

# Nasce cicoria, cresce radicchio quanti segreti in una foglia

SOLO DOPO UNA SPECIALE LAVORAZIONE IL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO ASSUME GUSTO E CROCCANTEZZA. ASPETTI CHE IN CUCINA VANNO RISPETTATI. ECCO PERCHÉ. *Marina Bellati*



■ ZONA DI PRODUZIONE DEL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP E DEL RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP.

Si fa presto a dire cicoria. Certo, la famiglia d'appartenenza è la stessa dell'umile insalatina dei campi, ma quando entrano in gioco i rossi mazzi di radicchio di Treviso o gli eleganti e colorati ceppi del variegato di Castelfranco Veneto, ecco che entriamo nel mondo dei prodotti d'eccellenza. Vegetali tanto rinomati che all'estero - Stati Uniti o Giappone, ad esempio, dove sono molto apprezzati - il nome "Treviso" è quello che gli operatori utilizzano quando effettuano ordini d'acquisto di radicchio pregiato. L'inverno è il momento clou per questi ortaggi. Il relativo Consorzio attualmente li promuove in sinergia con altri due "vicini" d'eccellenza, lo speck dell'Alto Adige e la Casatella trevigiana. E ora sono protagonisti di nuovi ricettari, educational per professionisti e manifestazioni gastronomiche, fra cui una delle

più note è Cocoradicchio, organizzata dai ristoratori della Marca Trevigiana (dal 5 febbraio al 9 marzo, [www.marcadoc.it](http://www.marcadoc.it)). Insomma, un intero distretto produttivo si gioca la notorietà anche grazie alle eccellenze agro-alimentari e ad una sapienza gastronomica tutte da tutelare.

**Prodotto a denominazione**  
Non a caso un manipolo di produttori quasi quindici anni fa è riuscito ad ottenere in sede europea l'ambito bollino di Indicazione Geografica Protetta per il radicchio rosso e il variegato di Castelfranco rispondenti a ben precisi requisiti (elencati in un disciplinare), prodotti, trasformati e confezionati, entro i territori delle province di Treviso, Padova e Venezia. Certo si sa, la qualità si paga. Sono verdure che sul mercato raggiungono quotazioni non distanti da quelle di altri vegetali

di pregio: «Il miglior radicchio rosso tardivo di Treviso - spiegano da Abbascià, nota società milanese specializzata in forniture di frutta e verdura fresche pregiate sia al dettaglio sia al settore horeca - ha un prezzo al dettaglio che in una buona stagione come quest'anno può raggiungere i 12 euro al chilo. Più o meno, fatte salve le possibili oscillazioni, quanto l'asparago bianco di Bassano» ([www.abbascia.it](http://www.abbascia.it)).

**Lavorazione manuale**  
Anche il Variegato di Castelfranco ha un prezzo al consumo di tutto rispetto, attorno ai 7 euro; mentre il radicchio di Treviso (varietà precoce) si aggira attorno ai 3 - 4 euro. Ma bisogna guardare al di là del semplice cartellino del prezzo e capire le ragioni che fanno del radicchio tardivo di Treviso Igp - perché soprattutto di questo vogliamo occuparci essendo fra le *(segue a pag. 52)*

## CONSORZIO



LOGO DEL CONSORZIO DI TUTELA DEL RADICCHIO.

### Iniziative

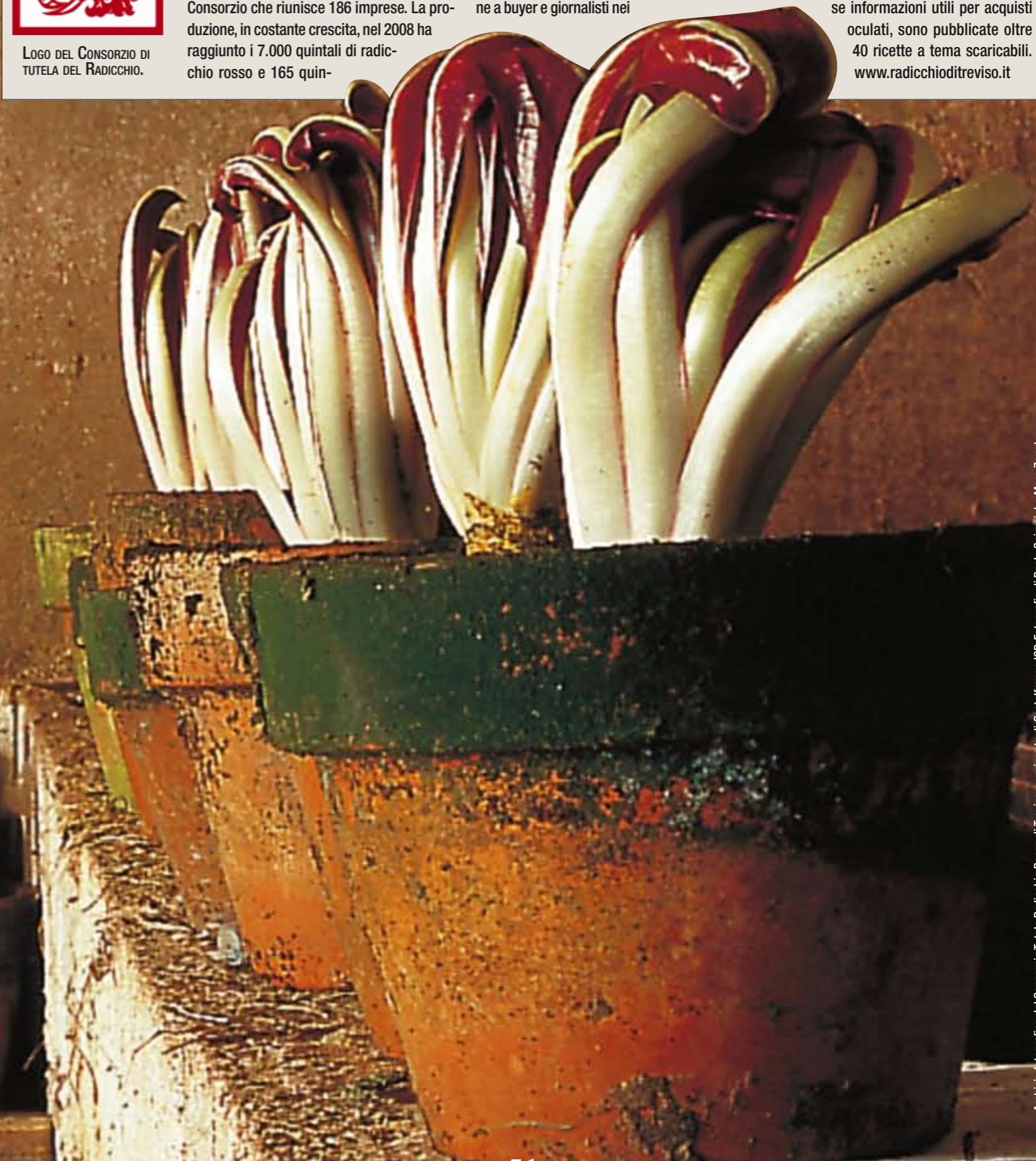
Per tutelare e promuovere il radicchio rosso di Treviso Igp e il Variegato di Castelfranco e controllare eventuali usi non regolari delle denominazioni, nel '96 è stato istituito un Consorzio che riunisce 186 imprese. La produzione, in costante crescita, nel 2008 ha raggiunto i 7.000 quintali di radicchio rosso e 165 quin-

tali di variegato. Molte le attività promozionali svolte in favore del prodotto. Fra le più recenti, lo scorso dicembre, Fiori d'inverno: una serie di incontri per illustrare peculiarità e pregi gastronomici delle cicorie trevigiane a buyer e giornalisti nei

ristoranti Villa Madruzzo a Trento, a Eatly a Torino e Al Cambio di Bologna.

### Ricette scaricabili

Nel sito del Consorzio, oltre a numerose informazioni utili per acquisti oculati, sono pubblicate oltre 40 ricette a tema scaricabili. [www.radicchioditreviso.it](http://www.radicchioditreviso.it)



Archivio fotografico del Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso e variegato di Castelfranco IGP. Fotografie di Paolo Spiganti e Mara Zanato

COLTIVAZIONE



**Il tardivo aspetta la brina**

Il radicchio invernale o tardivo può essere raccolto solo a partire dal primo novembre e comunque solo dopo che la coltura abbia subito almeno un paio di brinate. Questa esposizione al gelo fa sì che il vegetale blocchi la propria crescita, raccolga su se stesse le foglie e acquisti il tipico colore rosso.



**Imbianchito in acqua**

Dopo la raccolta, i ciuffi di radicchio, radice compresa, sono raccolti a mazzi e allineati sul terreno in apposite vasche e restano immersi fino al colletto in acqua di falda. È in questa fase che le foglie perdono la consistenza fibrosa, diventano rosso brillante, assumono croccantezza e sapore amarognolo.

tre tipologie il prodotto più ricercato, vero simbolo del territorio - un prodotto pregiato, capace di fare la differenza nel menu. Per la verità va detto che non è sempre stato così: per secoli il radicchio è stato il cibo della povera gente, fino a quando questa comunissima cicoria di campagna si è trasformata nel più raffinato ortaggio della stagione fredda. È solo nella seconda metà dell'Ottocento che si iniziano a praticare quelle operazioni di rinalzo e

imbianchimento che caratterizzano la lavorazione del radicchio invernale e che ancora si praticano con sistemi simili. Spiega Lino Franchetto, produttore dell'omonima azienda agricola a Quinto di Treviso: «Probabilmente non molti sanno che il radicchio non è una delle tante verdure per così dire "pronta in campo". Una zucchina va coltivata, raccolta e tutto finisce lì. Il radicchio invece, per arrivare ad avere il suo bel colore rosso, la ti-

pica forma della foglia e soprattutto la sua tenerezza e il suo sapore giustamente amarognolo, dopo la raccolta subisce una lavorazione lunga ed eseguita manualmente in ogni sua fase. Una vera e propria trasformazione del prodotto che giustifica anche i prezzi correnti». Solo dopo un paio di brinate che ne determinano il viraggio al rosso - e comunque non prima del primo novembre - può iniziare la raccolta del radicchio tardivo

di Treviso Igp. I cespi si raccolgono interi a mano (spesso sotto la pioggia e sempre al freddo: un lavoro durissimo, dicono i coltivatori), con la radice; i mazzi vengono legati e appoggiati verticalmente in apposite vasche all'aperto, coperte da tettoie per ripararli dalla pioggia e qui rimangono per un tempo che varia da 18 a 28 giorni: più fa freddo e più tempo serve ai cespi prima di essere maturi al punto giusto.

**L'importanza dell'acqua**

Qui inizia la fase di imbianchimento. Nei vasconi scorre l'acqua, un elemento fondamentale come spiega ancora Franchetto: «Deve essere quella di falda, acqua che viene aspirata a quasi 200 metri di profondità ed è purissima, la stessa che usano alcuni produttori di acque minerali della zona; è in questa fase che la radice, ancora viva, continua a far vegetare la pianta, che nella sua parte centrale si rigenera per quasi il 90%. E la permanenza in acqua è direttamente proporzionale al sapore, al gusto e alla croccantezza che il radicchio sviluppa a fine lavorazione».

Si potrebbe pensare che questo prolungato "ammollo" possa intaccare le proprietà nutrizionali della cicoria. «Invece no - spiega Luca Giavi, direttore del Consorzio di tutela del radicchio di Treviso - prove di laboratorio hanno anzi messo in luce che non c'è dispersione di nutrienti, ma il vegetale si

MANUALE

**Sinergie del territorio**

Il Consorzio del radicchio di Treviso, in collaborazione con quello della Casatella trevigiana Dop e dello speck Alto Adige Igp e con il contributo del Ministero delle Politiche Agricole hanno pubblicato il volumetto "Incontro di Sapori". Un ricettario in cui i tre prodotti sono interpretati da due noti chef: Herbert



Hintner del ristorante Zur Rose a San Michele Appiano (foto a lato) e Alessandro Breda del Gellius di Oderzo. Ben oltre il classico risotto, i due chef insegnano a utilizzarlo in ricette innovative, come gli gnocchi ripieni al radicchio, il radicchio in tempura o le crespelle. Il ricettario è scaricabile gratuitamente dal sito [www.altoadige-veneto.info](http://www.altoadige-veneto.info).

depura di qualsiasi eventuale residuo al suo interno, che il Consorzio ammette in limiti ben inferiori rispetto a quanto stabilito dal legislatore». La lavorazione è quasi giunta al suo termine: non resta che la fase della toelettatura, durante la quale si eliminano le foglie più esterne fino ad arrivare al rosso cuore del radicchio, tanto delicato che le foglie possono restare segnate anche solo dall'eccessiva pressione di un polpastrello dell'operatore... Si ripulisce infine il fittone, che non va tagliato in quanto favorisce la migliore conservazione del radicchio; si effettua il lavaggio finale e poi si confeziona, con tanto di bollino di indicazione geografica.

**Alta resa nel piatto**

Voilà, il radicchio prende finalmente la strada verso il consumo ed è a questo punto che sorge il dubbio: il prodotto ha un prezzo che può frenare il ristoratore e sul mercato ci sono vegetali assai più competitivi. Però la qualità è un'altra cosa e anche la resa non è affatto trascurabile. Spiega infatti Luca Giavi: «È vero che il miglior radicchio trevisano costa, ma ha un tornaconto interessante. Con un etto e mezzo di radicchio si prepara un risotto per quattro persone; il prezzo di acquisto di circa un euro e mezzo, se ci riforniamo nel negozio sotto casa, nettamente meno se compriamo dal grossista e va ripartito sul costo di 4 porzioni, vale a dire più o meno 40 centesimi di radicchio a piatto. Un prezzo tutto sommato contenuto, per un pro-

dotto che dà indiscutibili risultati a livello di sapore. Il nostro sforzo attuale mira ad avere una ristorazione più informata sul radicchio, che lo utilizzi correttamente e correttamente informi il consumatore nei suoi menu: troppo spesso ci sono risotti al radicchio trevisano che del vero prodotto non hanno visto nemmeno una foglia». Spetta insomma alla cucina rispettare e valorizzare le caratteri-

stiche del radicchio. Alessandro Breda, chef del ristorante Gellius di Oderzo ([www.ristorantegellius.it](http://www.ristorantegellius.it)) ha ideato una serie di ricette dedicate al vegetale, raccolte nel volumetto "Incontro di Sapori" (vedi box). Lo chef puntualizza: «A mio parere il radicchio, specie il tardivo, è la scelta perfetta anche in una semplicissima insalata, dove il suo sapore dolce-amaro e la sua

croccantezza possono essere apprezzate al naturale. Anche cotto è molto versatile, a patto di saperlo trattare. Se è stato conservato in cella per più di 5 o 6 giorni il suo sapore amarognolo si accentua. La soluzione è lavare i cespi per almeno 5 minuti in acqua tiepida attorno ai 35-40°C prima di utilizzarli. Se lo si cucina, per non trasformarlo in un vegetale senza nerbo, a mio avviso il modo migliore è arrostarlo in padella o su una griglia a fuoco vivo. In questo modo caramellizza e diventa molto gradevole».

**Pochi aromi, niente aglio**

Breda sconsiglia l'uso di aglio o aromi, per non coprire il sapore del vegetale. «Al massimo - dice - uso qualche goccia di aceto di vino rosso, come è nella tradizione gastronomica della zona dove il radicchio è protagonista di molte ricette invernali. Il piatto che si prepara quasi ogni giorno in casa, ad esempio, è l'insalata di radicchio, pancetta e fagioli: un gustosissimo piatto unico della tradizione contadina. Da crudo in insalata è ottimo anche accompagnato da pezzetti di gorgonzola e poi c'è il sempre apprezzato risotto con il radicchio». Allo chef domandiamo quale sia il suo ingrediente segreto proprio in quest'ultima ricetta. «È importante brasare delicatamente e a lungo il fondo di cipolla - spiega - in modo che diventi dolce; il tocco personale viene dal Porto, vino che utilizzo per sfumare il riso: con il suo sapore dolce, contrasta in modo gradevole l'amaro della verdura».

VARIEGATO

- ▣ **Produzione** densità di impianto: non più di 7 piante per mq.
- ▣ **Caratteristiche** cespo con diametro minimo di 15 cm, foglie con bordo frastagliato e lembo ondulato, spesse, bianco-crema con variegature ben distribuite dal viola chiaro al rosso violaceo e al rosso vivo; calibro: cespi del peso minimo di 100 g, diametro minimo della «rosa» 15 cm lunghezza massima del fittone 4 cm.



ROSSO

- ▣ **Produzione** 2 le tipologie: precoce e tardivo; la densità di impianto non deve superare le 8 piante per mq.
- ▣ **Caratteristiche** TARDIVO: foglie rosso vinoso con tendenza a chiudere il cespo sull'apice; radice tolettata non più lunga di 6 cm. peso max 400 g. PRECOCE: foglie rosso-brillante con fini nervature bianche, cespo voluminoso e chiuso, con modesta porzione di radice, peso max 500 g.



ALESSANDRO BREDA, CHEF DEL RISTORANTE GELLIUS DI ODERZO, AUTORE DELLA RICETTA NELLA PAGINA ACCANTO.