

SEDANO VERDE DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Sedano verde di Chioggia.



La storia

Nella zona di Chioggia quella del sedano è stata la prima coltura massicciamente impostasi nell'orticoltura locale. Ciò si è verificato tra gli anni '50 e '60, precedendo lo sviluppo della carota e del radichio. Le linee produttive allora erano "aziendali"; ogni famiglia produceva il seme e si distingueva, o almeno tentava di farlo, per particolari caratteristiche merceologiche (volume del cespo, compattezza, colore...). Questo determinava un costante miglioramento dell'offerta complessiva della zona tipica.

Per comprendere l'importanza che allora aveva il sedano nell'orticoltura della zona basti pensare che i dati statistici del Mercato Ortofrutticolo di Chioggia nell'anno 1975, nel riepilogo annuale, riportano

un conferimento di ben 8.243 tonnellate di prodotto! Ben superiore, per intenderci, alla quantità di patate e cipolle allora commercializzata.

Descrizione del prodotto

Il "sedano verde di Chioggia" è una varietà primaverile, particolarmente precoce caratterizzata dalle dimensioni limitate dei cespi e dalla loro colorazione intensamente verde; ha aroma intenso, gusto delicato e persistente che lontanamente richiama la liquirizia. Sono molto evidenti le dimensioni dell'apparato radicale che tradizionalmente gli orticoltori lasciano per quanto possibile in bella evidenza a dimostrazione dell'autentica origine del prodotto.

Processo di produzione

Il clima mite della zona e i terreni, presto riscaldati dal sole e senza ristagni, sono la vera particolarità della precoce produzione di sedano primaverile, infatti è sufficiente spostarsi verso l'entroterra di qualche chilometro e la stagionalità cambia completamente. Per la produzione più precoce la semina avviene in autunno sui terreni più esposti e soleggiati, adeguatamente arricchiti di sostanza organica e protetti da tunnel. Appena possibile (30-40 giorni) si procede al trapianto del giovane ortaggio; durante l'inverno l'accrescimento è lentissimo; un tempo la protezione invernale delle piante era assicurata con le tradizionali arelle di canne palustri; ora molto si ricorre al tessuto-non tessuto o al tunnel di film plastico. La produzione medio precoce/estiva si attua invece con semine in vivai a terra o più modernamente su alveoli, da febbraio a maggio.

La raccolta è scalare, da maggio fino all'autunno. Per il buon esito della coltura è importante evitare che le piante subiscano squilibri termici e/o idrici, mentre la concimazione deve essere ben equilibrata. La raccolta è manuale e avviene nel momento in cui il prodotto ha le caratteristiche merceologiche adatte e le dimensioni idonee. Recisa la radice il cespo è adeguatamente ripulito, liberato delle foglie esterne danneggiate, lavato e confezionato.

Usi

Il sedano è ricco di vitamine, calcio e fosforo; inoltre è mineralizzante, depurativo e rinfrescante. Il succo è spesso usato come tonico per la pelle. Si consuma crudo in insalate miste o in gustosi pinzimoni, soprattutto se imbiancato, ma anche lessato, gratinato, in minestre, minestrone, zuppe, sughi e condimenti.

Reperibilità

Il "sedano verde di Chioggia" è un ortaggio che sta subendo negli ultimi anni un notevole ridimensionamento produttivo. È reperibile solamente presso i produttori o i mercati delle zone limitrofe a quella di produzione, per un periodo limitato tra i mesi di aprile e giugno.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Chioggia, in Provincia di Venezia.

