



## RADICCHIO ROSSO DI TREVISO TARDIVO "Fiore d'Inverno" della campagna veneta

Albino Marchioro

I radicchi, che noi oggi conosciamo in forme e colori così particolari e armoniosi, appartengono tutti alla stessa specie botanica, il *Cichorium Intybus Silvestre*, della famiglia delle *Compositae*, la cui principale caratteristica è quella di avere fiori piccoli e fittamente raggruppati in un unico ricettacolo, al punto da apparire un'unica infiorescenza.

Si tratta, più semplicemente, di una comune cicoria, che il paziente e lungo lavoro di selezione naturale, sapientemente operato dall'uomo, ha trasformato nelle note varietà di Treviso, Castelfranco, Chioggia, e Verona, che oggi apprezziamo sulla nostra tavola e che, non certo casualmente, portano i nomi delle città venete. La zona e le tecniche di produzione, infatti, influenzano grandemente, come vedremo, la qualità del prodotto e ogni provincia, ogni ambiente della campagna veneta, è caratterizzato da una propria tipologia dominante; tutte comunque tanto apprezzate nel gusto, vivaci nei colori e armoniche nelle forme da meritarsi denominazioni di tipo floreale quali *Rosa di Chioggia*, *Fiori d'Inverno*, *Fiore che si mangia...*.

Il radicchio è pianta *biennale*: solo nel secondo anno infatti completa il ciclo vegetativo e produce il seme. Le piante da seme sono, nell'aspetto, completamente diverse dal radicchio "in cespo" come tutti lo conosciamo e possono raggiungere anche i due metri di altezza, mentre il fiore, quello vero, è piccolo e delicato, di una intensa e caratteristica colorazione blu-violetta.

Il radicchio di Treviso, apparso nel Veneto intorno al XVI secolo, è sicuramente la varietà di più antica tradizione; proprio da questa, per successive *selezioni massali* (scegliendo per la produzione del seme solo le piante con le caratteristiche desiderate) si sono ottenute le altre note varietà.

### Radicchio Rosso di Treviso, una storia tra terra e acqua

Non è certo possibile sapere oggi con certezza come e dove la cicoria selvatica, che spontaneamente cresceva nei prati, ai bordi delle stradine di campagna e lungo i fossi della Marca trevigiana diventasse ortaggio tra i più pregiati e ricercati. Quando e per merito di chi il più umile tra i cibi della povera gente si trasformò nello splendido e raffinato "Fiore d'Inverno"?

Come sempre le ipotesi si sprecano e, nel tempo, ognuno ha aggiunto qualcosa di suo. I dati certi, la storia, le fonti scritte ci parlano del radicchio di Treviso solo a partire dalla seconda metà del XIX secolo, ed è datata al 1900 la prima "Mostra del Radicchio di Treviso", che si svolse, come ancora oggi, sotto la Loggia di Piazza dei Signori.

Il fatto che, in tale circostanza, il primo premio fosse vinto da un contadino di Dosson sembra confermare che fu proprio quella località la culla, il luogo di origine del radicchio di Treviso.

L'elemento storico fondante non va però ricercato nel quando e nel dove abbia avuto inizio la coltivazione; ciò che rende unico questo ortaggio è il particolare e delicato procedimento di imbiancamento in acqua risorgiva cui viene sottoposto, un legame con il territorio che rende altrove impossibile, ogni tentativo di imitazione.

Le varie teorie sull'origine dell'imbiancamento in acqua sono sostanzialmente riconducibili a due ipotesi principali.

La prima fa riferimento all'attività di Francesco Van Den Borre nella Marca Trevigiana, intorno al 1860, per la realizzazione di un giardino in una nota villa nei dintorni di Treviso. Questi avrebbe semplicemente applicato al radicchio selvatico, spontaneo nei prati del luogo, le tecniche di imbiancamento già allora diffuse, e perfe-

## Ventaglio d'anatra e radicchio

**È** un secondo piatto importante, preferibilmente inserito in un menu nel quale dovrà occupare un posto di prestigio. Marinare il petto con vino rosso per 2 ore prima dell'impiego.

PREPARAZIONE:  150 minuti  
COTTURA: 25 minuti  
DIFFICOLTÀ: media

### I N G R E D I E N T I

per 10 persone

**10** spadoni di radicchio di Treviso  
**1,2** kg di petti d'anitra  
**2** dl d'olio extravergine d'oliva  
**1** dl d'aceto balsamico  
salvia e rosmarino  
sale e pepe  
**1** dl di vino bianco

### TABELLA NUTRIZIONALE

Protidi 270.8 - Lipidi 299.4  
Glucidi 16  
Kcal 3838  
Kilojoul 16058.1

Paolo Urbani  
Segretario Associazione Cuochi, Treviso  
Docente di laboratorio servizi di cucina IPSSAR "G. Maffioli"

**I**n una padella, lasciare riscaldare l'olio con le erbe aromatiche. Inserite i petti d'anitra e lasciateli cuocere circa 3 minuti per lato. Bagnate con l'aceto balsamico e il vino e togliete dal fuoco.

- Tagliate i petti a fettine in senso longitudinale, disponendoli a ventaglio su piatto da porzione. Condite con sale e pepe.
- Lavate accuratamente il radicchio. Tuffate ogni spadone in aceto di vino bianco bollente per pochi istanti. Quest'operazione servirà a far sì che il radicchio rimanga di colore rosso brillante. Grondate accuratamente i ciuffi di radicchio e poneteli a intiepidire nel fondo di cottura dei petti d'anitra. Disponete poi anch'essi a ventaglio nel senso contrario alle fettine di anitra.
- Condite ciascun piatto con la salsa restante.
- Il piatto va servito tiepido, per valorizzare il sapore della carne e la fragranza del radicchio leggermente inasprito.

### V I N I C O N S I G L I A T I

Marzemino Trentino  
Vino morbido che smorzera la tendenza dolce-acidula del piatto

