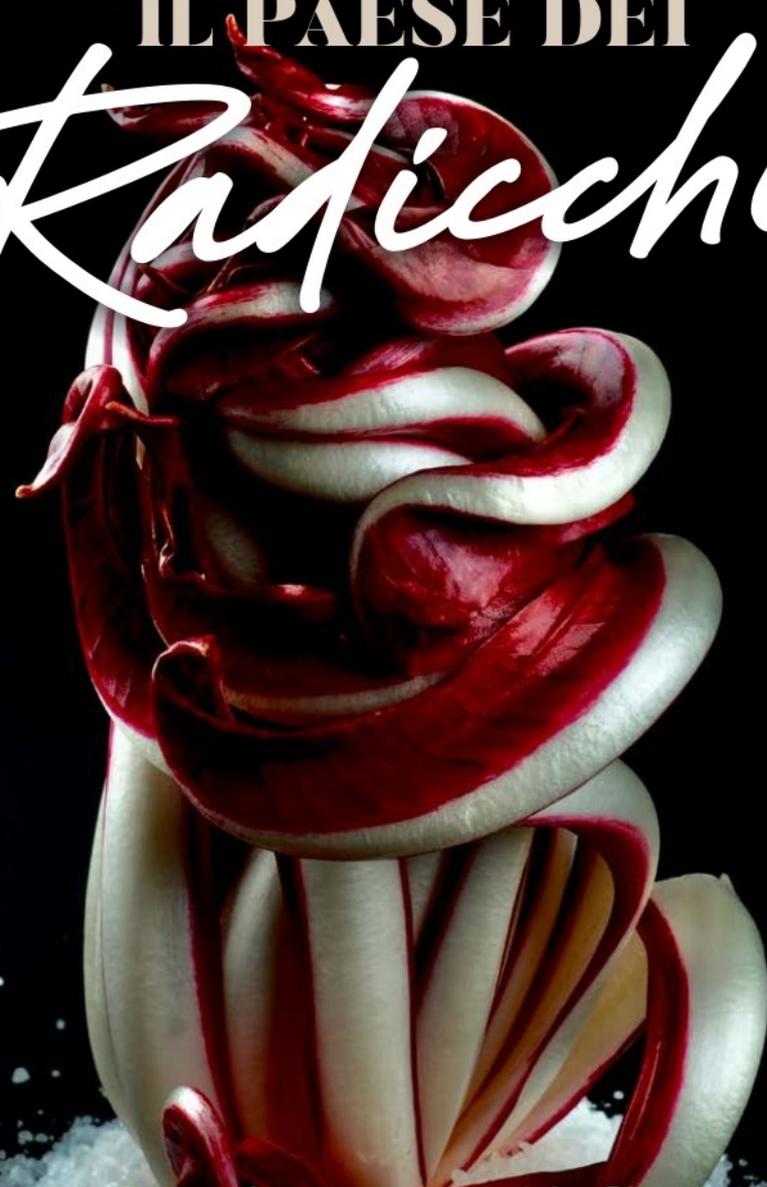


IL PAESE DEI
Radicchi



**Storie e sapori di
un'eccellenza tutta italiana**

Manuela Soressi
Ricette e immagini di Claudia Frascini

TRENTAEDITORE

IL PAESE DEI

Radicchi

IL CARATTERE IDENTITARIO DI UNA REGIONE

IL PAESE DEI RADICCHI

Storie e sapori di un'eccellenza tutta italiana

Testi Manuela Soressi
Ricette Claudia Frascini

Trenta Editore srl, Milano

Coordinamento editoriale Barbara Carbone
Coordinamento di redazione Camilla Riccadonna

Fotografie ricette Claudia Frascini
Fotografie generali Agroittica Lombarda, Consorzio di tutela del Radicchio di Verona,
Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso Igp e Variiegato di Castelfranco Igp,
Consorzio di Tutela Radicchio di Chioggia Igp, I Fruttarelli, Il Profumo della Freschezza, Manuela Soressi,
Rosa di Gorizia, Spadefoot Nursery.

Progettazione grafica e impaginazione Laura Dalla Mutta - www.elleideas.com

I edizione Ottobre 2023

Stampa Grafostil (Serbia)

www.trentaeditore.it

ISBN 9791281453-00-5

Le informazioni contenute in questo libro non hanno valore assoluto. Non è possibile evitare del tutto inesattezze o imprecisioni in considerazione della rapidità dei cambiamenti che possono verificarsi. L'editore in questo senso declina ogni responsabilità per eventuali inconvenienti subiti dal lettore. Tutti i diritti sono riservati, nessuna parte di questo volume può essere riprodotta, memorizzata o trasmessa in alcuna forma e con alcun mezzo elettronico, meccanico, in fotocopia, in disco.

Ci sono mille motivi e mille prodotti per incontrare il Veneto sulle nostre tavole: le produzioni agroalimentari e quelle vitivinicole rappresentano, infatti, il comparto che si sta affermando come una grande corazzata veneta sui mercati nazionali e internazionali. Un segno di grande capacità imprenditoriale dei nostri produttori, ma anche di una tradizione di genuinità, amore per il gusto, semplicità e sostenibilità delle produzioni che si delinea come un carattere identitario della nostra regione.

È un grande risultato fatto di imprese tradizionali e moderne, di giovani e di imprenditoria femminile, di storie di coraggio e grande innovazione. Di capacità delle aziende di trasmettere il valore non solo economico dei prodotti. Di raccontarne le caratteristiche organolettiche e la sostenibilità e anche quelle che li rendono patrimonio intangibile e straordinario di un territorio, anello di congiunzione tra quella terra e la sua storia. Nel caso del Veneto, quella di una civiltà contadina che ha saputo guardare al futuro mantenendo salde le proprie radici.

Leggendo quest'ultimo termine non si può non pensare che "radicchio" anche nel nome conserva una derivazione diretta dalla parola "radici" che, tra l'altro, è proprio quella che nella lingua veneta indica ancora questo pregiato prodotto. Un simbolo regionale che si è affermato a livello internazionale nelle sue varietà che compongono un mosaico di colori e di gusti che attraversa il nostro territorio dal Delta del Po alla Pedemontana, dal Veronese al Veneto orientale. In questa terra che ci rende orgogliosi nascono ben quattro radicchi veneti che l'Unione europea ha riconosciuto come meritevoli dell'Indicazione geografica protetta (IGP): il radicchio rosso di Treviso - sia precoce sia tardivo -, quello di Chioggia, quello variegato di Castelfranco e quello di Verona.

Un tempo da alcuni era chiamato banalmente cicoria, per molti altri era il cibo pressoché quotidiano di lunghi periodi, da condire con poveri grassi di risulta quando il lavoro duro nelle campagne non offriva di più. La conservazione all'umido delle stalle era quindi un'esigenza di sopravvivenza, un'intuizione lungimirante per garantirsi un pasto che però ha portato a scoprire come questo trattamento procurasse un gusto più buono e saporito. Oggi si chiamerebbe visione imprenditoriale perché ancora una volta della necessità si è fatta virtù. Ma è anche frutto di un cosmopolitismo, ereditato dalla Repubblica di Venezia; quello che per secoli ha prodotto un arricchimento reciproco dall'incontro di culture ed esperienze differenti. Pur con un alone di leggenda, tra le origini della diffusione del prodotto come lo conosciamo oggi viene accreditata con fondamento l'opera del vivaista fiammingo France-

sco Van den Borre, trapiantato a Treviso dove si affermò nell'architettura dei parchi e degli ambienti verdi, ma trovò anche il modo di impiegare sul radicchio dei nostri campi i processi di imbianchimento, che venivano impiegati già sulle insalate del suo Belgio.

Oltre le ipotesi leggendarie delle origini, oggi rimane la realtà di un prodotto conosciuto, richiesto dal consumatore e oggetto di un'attenzione imprenditoriale nel solco della tradizione. Un'attenzione a cui si guarda con orgoglio perché non sono pochi i giovani che ad essa si sono avvicinati, portando un contributo importante nell'innovazione, fatta anche di digitalizzazione e informatizzazione. Una garanzia per un settore che, pur legato ad aspetti più tradizionali e meccanici delle colture, guarda al futuro per l'economia del territorio e la gratificazione degli amanti della buona tavola a tutte le latitudini.

Luca Zaia

Presidente della Regione Veneto

Sommario

MIRACOLO ALL'ITALIANA: un ortaggio che in natura non esiste	9	~~~~~	RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP	63
Tutti i radicchi sono cicorie. Ma non tutte le cicorie sono radicchi	11		Fiore od ortaggio, vale sempre l'assaggio	64
Una verdura "innaturale" dalla storia misteriosa	12	~~~~~	RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP	79
Da cibo povero e locale a eccellenza di fama mondiale	15		Il tondo che gira il mondo	80
Stagione che vai, radicchio che trovi	16	~~~~~	RADICCHIO DI VERONA IGP	95
Dal Veneto all'Abruzzo, un orgoglio italiano	19		Con tutto il cuore	96
Dall'Italia al mondo, il radicchio è un globetrotter	20	~~~~~	RADICCHI SPECIALI	111
I fantastici quattro IGP. Non facciamo di ogni cicoria un fascio	22		Rosa, rosae, rose	112
Biodiversità in festa	24			
Bitter is better	26			
Tutti per uno, uno per tutti	28			
~~~~~				
<b>RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP TARDIVO</b>	33			
Sua signoria, il re dell'inverno	34			
~~~~~				
RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP PRECOCE	49			
Un talento "precoce"	50			
			Indice alfabetico delle ricette	125



MIRACOLO ALL'ITALIANA: un ortaggio che in natura non esiste

Radicchio: ecco una parola italiana che non ha bisogno di traduzione. Da New York a Dubai, da Stoccolma a Tokyo basta pronunciarla per evocare un ortaggio considerato un'eccellenza della nostra agricoltura. In effetti l'Italia è la patria del radicchio e il Veneto la sua terra natale, quella dov'è avvenuto il "miracolo" che ha trasformato una rustica cicoria spontanea in un ortaggio prestigioso, unico al mondo. Miseria e nobiltà, dunque, si intrecciano nella storia del radicchio, nato come alimento povero per i poveri e diventato poi ricercatezza da gourmet.

Come ogni mito che si rispetti la sua origine non è chiara. Si ritiene fosse noto già nel Rinascimento, ma che la sua particolare tecnica di produzione sia stata messa a punto solo a fine Ottocento, "perfezionando" gli ortaggi coltivati nelle terre ricche di risorgive, ma prive di ristagni d'acqua, della campagna veneta.

Selezione di semi, prove in campo e miglioramenti produttivi: è solo grazie a un lungo iter colturale se oggi possiamo apprezzare questa delizia, frutto della tenacia e dell'abilità dei contadini, ma anche della perspicacia degli agronomi. A loro spetta il vanto di aver "inventato" quest'ortaggio, che in natura non esisterebbe. Perché è nato da uno di quei processi collettivi di miglioramento tecnico che hanno scritto la storia della nostra agricoltura.

Un percorso riconosciuto anche dall'Unione Europea che, nel

~~~~~

Il primo documento in cui si parla di radicchio è probabilmente il *Libreto de tute le cose che se manzano comunemente*, commissionato dal duca Borso d'Este al suo medico, il padovano Michele Savonarola, e pubblicato per la prima volta nel 1450.



## Da cibo povero e locale a eccellenza di fama mondiale

Il capostipite di tutti i radicchi italiani è il rosso di Treviso, poi distinto in precoce e tardivo a seconda del periodo di maturazione. È stato il primo ortaggio ad aver ottenuto dalla UE l'Indicazione geografica protetta (IGP) dato il forte legame con il territorio e la peculiare tecnica di produzione, delicata e laboriosa, che caratterizza il tardivo e che ne fa l'unica insalata da gustare non appena colta, bensì una quindicina di giorni dopo. Infatti, per rivelare tutte le sue straordinarie caratteristiche di gusto e di texture, il tardivo deve rimanere dapprima una decina di giorni sott'acqua e al buio e poi essere "tolettato" come una *mannequin*, con ben sette passaggi, tutti manuali, che comportano necessariamente un'alta percentuale di scarto (circa il 50-70% del cespo). Ovvio quindi che il tardivo di Treviso sia considerato un autentico fuoriclasse, tanto da essere stato definito, anche per il costo (circa il triplo degli altri radicchi), il "gioiello" dell'ortofrutta *made in Italy*.

È a partire dal radicchio di Treviso che si ottengono le altre tipologie che apprezziamo oggi. Da un incrocio, spontaneo o guidato, con l'indivia scarola ha avuto origine il variegato di Castelfranco. Negli anni Trenta, per mezzo di selezioni, è nato poi il variegato di Chioggia e, un decennio dopo, il bianco di Lusina. Negli anni Cinquanta a questa famiglia si sono aggiunti il radicchio precoce di Treviso, quello di Verona, nonché il rosso e il bianco di Chioggia. Dagli anni Sessanta il crescente successo del radicchio non solo ne ha spinto l'innovazione varietale, ma ha promosso anche la nascita di una filiera, che vede coinvolti aziende sementiere, vivaisti, agricoltori, trasformatori e commercianti.

La tecnica produttiva via via si è affinata, diventando più accessibile grazie al progresso tecnologico, e così la coltivazione si è estesa non solo in gran parte del Veneto, ma anche in altre zone del nostro Paese (e del mondo). Al punto che in pochi decenni il radicchio è diventato la seconda insalata più coltivata in Italia,

dopo la lattuga, e l'offerta è notevolmente aumentata, differenziandosi sia per forma dei cespi (dai tondi ai lunghi), sia per stagionalità (produzioni precoci e tardive).

~~~~~

Delle potenzialità commerciali del radicchio si accorse già a fine Ottocento l'imprenditore Francesco Cirio, che provò a coltivarlo anche al di fuori del Veneto e a esportarlo nelle più importanti città italiane ed europee.

Stagione che vai, radicchio che trovi

Il radicchio è una verdura anomala perché ama il freddo e resiste anche alle più feroci gelate, al punto da essere definito "il dono che l'autunno fa all'inverno", visto che un tempo la raccolta avveniva durante queste stagioni; oggi invece il radicchio è disponibile fresco per gran parte dell'anno. Merito di due innovazioni decisive. La prima è stata l'introduzione delle produzioni precoci, che vengono seminate in inverno e coperte in campo con teli o mucchi di foglie, poi tolte in primavera. In questo modo il freddo fa "sbocciare" il radicchio, che viene raccolto dalla metà del marzo successivo sino all'estate. A questo si aggiunge la frigoconservazione, che prolunga la durata dei radicchi appena colti, arrivando a 10-12 settimane per quelli invernali e a 3-4 settimane per quelli



primaverili. Di fatto, quindi, radicchio tardivo e precoce sono due "gemelli diversi". Il tardivo resta il più pregiato, anche per effetto della tecnica accurata e costosa (rimane in campo sei mesi e richiede l'imbianchimento), della produzione limitata e della stagione corta. Con aprile il tardivo non è più disponibile e quindi nel resto dell'anno passa il testimone al precoce, che sta in campo "solo" tre mesi.

La classificazione commerciale dei radicchi non si basa solo sul periodo di raccolta, ma prende in considerazione altri due parametri: il colore delle foglie e la forma dei cespi. Quella basata sul colore è la più intuitiva e distingue quattro grandi famiglie. La prima è quella dei **radicchi rossi** (come quelli di Treviso, Verona e Chioggia), caratterizzati da foglie di colore variabile dal rosso intenso al carminio, con una nervatura centrale bianca e ben sviluppata. La seconda famiglia è quella dei **radicchi variegati** (come quello di Castelfranco e quello di Bassano), gli unici che si presentano a cespo aperto, con foglie chiare, su cui spiccano screziature diverse per forma e per intensità cromatica a seconda



Radicchio rosso di
TREVISISO
IGP TARDIVO

RADICCHIO ROSSO DI TREVISIO IGP TARDIVO

Sua signoria, il re dell'inverno

Fiorisce in campo, poi sta a mollo in acqua tiepida e infine fa toeletta. Il rosso tardivo di Treviso è davvero un... signor radicchio.

Oltre alla Ferrari, c'è un'altra eccellenza "rossa" che rappresenta con orgoglio il *made in Italy* nel mondo: il radicchio rosso di Treviso IGP tardivo. Un prodotto pregiato per qualità e gusto, molto amato e apprezzato (e anche molto imitato). Ma, al di fuori dei 24 comuni delle province di Treviso, Padova e Venezia dove può essere coltivato quello IGP, nessun altro orticoltore si assume l'impegno e il costo di produrlo nella maniera tradizionale. Ossia con un processo che richiede due anni in campo prima che il seme arrivi in produzione e almeno altri 20 giorni tra la raccolta dei cespi e il loro arrivo sui mercati. Che avviene solo dopo una lavorazione accurata, scandita in sette passaggi tutti realizzati

a mano, con grande abilità e perizia. Un trattamento di bellezza che è anche "dimagrante", visto che fa perdere a ogni grumolo dal 50% al 70% del peso che aveva al momento della raccolta. Proprio questa lunga lavorazione è il "segreto" che trasforma una normale cicoria, verde e morbida, in un eccezionale radicchio, rosso e croccante. E che ne aumenta i costi, costringendo il tardivo IGP a fare i conti con tanti "imitatori" realizzati in modo più economico e veloce e, quindi, messi in vendita a prezzi decisamente più bassi. Ma è solo scegliendo quello IGP che si gusta l'autentico radicchio di Treviso, il vero "fiore d'inverno", come è stato definito. Cosa lo rende unico?



Per le sue foglie a lama, i trevigiani lo chiamano "spadòn".

Prima di tutto il territorio in cui cresce, perché solo in questo scampolo di Veneto ci sono le caratteristiche di terreno, acque e clima che servono alla sua coltivazione: qui le terre sono fertili e ricche di acque. Quelle di falda, scese a valle dalle Dolomiti e che scorrono sotterranee sotto queste placide campagne, salvo poi

risalire in superficie in risorgive e corsi d'acqua, come il Sile. Mai come nel caso del Tardivo l'acqua (naturalmente tiepida) è indispensabile per far sbocciare i suoi tipici colori.

Il secondo elemento distintivo è la peculiare lavorazione post-raccolta, condotta ancora oggi in modo tradizionale e che, prolungando il ciclo naturale di quest'ortaggio, gli conferisce quelle qualità organolettiche che lo rendono inimitabile. Infine, ci sono le regole indiscutibili fissate nel disciplinare dell'IGP a salvaguardia della qualità del Tardivo. Come l'autoproduzione dei semi, rigorosamente autoctoni, e severi standard come

Insalata sole d'inverno

Lavate e asciugate bene tutte le insalate; pelate e riducete a cubetti gli agrumi, quindi mescolate tutto assieme aggiungendo anche la cipolla affettata sottile e i filetti di mandorla. Condite con semi, kefir, curcuma, sale, pepe e olio extravergine a piacere.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ~ 200 g di radicchio rosso di Treviso IGP tardivo
- ~ 1 arancia pelata a vivo
- ~ 1 clementina pelata a vivo
- ~ 100 g di rucola
- ~ 50 g di lattughino
- ~ 50 g di foglie di barbabietola
- ~ 30 g di filetti di mandorla
- ~ 1 cipolla di Tropea
- ~ 30 g di semi a piacere
- ~ 50 g di crostini di pane nero tostati in padella
- ~ 30 g di olio extravergine di oliva
- ~ 70 g di kefir
- ~ 1 cucchiaino di curcuma
- ~ sale e pepe





Radicchio brasato con gherigli di noce

Sfogliate il radicchio e lavatelo bene in acqua fredda; quindi, asciugatelo.

Nel frattempo in una padella fate bollire il vino con lo zucchero, il sale e il pepe; quando la preparazione si sarà ridotta di 1/3, aggiungete il radicchio e fatelo cuocere leggermente. La salsa dovrà avere la consistenza di uno sciroppo leggermente fluido.

Impiattate il radicchio, aggiungendo un po' di salsa e le noci tostate nel forno per 2 minuti a 180°C.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- ~ 2 radicchi rossi di Treviso IGP tardivi
- ~ 60 g di zucchero
- ~ 300 ml di vino rosso
- ~ 30 g di gherigli di noce
- ~ sale e pepe
- ~ olio extravergine di oliva



INDICE ALFABETICO

delle ricette

Battuta di carne alla fava di tonka con radicchio e nocciole.....	pag.	43
Cestino di tajarin con caprino fresco e radicchio	pag.	116
Composta di radicchio, mandorle, pinoli e limone.....	pag.	57
Crespelle con prosciutto, Edamer e radicchio	pag.	74
Filetto di maiale alla "radicchionton"	pag.	77
Focaccia di radicchio con acciughe del Cantabrico.....	pag.	73
Gnocchi di patate al pesto di radicchio.....	pag.	61

Gnocchi di zucca con salsiccia e radicchio	pag.	44
Gratin di patate con radicchio	pag.	119
Hamburger di agnello e radicchio	pag.	109
Insalata sole d'inverno	pag.	40
Kofta turca in crosta di pane	pag.	106
Maccheroni con genovese di spada e radicchio	pag.	102
Polenta croccante con baccalà mantecato e radicchio	pag.	89
Puntarelle e radicchio precoce	pag.	54
Quenelle di patate alla vaniglia e radicchio stufato	pag.	105
Radicchio brasato con gherigli di noce	pag.	47

Ravioli di radicchio, ricotta e speck	pag.	86
Roastbeef con radicchio rosa e salsa remoulade	pag.	120
Saltimbocca di radicchio e guanciaie	pag.	90
Sformato di radicchio con insalata e pomodori confit	pag.	70
Tarte tatin con crema di Taleggio	pag.	123
Torta di carote e composta di radicchio	pag.	58
Tortillas di patate con insalata di radicchio, pere e noci	pag.	93