

# RADICIO VERDÒN DA CORTÈL

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Radicio verdòn da cortèl, cicoria a grumolo, *Cichorium intybus*.



## La storia

Il "radicio verdòn da cortèl" appartiene al grande gruppo delle cicorie o radicchi, famiglia Composite - specie *Cichorium intybus*, il cui consumo risale a tempi remotissimi e le modalità di coltivazione sono state tramandate attraverso le generazioni nell'area di produzione. Le testimonianze scritte sull'utilizzo alimentare di questo ortaggio sono molto limitate. Va citata la notizia di un manuale agreste del 1600 circa, che ricorda un "radicchio scoltellato" quale alimento povero di gente misera.

## Descrizione del prodotto

Il "radicio verdòn da cortèl" è pianta rustica, con forma a rosetta, di colore verde intenso e cuore verde-giallo. Le foglioline si presentano chiare, quasi bianche, all'inserzione con il fittone e formano un grumolo aperto. Il diametro totale è di 7-8 cm, il cespo è lungo 6-7 cm, la radice ha diametro di 1,5-2 cm che, alla raccolta, dopo la toelettatura si riduce a 1-1,5 cm, con lunghezza massima di 1,5-2 cm. La consistenza delle foglie è mediamente croccante, più marcata rispetto ai consimili a grumolo bianco ma più sottile rispetto alle altre cicorie a grumolo verde. Il sapore è fresco, gradevolmente erbaceo, lievissimamente amarognolo.

## Processo di produzione

Il "radicio verdòn da cortèl" si adatta a terreni di varia natura, da sciolti a medio impasto e fino ad argillosi. Viene seminato tra la fine agosto e i primi settembre, a file o tradizionalmente a spaglio. Da settembre ad ottobre, qualora necessario a seguito di consistente sviluppo vegetativo, dovuto a favorevoli condizioni meteorologiche, viene eventualmente effettuato un taglio dell'apparato fogliare. Avanzando la stagione invernale, sotto la protezione delle foglie esterne collassate dal freddo si formano i ricacci a grumolo. Questo ortaggio sopporta bene il freddo, fino a -4, -5 °C; con temperature inferiori può essere necessaria una copertura. La concimazione è esclusivamente organica, da letame. La raccolta inizia da fine febbraio e prosegue al massimo fino a metà aprile. La raccolta avviene esclusivamente a mano, utilizzando un coltello a lama corta, d'onde la denominazione "da cortèl". Dopo la toelettatura e un lavaggio accurato viene posto in cassette e avviato al commercio.

## Usi

Il "radicio verdòn da cortèl" tradizionalmente viene consumato esclusivamente crudo, in insalata, da solo, accompagnato da uovo sodo oppure da formaggi, molto indicata la polenta, tenera oppure abbrustolita. Una maniera di servirlo tipica della campagna trevigiana è accompagnarlo con un

condimento di lardo sfrigolante ed aceto, altro abbinamento tradizionale è quello con fagioli lessati freddi.

## Reperibilità

Il prodotto è reperibile presso i rivenditori ortofruttili della Marca Trevigiana da febbraio a aprile.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di Treviso, Quinto di Treviso, Zero Branco, Casale sul Sile, Preganziol, Casier, Ponzano Veneto, Roncade, San Biagio di Callalta, Monastier, Paese e Istrana, tutti in provincia di Treviso.

