

# RADICCHIO DI VERONA IGP



## Descrizione del prodotto

Il Radicchio di Verona IGP è un ortaggio a foglia, allo stato fresco, ottenuto da piante appartenenti alla famiglia delle Compositae, genere *Cichorium*, specie *inthybus*, varietà Rossa di Verona precoce e tardiva.

## La storia

A Verona le prime vere coltivazioni di Radicchio di Verona, destinate al mercato, iniziano ai primi del Novecento, anche se erano presenti, già alla fine del Settecento, nei broli (orti cittadini); l'inchiesta agraria Jaccini (1882) ne ricorda la presenza. Era coltivato nell'alta pianura veronese negli interfilari delle piante da frutto e della vite, si fa riferimento al Radicchio di Verona già nella "Monografia della provincia di Verona - Regio Prefetto Conte Luigi Sormano Moretti" - Firenze 1911.

## Aspetto e sapore

Il Radicchio di Verona IGP ha foglie sessili (senza picciolo), intere, con margine privo di frastagliature e piegate a doccia verso l'alto che, con le basse temperature invernali, assumono la tipica colorazione rosso scuro intensa e, addossandosi le une alle altre, danno al cespo la forma di tipico grumolo compatto. La nervatura principale delle foglie, molto sviluppata, è di colore bianco e di gusto leggermente amarognolo.

Il cespo (grumolo) ha un peso di 150-350 grammi per il tipo precoce e di 100-300 grammi per il tipo tardivo; presenta, inoltre, una piccola parte apprezzabile della radice (fittone) di lunghezza non superiore a 4 cm e di diametro proporzionale alle dimensioni del cespo stesso.

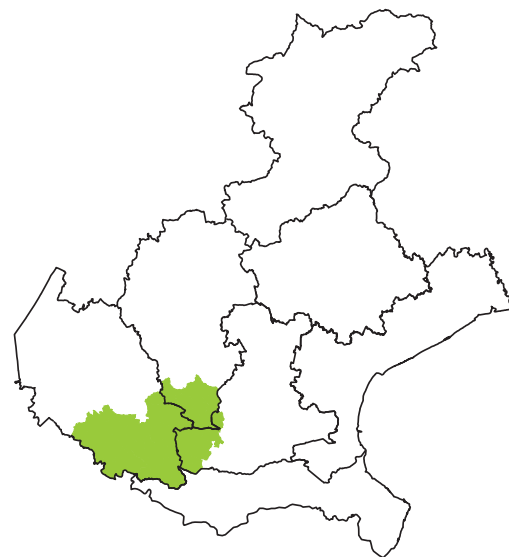


CONSORZIO PER LA TUTELA  
E LA VALORIZZAZIONE DEL  
RADICCHIO DI VERONA I.G.P.



## Territorio di origine

La zona di produzione del Radicchio di Verona IGP comprende il territorio di 32 comuni della provincia di Verona, 13 della provincia di Vicenza e 12 comuni della provincia di Padova.



### Produzione

L'impianto del Radicchio di Verona IGP si effettua, in terreni sabbiosi ricchi di sostanza organica, profondi, ben drenati e dotati di buona fertilità, con semina diretta in campo, o con il trapianto di piantine allevate in vivaio; per il tipo precoce, la semina va effettuata tra il primo e il 20 luglio e, per il tardivo, tra il 21 luglio e il 15 agosto. Nel caso del trapianto la messa a dimora delle piantine avverrà con 20 giorni di ritardo. Tutte le tecniche colturali sono orientate ad esaltare la qualità della produzione tipica e il grado di eco-compatibilità della coltivazione. Alla raccolta si deve assicurare, per il tipo tardivo, il mantenimento di buona parte della radice fittonante, almeno 8 centimetri; essa può iniziare dal 1° ottobre per il tipo precoce e dal 15 dicembre per il tipo tardivo.

Il Radicchio di Verona IGP tardivo deve essere sottoposto ad una successiva trasformazione, che prevede una fase di forzatura imbianchimento grazie alla quale le foglie acquisiscono le caratte-

ristiche di croccantezza, colorazione rosso scuro intenso e gusto leggermente amarognolo tipiche di tale tipologia.

Nella fase di toelettatura si asportano le foglie più esterne che non presentano i requisiti minimi per ottenere un cespo con le caratteristiche previste, si recide la radice a non più di 4 centimetri dalla base del cespo e la si scorteccia in modo da proporcionarla alle dimensioni del cespo stesso. Ciò va effettuato immediatamente prima di immettere il prodotto sul mercato ed è seguito dalle operazioni di lavaggio e confezionamento.

### Etichettatura

La confezione del Radicchio di Verona IGP deve recare obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione ed al simbolo grafico comunitario le seguenti diciture: nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore, peso, data e luogo di confezionamento, nonché tutte le altre indicazioni previste dalla normativa nazionale o comunitaria.

### Stoccaggio e commercializzazione

Il condizionamento del Radicchio di Verona IGP deve avvenire nella zona delimitata poiché il trasporto e le eccessive manipolazioni potrebbero compromettere la diminuzione della compattezza del grumolo e causare la conseguente senescenza del cespo, alterando le caratteristiche qualitative del prodotto.

Il prodotto viene immesso al consumo, nelle tipologie: precoce, da ottobre e metà dicembre; tardivo, da metà dicembre a marzo, in imballaggi sigillati. Possono essere costituiti da vassoi e cestini in cartone, legno o materiale sintetico di varia dimensione, o borse retinate da 0,5, 1 e 1,5 kg. Ogni confezione deve contenere un solo strato di prodotto e il sigillo deve essere posto in modo che l'apertura dell'involucro determini la rottura del sigillo stesso.

### In cucina e a tavola

Il Radicchio di Verona IGP va conservato in frigorifero, nello scomparto adatto. In cucina è molto versatile, consumato crudo o cotto, nelle insalate o in numerose ricette tradizionali della cucina veneta che lo vedono come loro ingrediente principale: omelette al radicchio, cappelletti di castagne con salsa di noci e radicchio, fagottini di radicchio e altre ancora.

