

IL FIORE CHE SI MANGIA

IL RADICCHIO TARDIVO DI TREVISO

di Aldo Molini

Festa del radicchio
Fino a metà febbraio 2012
Dosson di Casier (Treviso)

A tutti un invito a Dosson di Casier per partecipare a fine gennaio alla festa del radicchio per degustare "lo spadone" in tutte le salse e, per conservare il gusto una volta tornati a casa, acquistarlo fresco direttamente dai produttori. V'invito perché sono un vorace consumatore di radicchio di Treviso in tutte le sue numerose ricette.

una temperatura costante di circa 12°. In queste vasche "lo spadone" rimane per una dozzina di giorni, quindi, per completare il ciclo di maturazione, viene portato "ad asciugare" su un leggero strato di sabbia e segatura per 2-3 giorni in un ambiente riscaldato alla temperatura costante di 20°. A questo punto il radicchio è maturo ma non pronto per essere consumato: si debbono asportare tutte le foglie esterne più o meno guaste e si deve provvedere alla scortecciatura della radice e al suo accorciamento fino a circa 5 cm. Si im-



Attenzione: che sia "Tardivo" non "Precoce". Sembrano uguali per chi non ne conosce la differenza ma sono differenti, soprattutto nel gusto. Ambedue sono "cicorie" ma il Precoce non subisce il ciclo di lavorazione cui è sottoposto il Tardivo. Quest'ultimo, infatti, viene seminato a fine luglio-primi di agosto a tutto campo; è sottoposto a diradamento al fine di assicurare la densità di piante necessaria dal tipo di radicchio utilizzato. Va curato con interventi idrici fino a metà novembre quando si inizia la raccolta delle piante che, strette in fasci, verranno poste in posizione verticale in un solco di terra per proteggerle dai rigori invernali e coperte con dei tunnel formati da materiale plastico. Sotto questi tunnel lentamente darà inizio alla prima fase di "formazione del germoglio": il radicchio incomincia a diventare croccante e a imbiancare nel suo interno. La fase successiva consiste nel porre il quantitativo da immettere nel mercato in vasche (coperte dai soliti tunnel di materiale plastico) sul cui fondo scorre acqua corrente proveniente da pozzi artesiani e avente

merge quindi la pianta in acqua fresca per un primo lavaggio prima di inviarla alla vendita. Era doveroso, a mio parere, descrivere tutte le fasi di lavoro occorrenti per raggiungere il risultato estetico che si può vedere nella foto e che spiega solo in parte quanto sia l'esito, in fatto di gusto, che la procedura descritta produce in questo meraviglioso "fiore". La versatilità del suo impiego in cucina è un'altra prerogativa del radicchio rosso tardivo di Treviso: va consumato sia come contorno sia come ingrediente principale per il confezionamento di pietanze prelibate. Viene messo in bottiglie di grappe per dare un gusto nuovo al distillato, si usa anche per fare un amaro al radicchio, messo in alcuni formaggi e anche preparato in agrodolce e conservato in vasetti. Oltre a queste ricette strane, trovo però che "la sua morte", oltre che in insalata, sia soprattutto alla piastra, oltre che nel risotto e nel pasticcio al radicchio. Dalla seconda metà di novembre fino a metà febbraio, nel trevigiano tutti i ristoranti e pizzerie propongono il radicchio rosso tardivo di Treviso... in tutte le "salse".