

RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP



Descrizione del prodotto

Il Radicchio Variiegato di Castelfranco IGP è un ortaggio a foglia allo stato fresco ottenuto da piante della famiglia delle Compositae, genere *Cichorium intybus*, varietà Silvestre, che comprende il tipo variegato.

La storia

L'origine del Radicchio variegato di Castelfranco IGP non è nota ma la sua storia e la sua tradizione sono strettamente legate a quella del radicchio rosso di Treviso tardivo. Deriva infatti quasi certamente da un incrocio di quest'ultimo con la scarola, ottenuto proprio nella zona di Castelfranco Veneto: alla scarola appartiene sicuramente la caratteristica foglia larga, spessa e di colore bianco-crema, mentre dal rosso tardivo sembra derivare la colorazione intensa e brillante delle variegature e la naturale predisposizione alla forzatura-imbianchimento. Il prodotto che ne deriva, oltre che delizioso al palato, è tanto bello da

aver suggerito per lui il nome di "rosa di Castelfranco" o "fiore che si mangia", del tutto meritato se lo si guarda maturo dopo l'imbianchimento e la tolettatura.

Aspetto e sapore

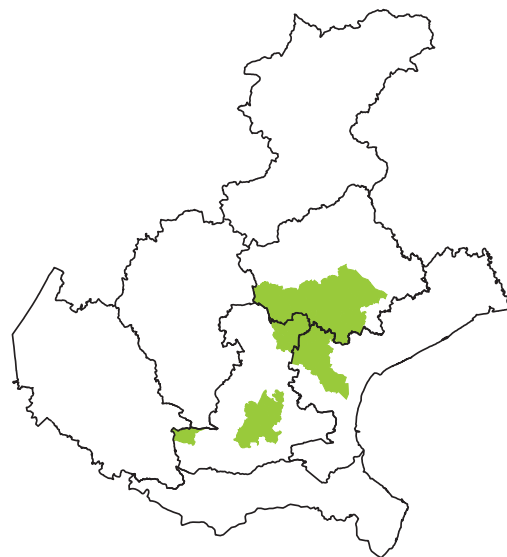
Il radicchio contraddistinto dall'IGP Radicchio variegato di Castelfranco» si presenta, a maturazione, con cespo bello di forma e splendido di colori, con diametro minimo della "rosa" di 15 cm; partendo dalla base del cespo si ha un giro di foglie piatte; un secondo giro di foglie un po' più sollevato, un terzo giro ancora più inclinato e così via fino ad arrivare al cuore; il fittone è proporzionato al cespo e non più lungo di 4 cm.

Le foglie sono spesse con bordo frastagliato e lembo ondulato, di forma rotondeggiante e color bianco-crema con variegature distribuite in modo equilibrato con tinte dal viola chiaro al rosso violaceo e al rosso vivo. Il loro sapore va dal dolce al gradevolmente amarognolo, molto delicato.



Territorio di origine

La zona di produzione e confezionamento del Radicchio variegato di Castelfranco IGP interessa l'intero territorio amministrativo di 25 comuni della provincia di Treviso, 19 comuni della provincia di Padova e otto comuni della provincia di Venezia.



Produzione

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, compreso il confezionamento, devono essere effettuate esclusivamente nel territorio di origine, in terreni idonei all'impianto, profondi, freschi, ben drenati e non eccessivamente ricchi di elementi nutritivi.

La produzione del Radicchio variegato di Castelfranco IGP inizia, indifferentemente, con la semina o il trapianto. Le operazioni di semina devono essere effettuate dal primo giugno al 15 agosto; in caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato dal 15 giugno al 31 agosto. Le operazioni di raccolta si effettuano a partire dal primo ottobre.

Il tradizionale processo di lavorazione del prodotto inizia con la forzatura-imbianchimento; è l'operazione che consente di esaltare i pregi organolettici, merceologici ed estetici del Radicchio variegato di Castelfranco IGP. Si realizza ponendo i cespi in condizioni di formare nuove foglie che, in assenza di luce, sono prive o quasi di pigmenti clorofilliani, mettono in evidenza la variegatura sullo sfondo della lamina fogliare, perdono la consistenza fibro-

sa, assumono croccantezza ed un sapore gradevolmente amarognolo.

La forzatura avviene immergendo i cespi verticalmente, in acqua sorgiva a circa 11 °C fino alla prossimità del colletto, per il periodo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione, oppure, in ambienti riscaldati o anche direttamente in pieno campo, garantendo un giusto grado di umidità dell'apparato radicale, riducendo l'intensità della luce e favorendo lo sviluppo dei germogli di ogni cespo.

Seguono le operazioni di toelettatura con le quali si asportano le foglie deteriorate o con caratteristiche non idonee, si esegue il taglio e lo scorciamento del fittone in misura proporzionale al cespo.

L'operazione di toelettatura deve essere eseguita immediatamente prima dell'immissione nella filiera distributiva del prodotto. Terminata la toelettatura il radicchio si colloca in grandi recipienti con acqua corrente, per essere lavato e confezionato.

Etichettatura

Su ciascun contenitore e/o sulla copertura sigillante deve essere sempre apposto il logo identificati-

vo dell'IGP, di colore rosso, su fondo bianco, costituito da una composizione stilizzata di radicchi al di sopra della quale campeggia la scritta Radicchio variegato di Castelfranco IGP, il tutto riquadrato da una bordatura rossa. Il logo, inoltre, può essere inserito anche nell'apposito sigillo.

Stoccaggio e commercializzazione

Il radicchio che si fregia della IGP Radicchio variegato di Castelfranco, disponibile in autunno-inverno, è immesso in commercio confezionato in contenitori di capienza massima compresa tra 2 e 7,5 kg.

Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire estratto senza la rottura del sigillo; devono essere riportati anche gli elementi atti ad individuare: nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore e/o confezionatore, peso netto all'origine, nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie che non traggano in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

In cucina e a tavola

Il Radicchio variegato di Castelfranco IGP si può conservare in frigorifero, ma solo per alcuni giorni. In bocca la foglia si percepisce consistente; il sapore, delicato, va dal dolce ad un amarognolo gradevole. Per questo la tradizione locale lo vuole utilizzato soprattutto crudo, semplicemente in insalata, come peraltro accade per tutti i nobili radicchi trevigiani. Ciò non toglie che lo si possa utilizzare in moltissime altre maniere: come base per insalate arricchite da altri gusti o condite in modo più sofisticato, oppure come ingrediente per risotti, minestre, cotture e persino frittute.

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.

