

Radicchio di Treviso IGP, il fiore d'inverno dal sapore unico

scritto da Antonio Lodedo | 01/11/2022



Nelle due tipologie Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco, entrambe contraddistinte dall'Indicazione Geografica Protetta, il radicchio trevigiano è uno degli ortaggi più gustosi e versatili in cucina ma è anche l'ambasciatore di un territorio e della sua artigianalità

Tra i prodotti orticoli più affascinanti del periodo autunno-invernale troviamo due varietà trevigiane che hanno ottenuto, per prime, il [marchio IGP](#): il **Radicchio Rosso di Treviso** e il **Radicchio Variegato di Castelfranco**. Dal 1996 su di essi vigila il **Consorzio di Tutela**, impegnato nell'attività di promozione e, allo stesso tempo, di contrasto alle produzioni di prodotti simili al di fuori dalle zone previste dal disciplinare che ne usurpano il marchio.

Radicchio di Treviso IGP: le tipologie

Il **Radicchio Rosso di Treviso IGP**, nelle tipologie **Precoce** e **Tardivo**, non esisterebbe in natura se non venisse praticato l'**imbianchimento**, una tecnica colturale affinata nel corso di decenni che è capace di restituire un prodotto perfetto, croccante, candido e dalle gradevoli note amare.

Caratteristiche e lavorazione

I mazzi di questa cicoria vengono raccolti, indicativamente, dopo il 20 ottobre e posti in vasche riempite con acqua corrente di risorgiva. Qui una "forzatura" completamente naturale lunga non meno di 10 giorni, ma che può durare anche fino a 20 a seconda delle temperature, costringe il radicchio nuovamente a germogliare. Le nuove foglie, cresciute in ambienti con poca luce, anche per la modalità in cui i cespi sono fittamente disposti nei cesti, sono **private del processo di fotosintesi clorofilliana** così da conservare **coste bianchissime e foglie color rubino**. Un lavoro lungo e preciso che determina un prodotto perfetto etichettato col bollino IGP.

L'influenza della zona di produzione del Radicchio di Treviso IGP

A fare la differenza, dunque, sono sia la **zona di produzione** solcata dalle acque di risorgiva del fiume Sile, che un attento **rispetto del disciplinare**, che mette a sua volta nero su bianco il processo produttivo fondamentale per ottenere il vero fiore d'inverno. Tempi di maturazione, tecnica, territorio e manualità sono quindi il "segreto" di un'eccellenza orticola che, a differenza delle altre cicorie, ha un sapore unico e una filiera molto più articolata fin dalla produzione del seme.

Una lavorazione artigianale che dura 5 mesi

Il ciclo produttivo del **Radicchio di Treviso IGP** ha una durata di **circa cinque mesi**, con una gestione prettamente artigianale. Nel mese di luglio, infatti, vengono messe a dimora in campo le giovani piante, raccolte poi in autunno inoltrato per sottoporle al processo di imbianchimento. La toelettatura scarta il 70% circa delle foglie e il cuore viene lavato e confezionato con estrema cura.

Perchè il prezzo non può essere basso

Il Radicchio trevigiano IGP non potrà mai essere una cicoria dal basso prezzo. Anzi, se così fosse, il consumatore dovrebbe certamente dubitarne e quantomeno accertare la zona produzione e provenienza. Il **Precoce**, da disciplinare, è infatti coltivato in soli 41 comuni delle province di Treviso, Padova, Venezia, il **Tardivo** in 24 ed il **Variegato di Castelfranco IGP** in 52. Le superfici produttive nel corso degli ultimi dieci anni sono in deciso incremento: più che raddoppiate, nel caso del Tardivo, quadruplicate per il Castelfranco e sestuplicate nel caso del Precoce.

Questi dati non sono altro che la conferma dell'estremo interesse da parte del consumatore, ma anche e soprattutto dei ristoratori che hanno valorizzato questo ortaggio tanto da renderlo, oggi, protagonista indiscusso della cucina italiana autunnale dagli antipasti, ai primi piatti, i secondi ed i contorni. Il suo utilizzo versatile ne consente, infatti, il consumo a crudo tal quale, ma anche saltato in padella, cotto al forno o stufato.

Sito del Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP:
www.radicchioditreviso.it