattutto crudo in insalata. È particolarmente ricco in calcio, ferro, fosforo, magnesio e vitamine; possiede proprietà diuretiche e depurative.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i produttori e i mercati al dettaglio della zona di produzione, esclusivamente durante il periodo di produzione nei mesi di settembre e ottobre.

## Territorio interessato alla produzione

Parte del territorio limitrofo al corso del fiume Adige, circoscritto dai seguenti comuni della provincia di Rovigo: Lusia, Fratta Polesine, Villanova del Ghebbo, Costa di Rovigo, Lendinara, Badia e da alcuni comuni della provincia di Padova: Barbona, Vescovana e S. Urbano.

