

# RADICCHIO VARIEGATO BIANCO DI BASSANO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Radicchio variegato bianco di Bassano.



## La storia

Il "radicchio variegato bianco di Bassano" è coltivato nella zona fin dall'Ottocento, e sembra derivare da una selezione attuata dagli agricoltori bassanesi della varietà "variegato di Castelfranco". La particolarità del prodotto è determinata dal clima mite della zona, ventilato e asciutto che ostacola la formazione di muffe e di marcescenze, e dalle caratteristiche dei terreni, caratterizzati da una tessitura di tipo franco o franco-sabbiosa, con un sottosuolo ricco di ghiaia, con buona permeabilità e discreta presenza di sostanza organica. Questo radicchio è molto apprezzato, in particolar modo nei pranzi in occasione delle festività natalizie e di fine anno.

## Descrizione del prodotto

Il "radicchio variegato bianco di Bassano" è una pianta dalla foglia larga e molto sottile, dal sapore dolce. Quando viene commercializzato, dopo il processo di imbianchimento, i germogli si presentano con colore di fondo dal verde al bianco crema e variegature, distribuite in modo equilibrato su tutta la pagina fogliare, che assumono colorazioni diverse dal viola chiaro al rosso violaceo al rosso vivo. A maturazione avvenuta, il cespo della pianta si presenta semiaperto, le sue dimensioni possono raggiungere i 20-25 cm e peso di circa 150 g. Si presenta tenero e croccante allo stesso tempo, dal gusto particolarmente delicato.

## Processo di produzione

Il "radicchio variegato bianco di Bassano" viene seminato da metà luglio ai primi di settembre in semenzaio o in pieno campo, si copre con tessuto-non tessuto per ripararlo dall'umidità, dalla luce, dal freddo e dagli uccelli. Se piantata in semenzaio dopo 30 giorni la pianta viene trapiantata in terreni lavorati e concimati e non necessita di cure particolari. La raccolta avviene manualmente dai primi di novembre fino alla fine di marzo. Le piantine raccolte vengono ripulite delle foglie più vecchie o marce e messe in contenitori chiusi, con dell'acqua a coprire le radici, per la fase di imbianchimento o forzatura attraverso la quale il prodotto diviene più tenero e dolce. Rimangono per circa una settimana in una stanza calda (circa 15- 20 °C) e buia, e 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, infatti, si arricchiscono d'acqua, divengono croccanti e friabili, di sapore delicatamente amarognolo.

Le piante vengono pulite dalle foglie rovinate, il fitone raschiato e sagomato; dopo un'ulteriore selezione 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 "radicchio variegato bianco di Bassano" si presta bene ad essere consumato fresco in insalate.

## Reperibilità

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

## Territorio interessato alla produzione

Comune di Bassano del Grappa, in particolare nella zona di San Francesco e comuni di Rosà, Cassola, Marostica, Romano d'Ezzelino e Tezze sul Brenta, tutti in provincia di Vicenza.

