



INSALATA DI LUSIA IGP

Descrizione del prodotto

L'insalata di Lusìa IGP è un ortaggio a foglia larga allo stato fresco appartenente alla famiglia della Asteracee, genere *Lactuca*, specie *sativa*, nelle due varietà: Capitata (denominata Cappuccia) e Crispa (detta Gentile).

La storia

Alla fine del 1800 i terreni di Lusìa e dei comuni limitrofi furono ricoperti da uno spesso strato di sabbia riversato dall'alluvione del fiume Adige. La formazione di un nuovo suolo molto permeabile costrinse gli abitanti ad abbandonare le colture tradizionali (grano e mais). Ma già dai primi anni del 1900 fecero la loro comparsa le colture orticole che, grazie alle caratteristiche del nuovo terreno e all'abbondante disponibilità di acqua derivata dall'Adige, consentivano delle produzioni di qualità. Negli anni '30 su alcuni quaderni manoscritti da produttori della zona compariva il termine di insalata che si utilizzava per indicare in modo generico sia le lattughe sia le indivie e, nel 1933, la dicitura "latuga" o "salata" che identificava la lattuga Cappuccia.

La prima documentazione statistica risale agli anni '50 e nei dati statistici del 1956, le "insalate" risultano essere il secondo prodotto, per quantità, transitato per il mercato locale, dopo la patata. Negli anni '60 alcuni commercianti della zona, grazie agli scambi commerciali con il mercato ortofrutticolo di Verona, notarono la lattuga Gentile. Questa insalata fu presto introdotta nelle aziende locali che, grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche e alla selezione genetica varietale, hanno raggiunto ottime produzioni qualitative e quantitative.

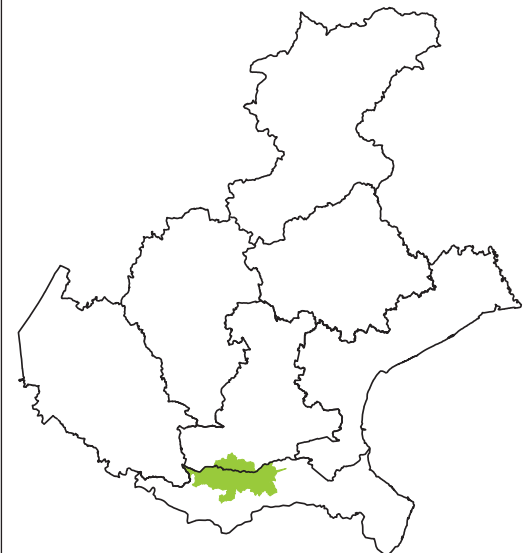
Aspetto e sapore

L'insalata di Lusìa IGP ha fusto corto, molto carnoso, sul quale si inseriscono le foglie di numero, forma, dimensione e colore variabile in base all'andamento climatico; le foglie sono morbide per l'assenza di fibrosità, accompagnata dalla turgidità che permane anche dopo 10-12 ore dalla raccolta. Al gusto è fresca, croccante e sapida, tanto da non richiedere sale da cucina nel condimento, particolarità riconducibile alla ricchezza di Sali minerali nei terreni di coltivazione.



Territorio di origine

La zona di produzione dell'Insalata di Lusìa IGP comprende parte del territorio delle province di Rovigo e Padova ed è circoscritta ai comuni di Lusìa, Badia Polesine, Lendinara, Costa di Rovigo, Fratta Polesine, Rovigo e Villanova del Ghebbo, in provincia di Rovigo, Barbona, Vescovana e Sant'Urbano in provincia di Padova.



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

La varietà Cappuccia presenta foglia compatta e ondulata con il margine intero di un colore verde brillante. Il peso del cespo varia da 200 a 500 g; la varietà Gentile ha foglia bollosa con margine frastagliato, di colore verde chiaro brillante, ha peso leggermente inferiore che va da 150 a 450 g.

Produzione

La coltivazione dell'Insalata di Lusìa IGP si effettua sia in pieno campo, sia in coltura protetta, in terreni sciolti e permeabili, opportunamente preparati, ed irrigui. Per evitare il depauperamento della sostanza organica, è obbligatorio apportarne sotto forma di letame bovino maturo o altri composti organici.

Nella fase di trapianto si utilizzano piantine con minimo 3 foglie vere, dotate di pane di terra, e si mettono a dimora con distanza tra le file di 30-40 cm e sulla fila di 30-35 cm. Da questo momento e fino al superamento della crisi di trapianto, in assenza di piogge, si dovrà intervenire irrigando, con volumi d'acqua ridotti e costanti, una o due volte al giorno. Successivamente gli apporti idrici saranno limitati in quanto la falda freatica alta, tipica della zona, consente alla coltura di sopperire alle normali esigenze idriche.

La raccolta inizia quando la varietà Gentile ha raggiunto un peso non inferiore a 150 g e la varietà Cappuccia non inferiore a 200 g; segue la tolettatura, cioè la pulizia del cespo di lattuga con l'eliminazione delle foglie basali, che viene collocato nei contenitori utilizzati per la vendita. Entrambe le



operazioni si eseguono in campo allo scopo di evitare ulteriori manipolazioni che comporterebbero un deterioramento qualitativo del prodotto. La lattuga viene poi trasportata nel centro aziendale del produttore dove verrà effettuato il lavaggio, senza toglierla dall'imballaggio, e si completerà l'operazione di confezionamento mediante l'apposizione sulla parte superiore del contenitore stesso di una pellicola trasparente.

Etichettatura

Sui contenitori deve essere visibile il logo della IGP Insalata di Lusìa con dimensioni non inferiori ad altre diciture eventualmente presenti sullo stesso imballaggio. Il logo IGP Insalata di Lusìa, già apposto sui contenitori, non potrà essere riutilizzato.

Stoccaggio e commercializzazione

La lattuga che si fregia dell'IGP Insalata di Lusìa deve essere commercializzata confezionata in contenitori di plastica, legno, cartone, polistirolo e altri materiali per alimenti. La parte superiore dovrà essere protetta con l'apposizione di una barriera trasparente in materiale per alimenti riportante esclusivamente il logo dell'IGP Insalata di Lusìa, tale da permetterne sia la visibilità sia la naturale traspirazione. Sui contenitori devono essere altresì



riportati gli elementi atti ad individuare: nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore o del confezionatore; la categoria. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo e includere solo insalata della stessa varietà, origine, tipo, categoria e calibro.

Le condizioni pedo-climatiche dell'area di produzione consentono la sua coltivazione anche nei periodi estivi, garantendone la presenza sul mercato per 10-11 mesi all'anno.

In cucina e a tavola

L'Insalata di Lusìa IGP è apprezzata dal consumatore per la leggerezza del cespo, per la sua buona conservazione, per l'assenza di fibrosità (la pianta è composta in larga parte d'acqua), per la croccantezza delle foglie giovani, fresche e turgide e per il suo gusto, dovuto ad una naturale sapidità. Si accompagna a secondi piatti a base di carne o pesce, ma può essere un gustoso piatto unico abbinata ad altra verdura cruda, legumi, cereali, tonno, formaggi e quant'altro secondo i gusti personali.

