

CHIOGGIA (VE), TERRA DI MARE IN CUI SI PRODUCE IL RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP, IL PRINCIPE ROSSO



Category: [Enogastronomia](#)

Chioggia, è adagiata sulla parte meridionale della laguna veneta, in cui si specchia e riluce come orgogliosa contrapposizione speculare alla Serenissima Venezia, di cui tratteggia assetto urbanistico ed architettonico, non disgiunto dalla splendida fattura del reticolo dei canali che l'attraversano. La



città clodia si spinge fino alle foci dell'Adige, è bagnata dal Mare Adriatico e dal Delta del Po. Mentre il resto del Comune è localizzato nell'entroterra che comprendere le foci dei fiumi Brenta ed Adige, con numerosi altri fiumi minori e canali situati nella parte meridionale del territorio ed il litorale interno lagunare fino alla Valle di Millecampi situato a nord-ovest di Chioggia. Inoltre, rilevante è la presenza della riserva naturale Bosco Nordio, posta tra le frazioni di Sant'Anna e Cavanella d'Adige, che fornisce un raro esempio di quella che era

la macchia del litorale alto Adriatico che nei tempi antichi contraddistingueva gran parte del territorio di tutto il Golfo di Venezia.

Così, anche per la sua unica e mirabile conformazione orografica, fatta di terra, fiumi e mare, il territorio chioggiotto ed il suo circondario, nel corso dei secoli sono stati modellati e modificati sia dagli eventi naturali che dal sapiente lavoro dell'uomo. Il risultato di questa sorprendente concatenazione di eventi e di modificazioni ambientali dettate dal tempo, è una terra ricca e fertile, irrorata dall'acqua a seguito dell'apporto dei tre poderosi e vivifici fiumi ed accarezzata dal vento, ora calmo, altre impetuoso che, in questa parte di territorio adriatico, impedisce il ristagno dell'umidità e

consente la crescita armonica delle colture rendendo meno necessario l'utilizzo di nutrienti di derivazione chimica.

Di questa favorevole condizione ne beneficia soprattutto la coltivazione principe del comprensorio costituita dal **Radicchio di Chioggia IGP**, che risulta essere il più sapido tra tutti i radicchi coltivati nel mondo potendo contare su di un ambiente unico e perfetto che lo rende un prodotto orticolo irriproducibile altrove e determina che l'area ricompresa nel territorio dei dieci Comuni rientranti nel disciplinare IGP, sia la più estesa del Veneto per la produzione del radicchio anche per la quantità della produzione ricavata.



Il Radicchio di Chioggia è un ortaggio a cespo tondeggiante e compatto, con foglie di colore rosso più o meno intenso con nervature principale e secondarie bianche; il grumolo di pezzatura medio-piccola è caratteristico della tipologia "precoce", mentre quella "tardiva" presenta una pezzatura di tipo medio-grande.

La semina del "precoce" viene effettuata in genere dal 10 dicembre a tutto il successivo mese di aprile in semenzaio mentre dai primi del mese di marzo, direttamente in campo con effettuazione del trapianto dopo circa 30 giorni. Invece, le operazioni di raccolta si effettuano generalmente, dal 10 aprile al 15 luglio.

Mentre la tipologia "tardivo" viene seminata in semenzaio dal 20 giugno al 15 agosto oppure direttamente in campo nel periodo luglio-agosto e raccolta tra il mese di settembre ed il successivo marzo.

Ma, un aspetto che caratterizza il radicchio di Chioggia IGP, è costituito dalla produzione del seme,



una fase preliminare essenziale, importante e selettiva, tipicamente eseguita dai singoli produttori che con tale pratica tramandano la tradizione, la tipicità e l'originalità di questo prodotto unico. In questo campo, la costante attività di miglioramento genetico del seme, effettuata già a partire degli anni '30 del secolo 19°, ha consentito la selezione e l'affermazione delle due tipologie descritte che, caratterizzate da un diverso periodo di maturazione, consentono di immettere sul mercato il prodotto orticolo fresco nel corso dell'intero anno.

Così, per valorizzare e proteggere questo straordinario prodotto orticolo nella tipicità del territorio di vocazione, che in Veneto risulta primo per superficie dedicata, nel 2008 il Radicchio di Chioggia ha ottenuto il prestigioso riconoscimento europeo della Indicazione Geografica Protetta (IGP).

Da quel importante e decisivo momento, possono fregiarsi dell'IGP solo le produzioni ottenute dal seme autoctono tramandato, secondo le tecniche affinate nel decorso ultra decennale della selezione, dalle famiglie degli ortolani che le coltivano seguendo le indicazioni del rigido disciplinare nel territorio di dieci Comuni rientranti nell'ambito delle tre Province di Venezia (Chioggia, Cavarzere, Cona), di Padova (Correzzola, Codevigo) e Rovigo (Ariano nel Polesine, Loreo, Porto Viro, Rosolina e Taglio di Po).

Per questo, l'attuale **Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia IGP**, presieduto pro tempore dall'impegnato ed entusiasta presidente, **Giuseppe Boscolo Palo**, è stato costituito nel 2009 tra ente pubblico, produttori e confezionatori con funzioni di tutela, salvaguardia, promozione e valorizzazione del prodotto oltre che una corretta informazione al consumatore. Così, tutelata ed espressa l'origine geografica protetta, oltre che una garanzia della provenienza del prodotto che lo caratterizza e lo differenzia, costituisce anche un forte richiamo alla conoscenza del territorio d'origine e dei suoi tanti e suggestivi elementi d'attrazione. Una concreta caratterizzazione che induce ad affermare che in questo caso il prodotto promuove il suo territorio di vocazione.



Attualmente, la maggior parte della commercializzazione del radicchio di Chioggia IGP ed anche degli altri prodotti orticoli del territorio viene effettuata all'interno della struttura operativa di **Chioggia Ortomercato del Veneto**, di cui è amministratore unico, Giuseppe Boscolo Palo, società a maggioranza privata, mentre il pubblico è costituito dalla società SST Spa, totalmente partecipata dal Comune di Chioggia, proprietaria dell'intero compendio. L'ampia e moderna struttura è situata all'interno di un'area in località Brondolo, nell'immediata periferia di Chioggia, posta in posizione



strategica nel cuore degli orti ed a ridosso delle principale infrastrutture come la SS.Romea e l'accesso fluviale assicurato dal fiume Brenta e dell'attigua linea ferroviaria. In questa struttura le contrattazioni tra produttori ed acquirenti avvengono ancora con il metodo un poco romantico "a orecchio", per mezzo del quale sia il produttore che l'acquirente sussurrano all'orecchio del mediatore il valore attribuito da ciascuno alla partita di radicchio oppure di altro prodotto orticolo commercializzato. Dopo diversi tentativi ed aggiustamenti, il battitore assegna il lotto di prodotto al commerciante

che se lo è aggiudicato offrendo un prezzo giudicato equilibrato.

Mentre, per la lavorazione, il Radicchio Rosso di Chioggia viene conferito al vicino magazzino **OPO** (Organizzazione Produttori Ortofrutticoli), OP associata al Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia IGP, situato nei pressi dell'Ortomercato, in cui l'orticola viene trattata utilizzando il trasporto in vasca d'acqua, quindi la cernita e la esfoliazione viene effettuata a mano da operatrici in piedi di fronte alle vasche d'acqua ed al nastro trasportatore, mentre la pezzatura dei grumoli viene effettuata da una ingegnosa macchina automatica, unica nel suo genere, che consente la selezione

delle diverse pezzature del radicchio per il successivo confezionamento in cassette e vassoi.

Inoltre, per fare conoscere ed apprezzare ulteriormente le qualità organolettiche e le caratteristiche qualitative e salutistico-nutrizionali, oltre che determinare l'impatto ambientale di questa attività agricola vocata sulla qualità dell'ecosistema e sulla biodiversità, di recente è stato promosso un convegno dedicato a questi significativi ed interessanti argomenti.

Così, nell'ambito del progetto regionale sulla "Caratterizzazione della qualità dell'ortofrutta e dell'ambiente di produzione, Università di Padova è stata coinvolta come partner esterno per la caratterizzazione qualitativa e salutistico nutrizionale dei principali prodotti orticoli della regione veneto. A tale proposito è stato coinvolto il gruppo di ricerca coordinato dal docente Paolo Sambo, del Dipartimento DAFNAE che, tra l'altro, ha elaborato un'interessante carta d'identità nutrizionale del Radicchio di Chioggia IGP. I risultati dell'approfondita ricerca sono stati oggetto di una interessante ed esauriente relazione illustrata ai vertici del Consorzio, ai produttori ed a diversi



operatori dei media e della comunicazione invitati per l'occasione. Ed ancora, un'altra interessante relazione, è stata presentata ponendo in connessione diretta la biodiversità ed il Radicchio di Chioggia. Con la considerazione finale che aziende del territorio chioggiotto che garantiscono al proprio interno delle aree di rifugio come capezzagne e fossi ed applicano pratiche agricole virtuose, come la rotazione colturale ed il ridotto utilizzo di agrofarmaci, sono molto frequenti e fungono da vere e proprie isole ecologiche. Inoltre, è stato accertato che gli isotopi del carbonio e dell'azoto, che costituiscono le impronte digitali del Radicchio di Chioggia IGP, consentono la tracciabilità isotopica in modo da confermare l'origine della provenienza del prodotto dando così il giusto riconoscimento ad un prodotto tipico come il Radicchio di Chioggia IGP ed

evitando nel contempo le tentate frodi agroalimentari.

Ed ancora, per sottolineare la stretta correlazione tra cibo e malattie cardiovascolari, di recente è stato organizzato anche un percorso specialistico e culinario denominato "**Progetto CardioChef**", abbinato al consumo del radicchio di Chioggia.

Si è trattato di un progetto che prevede una cena-evento itinerante che ha messo al centro dell'attività, il tema centrale e di sempre stringente attualità, che mette in correlazione il cuore e l'alimentazione. Il progetto è nato con l'intento di divulgare il principio che l'alimentazione è essenziale alla salute in generale e del cuore in particolare rilevando una stretta, certa e dimostrata correlazione tra alimentazione ed evoluzione delle malattie cardiovascolari. Un progetto che mira alla prevenzione e che fornisce conoscenze di base relative alle proprietà nutrizionali e neutracetiche (neologismo sincretico derivante da "nutrizione" e "farmaceutica"), dei prodotti del territorio del



Radicchio di Chioggia IGP, con particolare approfondimento delle mirabili qualità dello stesso. Così, lo chef, Franco Ruggero ed il medico cardiologo, Davide Terranova, hanno ideato un menu, molto gradito ed apprezzato dai partecipanti, appositamente studiato per mettere in evidenza ogni singolo elemento accompagnandolo, dall'antipasto al dolce ed al gelato, al Radicchio di Chioggia IGP.

www.radicchiodichioggiaigp.it

www.ortomercatochioggia.it

di Piergiorgio Felletti

Servizio fotografico di Irene Cazzanti