

RADICCHI VENETI I.G.P

Il veneto è l'unica regione italiana che può vantare 5 tipologie di radicchio I.G.P., e rappresenta il 60% della produzione di radicchio in Italia.

L'indicazione Geografica Protetta è un riconoscimento comunitario che garantisce al consumatore che un determinato prodotto viene coltivato e confezionato in uno specifico territorio; il prodotto porta in sé la cultura e le tradizioni della terra che rappresenta.

Tra i radicchi I.G.P., certamente il più conosciuto è il Radicchio Rosso di Treviso I.G.P., per questo il nostro corso vuole focalizzarsi invece su altre tre tipologie di prodotto che speriamo facendovi conoscere possiate apprezzare.

RADICCHIO DI VERONA I.G.P

Questa tipologia di radicchio dalla tipica forma allungata quasi a cuore, presenta una spiccata nervatura bianca ed un colore rosso intenso.

La zona di produzione comprende diversi comuni tra le provincie di Verona, Vicenza e Padova.

Il periodo di produzione va da ottobre a fine marzo, ma il radicchio attraverso la frigo conservazione è disponibile sul mercato sino a maggio.

La sua peculiarità sta nell'imbiancamento forzato che avviene dopo la raccolta attraverso la copertura in cumuli che rende la nervatura bianca molto croccante e dolce.

Viene consumato sia crudo che cotto ed è ingrediente principe in molte ricette di risotti.

RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO I.G.P

Deriva da un incrocio tra l'indivia scarola ed il radicchio rosso di Treviso fatta proprio in zona Castelfranco; dalla prima prende la foglia larga ed il colore bianco crema, dal secondo le variegature rosso intenso. Per la sua forma è chiamato "ROSA DI CASTELFRANCO".

La zona di produzione comprende diversi comuni (oltre 50) nelle provincie di Treviso, Padova, Venezia.

Il periodo di commercializzazione va da metà ottobre a fine maggio.

Il processo tradizionale di lavorazione anche per il Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P., prevede l'operazione di forzatura-imbiancamento che consente alla pianta di formare nuove foglie in assenza di luce, mettere in evidenza la variegatura delle stesse e togliere fibrosità.

Altra fase caratteristica tipica della produzione è la tolettatura dei cespi che avviene in vasche d'acqua che rendono più facile l'apertura manuale delle singole foglie sino ad ottenere la tipica forma a fiore.

Viene consumato principalmente crudo o marinato per esaltarne il sapore molto delicato.

RADICCHIO DI CHIOGGIA I.G.P

Il Radicchio di Chioggia I.G.P. come lo conosciamo oggi viene coltivato in 10 comuni racchiusi tra i fiumi Po' Adige e Brenta lungo le provincie di Padova, Venezia e Rovigo sin dal 1930; in queste zone vocate si produce oltre il 70% di tutto il radicchio rosso a palla prodotto in Italia. Si presenta di forma tonda e compatta, nasce dal seme del radicchio variegato coltivato nella zona di Chioggia e per questo agli arbori venne definito radicchio variegato di Chioggia; le continue selezioni di semi da piante solo di colore più rosso ha portato nel 1950 a nominare la nuova tipologia di radicchio, "Radicchio Rosso di Chioggia"; la tradizione del seme da pianta coltivata rimane tutt'oggi una peculiarità per questo radicchio, infatti ogni produttore di anno in anno ricava dalle piante più belle i semi per l'anno successivo.

Ha un periodo di commercializzazione molto lungo, infatti si trova nel mercato per 11 mesi/l'anno.

I terreni dove viene raccolto sono sabbiosi e molto vicini al mare, questo lo rende il radicchio + sapido del mondo. Ha un sapore tipicamente amarognolo molto versatile sia per l'uso crudo che cotto.

PROPRIETÀ BENEFICHE

Tutti radicchi sono composti al 90% di acqua, sono poveri di calorie per la quasi totale assenza di grassi e per questo molto indicati nelle diete;

l'alta percentuale di acqua li rende ricchi di vitamine in particolare del gruppo C, di sali minerali potassio, calcio, fosforo e la presenza dei polifenoli conferisce loro proprietà antiossidanti.