



RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP

Descrizione del prodotto

Il Radicchio rosso di Treviso IGP è un ortaggio a foglia allo stato fresco, ottenuto da piante della famiglia delle Compositae, della specie *Cichorium intybus* L., varietà Silvestre che comprende i tipi Tardivo e Precoce.

La storia

È un prodotto unico e inimitabile, espressione della tipica cultura rurale del Trevigiano. Ne L'Agricolo, Almanacco per il 1862, sta scritto che fra i vari lavori del mese di dicembre ... *"si rincalzano i cavoli ed i broccoli, s'imbiancano, nella terra coperta di foglie secche, i radichi bianchi e rossi"*. Sembra questa la prima notizia ufficiale di un radicchio rosso imbianchito sotto foglia. La tecnica, peraltro nota da secoli in Veneto e suggerita dalla stessa natura, fu presto perfezionata tanto che pochi anni dopo (1870) si legge, da un'inchiesta del Consorzio Agrario di Treviso, che *"... Nella stagione invernale, specialmente, si fa un importante commercio del radicchio rosso, il quale ha già acquistato*

buona rinomanza in tutta Italia per la sua bellezza (che somiglia ad un fiore) e pel suo gusto ...".

Il Radicchio rosso di Treviso IGP tardivo è localmente noto come *"radicio spadón"*, spadone, cioè a forma di spada. Questa caratteristica regale non è seconda all'altra, quella del colore porpora vivo tendente al viola, che contribuisce in egual modo a stimolare la sua fama nel mondo.

Aspetto e sapore

Il Radicchio Rosso di Treviso IGP Tardivo si presenta con germogli regolari, uniformi e dotati di buona compattezza; foglie serrate, avvolgenti che tendono a chiudere il cespo nella parte apicale; il cespo è corredato di una porzione di radice fittonante perfettamente toelettata e di lunghezza proporzionale alla dimensione del cespo, mai superiore a 6 cm. Il colore della foglia è rosso vinoso intenso; la costola dorsale (nervatura principale) è bianca, di consistenza croccante e sapore gradevolmente amarognolo.

Il Radicchio Rosso di Treviso IGP Precoce è ca-



Territorio di origine

La zona di produzione e confezionamento del Radicchio Rosso di Treviso IGP interessa numerosi comuni delle province di Treviso, Padova e Venezia caratterizzata dalla presenza di fiumi a lento decorso e dai loro affluenti, capaci di rendere i terreni fertili e produttivi. I territori del tipo Tardivo e Precoce sono leggermente diversi, più esteso il secondo.



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

ratterizzato da un cespo voluminoso, allungato, ben chiuso e corredato da una porzione di radice (fittone proporzionato e non più lungo di 4 cm). Le foglie sono di colore rosso-brillante caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata, di color bianco. Hanno sapore leggermente amarognolo e consistenza mediamente croccante.

Produzione

La produzione del Radicchio Rosso di Treviso IGP, precoce e tardivo, inizia con la semina o il trapianto. Le operazioni di semina, in pieno campo, devono essere effettuate entro il periodo compreso tra il primo giugno e il 31 luglio. In caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato entro il 31 agosto. I terreni adatti alla coltura sono quelli freschi, profondi, ben drenati e non troppo fertili; il clima ideale è caratterizzato da estati sufficientemente piovose e con temperature massime contenute, autunni asciutti, inverni che volgono precocemente al freddo e con temperature minime fino a meno 10 °C.

Le operazioni di raccolta per il Radicchio Rosso di Treviso tardivo si effettuano a partire dal primo novembre e comunque dopo che la coltura ha subito almeno due brinate, per favorire la colorazione rossa della pianta; la raccolta del Radicchio Rosso di Treviso precoce si effettua a partire dal primo settembre.

Il processo di imbianchimento, forzatura e preparazione dei cespi al confezionamento avviene attraverso fasi successive di lavorazione per ognuno dei due tipi di radicchio.

Le piante della tipologia Tardivo, raccolte con parte dell'apparato radicale, vengono pulite dalle

foglie più esterne e dalla terra eventualmente rimasta aderente alla radice. I cespi vengono raccolti in mazzi oppure collocati in gabbie retinate o traforate, allineati sul terreno e protetti con tunnel per impedire stress idrici e termici. Segue la fase di forzatura-imbianchimento, operazione insostituibile che consente di esaltare i pregi organolettici e merceologici del Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo. Si realizza ponendo i cespi in ampie vasche protette, contenenti acqua di risorgiva alla temperatura di circa 11 °C, immersi fino in prossimità del colletto. In tali condizioni essi formano nuove foglie che, in assenza di luce e quindi prive o quasi di pigmenti clorofilliani, evidenziano la colorazione rosso intensa della lamina fogliare, perdono la consistenza fibrosa, divenendo croccanti e di sapore gradevolmente amarognolo.

Nelle successive operazioni di toelettatura si liberano i cespi dai legacci o dalle gabbie, si asportano le foglie deteriorate, si taglia e si scorteccia il fittone in misura proporzionale alle dimensioni del cespo. Tali operazioni si eseguono immediatamente prima dell'immissione in commercio. Terminata la toelettatura il radicchio, collocato in capaci recipienti con acqua corrente, viene lavato e confezionato.

Nella tipologia Precoce, già in pieno campo, dopo la raccolta, i cespi vengono legati al fine di inibire il normale processo di fotosintesi, per il tempo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione.

Nella fase successiva, i cespi vengono liberati dalla legatura e mondati dalle foglie esterne non idonee e quindi si effettua la toelettatura del colletto e del fittone. Di seguito il radicchio viene sottoposto alle identiche cure della tipologia Tardivo.

Tutte le operazioni di coltivazione, imbianchimento, forzatura e l'acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo dei radicchi destinati alla utilizzazione della IGP Radicchio Rosso di Treviso, compreso il confezionamento, devono essere effettuate esclusivamente nel territorio di origine.

Etichettatura

Su ciascun contenitore e/o sulla copertura sigillante, tale da impedire che il contenuto possa venire estratto senza la rottura del sigillo, deve essere sempre apposto il logo identificativo dell'IGP Radicchio rosso di Treviso, specificando altresì la tipologia "precoce" o "tardivo". Il logo, inoltre, potrà essere inserito anche nell'apposito sigillo.



Stoccaggio e commercializzazione

Per l'immissione al consumo, il radicchio che si fregia della IGP Radicchio rosso di Treviso deve essere confezionato in contenitori idonei e sigillati per una capienza massima variabile da 2 a 7,5 kg di prodotto. Sui contenitori stessi deve essere indicata la dicitura Radicchio Rosso di Treviso IGP con la specificazione "tardivo" o "precoce" ed altri elementi atti ad individuare: nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore o confezionatore; peso netto all'origine; nonché eventuali indicazioni complementari che non traggano in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

In cucina e a tavola

Il Radicchio Rosso di Treviso IGP è caratterizzato, in entrambe le tipologie, da particolare croccantezza e da gusto amarognolo che garantiscono una versatilità d'uso in cucina, dall'antipasto al dolce, dal celebre risotto a preparazioni più particolari come le confetture, ottime nell'accompagnamento dei formaggi stagionati. Per la freschezza e delicatezza del gusto, fragranza e nobile fragilità delle sue foglie slanciate si consiglia di consumarlo crudo, intatto nelle sue qualità, magari accompagnato da altri sapori delicati che lo esaltino.

Nell'area è attiva la "Strada del Radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco" che associa gli enti locali, i produttori, gli operatori del commercio e del turismo per la promozione del territorio interessato alla produzione.

