

RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP, PRODOTTO TIPICO CHE INTERPRETA UN TERRITORIO SUGGESTIVO



Category: [Enogastronomia](#)

Nostro reportage

Radicchio di Chioggia, 10 anni dall'ottenimento della IGP e non dimostrarli. Infatti, questo prodotto fresco di grande qualità si dimostra costantemente giovane sia per la quotidiana presenza nei mercati che per l'attività svolta con grande dedizione dai produttori e dall'omonimo **Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia**, con il suo presidente, **Giuseppe Boscolo Palo**, competente, appassionato ed impegnato a promuovere e consolidare sui mercati non solo nazionali la tipicità e la qualità del "Principe Rosso" chioggiotto.

Ma un viaggio suggestivo e di grande fascino tra il prodotto tipico per eccellenza di questa parte meridionale del Veneto, non può prendere il via che da **Chioggia**, città lagunare che si riflette e trae nutrimento e vita dall'acqua e dal suo territorio innervato di corsi d'acqua e lagune, con il fiume Brenta a nord, il mare Adriatico ad est e con le foci dell'Adige e del Delta del Po a sud.

Una città caratteristica che presenta testimonianza storiche, urbanistiche, architettoniche uniche, antico retaggio della secolare dominazione veneziana, con lunghe spiagge, piccoli borghi marinari tutti da scoprire ed una cucina di mare di grande tradizione e qualità, impreziosita dai prodotti della





rende unico in un territorio vocato molto esteso ed il più ampio della regione, che garantisce produzioni di grande qualità e quantità. Sia nella tipologia "precoce", prodotta unicamente nei territori litoranei di Chioggia e Rosolina, sabbiosi, molto vicini al mare ed una temperatura costante che garantisce una minima escursione termica giornaliera. Che nella tipologia "tardiva", prodotta nei dieci Comuni in cui è racchiuso l'ambito territoriale della Denominazione, Chioggia, Cavarzere, Cona, Codevigo, Correzzola, Rosolina, Loreo, Porto Viro, Taglio di Po ed Ariano nel Polesine.

Il Radicchio di Chioggia IGP è un ortaggio a cespo tondeggiante e compatto, con foglie di colore rosso più o meno intenso con nervature bianche, di sapore gradevolmente amarognolo e di consistenza croccante. Il grumolo è di pezzatura generalmente medio-piccola nella tipologia "precoce" mentre quella "tardiva", presenta un grumolo con pezzatura medio-grande.

Ma il segreto, anzi l'aspetto caratteristico del Radicchio di Chioggia IGP è costituito dalla produzione del seme; si tratta di una fase tipica eseguita dai singoli produttori che attraverso questo metodo perpetuano e danno consistenza ad una tradizione che rende tipico ed originale il "Principe Rosso".

L'impegno costante ormai quasi centenario ed il consolidato legame con il territorio di vocazione, hanno consentito a questa coltura tipica ed unica di fregiarsi nel 2008 del riconoscimento europeo IGP. Da questo prestigioso punto di partenza di denominazione e qualità certificate, è poi stato costituito un anno dopo il Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia che, oltre a sostenere e



supportare l'intera filiera produttiva, è costantemente impegnato a tutelare e promuovere la denominazione IGP della coltura tipica oltre ad attivare iniziative informative e di valorizzazione per sensibilizzare il consumatore rispetto alla conoscenza dell'orticola chioggiotta e diffonderne il consumo.

Perché il Radicchio di Chioggia IGP è un prodotto tipico che, oltre ad essere buono, possiede caratteristiche chimiche ed organolettiche che lo rendono imprescindibile in un'alimentazione attenta alla qualità ed ai benefici effetti sulla salute.

Un prodotto orticolo che è esaltato dall'impiego in cucina per i tanti utilizzi che consentono di portare in tavola, qualità, gusto e sapori genuini.

Infatti sono numerosi e gradevoli gli impieghi che nel corso del tempo hanno consentito alla cucina di esaltare il Radicchio di Chioggia IGP, sia consumato fresco, in insalate, come ingrediente di diverse gustose



preparazioni come i sontuosi risotti che piatti di mare arricchiti dal sapore amarognolo dell'ortaggio. Ma adesso è possibile anche appezzarne il sapore utilizzandolo per altre stuzzicanti proposte gastronomiche; come per la Birra Rossa di Chioggia, oppure il gelato al Radicchio ed ancora, un classico della cucina chioggiotta, la tradizionale torta Ciosota in cui il Radicchio è utilizzato in forma essiccata.

Ma l'esaltazione del sapore di questa preziosa orticola è raggiunta utilizzandola come prodotto fresco nelle preparazioni di insalate con Radicchio fresco, lavato, confezionato e pronto al consumo, per la c.d."quarta gamma", in questo importante segmento di mercato leader di settore è certamente **Cultiva Società Agricola O.P. Consortile a.r.l.** con sede a Taglio di Po (Ro), che prepara e commercializza prodotti freschi nella grande distribuzione garantendo continuamente, attraverso un attento processo di lavorazione, il rispetto per il prodotto non disgiunto da quello per l'ambiente. Il radicchio fresco ed imbustato appena lavato è destinato in particolare per Valfrutta, tra i marchi leader di Conserve Italia, colosso cooperativo agroindustriale dell'Emilia-Romagna. La produzione avviene nello stabilimento consortile, che ha una capacità produttiva di oltre 160.000 unità al giorno. La vendita al dettaglio rappresenta il 35% del volume d'affari complessivo.



Un altro gustoso impiego del Radicchio di Chioggia IGP è il suo utilizzo come prodotto cotto e pastorizzato nella preparazione e nella farcitura di paste alimentari; in questo settore di produzione artigianale di elevata qualità si inserisce il Pastificio Artusi che ha sede a Casalserugo (Ro). Dopo l'inizio dell'attività nel 1998 ad opera ed impegno abbinati ad una grande passione dei fratelli Alberto ed Enrico, l'azienda ha acquisito negli anni una solida notorietà raggiungendo i 150 tipi di pasta, confezionata utilizzando materie prime di altissima qualità, carni e verdure fresche di stagione, senza l'utilizzo di glutammato e neppure conservanti. Inoltre, la

strategia aziendale, risultata vincente sul mercato, continua ad essere la distribuzione di piccole quantità che consente di soddisfare giornalmente le richieste di panifici, salumerie, formaggerie e ristoranti in Italia e nel mondo. Tra i tanti prodotti, spicca la produzione di cappellacci con Radicchio di Chioggia IGP e formaggio Crucolo. Una vera delizia per il palato è il cappellaccio con ripieno, a seguito del felice ed indovinato abbinamento tra l'amarognolo sapore del Radicchio di Chioggia ed il formaggio Crucolo, prodotto dai casari della Valsugana (Tn), di pasta paglierina morbida nella versione giovane, dal gusto dolce ed intenso.

www.radicchiodichioggiaigp.it/it

<http://cultiva.global>

www.pastificioartusi.com

(Piergiorgio Felletti)