



Radicchio Variegato Castelfranco. Rosa d'inverno dei radicchi veneti

Albino Marchioro

I radicchi che noi oggi conosciamo in forme e colori così particolari e armoniosi, appartengono tutti alla stessa specie botanica: *Cichorium Intybus Sylvestre*, 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 in sostanza di una comune cicoria che il paziente e lungo lavoro di selezione naturale, sapientemente operato dall'uomo, stagione dopo stagione – scegliendo per la riproduzione le piante migliori e con le caratteristiche cercate – ha trasformato nelle note varietà Treviso, Castelfranco, Chioggia e Verona, come oggi le apprezziamo sulla nostra tavola e che non certo casualmente portano i nomi di città venete.

La zona e le tecniche di produzione infatti influenzano grandemente 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 (*Rosa di Chioggia, Fiore d'Inverno, Fiore che si mangia, Fior di Maserà, Rosa di Castelfranco*).

È pianta “*biennale*”: solo nel secondo anno, infatti, completa il ciclo vegetativo e produce il seme. Le piante da seme si presentano completamente diverse dal radicchio “in cespo” a tutti noto e possono raggiungere anche i due metri di altezza; e il fiore, quello vero, è piccolo e delicato, di una intensa e caratteristica colorazione blu-violetta.

Con molta probabilità il radicchio Variegato Castelfranco deriva da un incrocio, non sappiamo con certezza se spontaneo o voluto, e realizzato dall'uomo, intorno al 1700, tra il radicchio Rosso

di Treviso – già coltivato nella Marca dal XVI secolo e la scarola (*Cichorium Endivia var. latifolia*). Senz'ombra di dubbio, nel nome porta il luogo di origine, Castelfranco Veneto e dintorni, e l'ambiente agrario che nel tempo ne ha modellato e raffinato le caratteristiche.

Della scarola ha conservato la tipica seghettata del bordo fogliare e il lembo spesso ed espanso, dalla caratteristica colorazione giallo-crema, progressivamente più tenue e delicata dopo l'imbiancamento.

Del radicchio di Treviso porta invece il segno indelebile rosso brillante e intenso, a volte con sfumature violacee, dalle evidenti e particolari variegature. Sono proprio queste intense e armoniche piccole lingue di fuoco, casualmente distribuite sulle foglie, assieme alla forma dei cespi inconfondibile di “rosa sbocciata”, a rendere di ineguagliabile bellezza il Variegato Castelfranco, a pieno titolo – con il Rosso Treviso – *fiore d'inverno* della campagna veneta.

Nella zona di origine ha conservato nel tempo le caratteristiche proprie, ma nelle aree produttive degli orti litoranei, gli orticoltori, coltivando il Castelfranco alla ricerca probabilmente di cespi più chiusi e compatti, hanno negli anni selezionato (tra il 1930 e il 1980) altre note e diffuse varietà di radicchio.

Variegato di Chioggia, Bianco di Lusina, Rosso di Chioggia e infine Bianco di Chioggia: tutte tipologie di radicchio che per successive selezioni massali derivano direttamente dal Variegato Castelfranco e di questo indiscutibilmente conservano il lembo fogliare molto espanso.

Le restanti varietà Treviso e Verona, che invece non hanno subito incroci con la scarola, conservano invece inalterate le caratteristiche tipiche

Pappardelle ricce bianche e verdi con Variegato e speck

Un primo piatto veloce da confezionare e particolarmente appetitoso. Si suggerisce l'impiego di pasta all'uovo preferibilmente di taglio lungo.

PREPARAZIONE:  15 minuti
COTTURA: 10 minuti
DIFFICOLTÀ: bassa

I N G R E D I E N T I

per 10 persone

800 g di Radicchio Variegato Castelfranco

800 g di tagliatelle ricce all'uovo

250 g di speck

150 g di burro

sale e pepe

pizzico di cannella

1/2 dl di brandy

TABELLA NUTRIZIONALE

Protidi 187.9 - Lipidi 177

Glucidi 635.5

Kcal 5496

Kilojoule 22995.2

Stefano Dalla Valle
cuoco professionista

Lavate il radicchio e mondatelo con cura. Tagliatelo a *julienne* regolare e sottile.

- In una padella capace, a bordi alti, fate fondere il burro, quindi aggiungete lo speck tagliato a *julienne* e fatelo rosolare dolcemente. Bagnate col brandy, fate evaporare e aggiungete metà della *julienne* di radicchio. Questa salsa va preparata velocemente, a fuoco vivace e all'ultimo minuto, perché lo speck tenderebbe altrimenti a seccarsi.

- Cucinate la pasta in abbondante acqua bollente e salata, quindi scolatela e saltatela in padella con la salsa di speck.

- Distribuite equamente nei piatti la restante *julienne* cruda di radicchio e versatevi sopra la pasta saltata. Profumate con la cannella in polvere e servite.

VINO CONSIGLIATO

Trentino Müller Thurgau

Sono da preferire

i profumi e il buon tenore alcolico del vino per contenere l'untuosità del burro

