

# 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](http://www.radicchioditreviso.it)