

Da Leggenda...

Il fiorire di teneri germogli nelle profondità del Tartaro, in quelle stesse acque che sommersero la mitica città di Carpanea con le sue sette cinte turre, il re e la bella e sventurata principessa, ha dato origine ad una leggenda, eco di una fiaba che si intreccia al mito. Fu dunque per intercessione della dea dell'Amore che le acque iniziarono, gradualmente, a ritirarsi....Si deve alle Ondine del fiume - affrante dopo l'inutile tentativo di restituire la città alla vita e in procinto di rituffarsi per raggiungere la loro dimora, la scoperta di candidi virgulti sul fondo limaccioso...La gioia per la nascita di una nuova vita aprì i cuori alla speranza. Un' Ondina danzò al chiarore dell'aurora, rubando quella nota di rosa tenue che regalò al cuore del germoglio. Danzò anche al tramonto, cogliendo il vivido bagliore vermiglio del sole cadente per regalare al germoglio una corona di rubino...Non esiste veste più bella – e più romantica – per celebrare l'eterna bellezza del Radicchio, quel virgulto rosso come un gioiello prezioso, e dal tenero cuore di rosa. Ma al di là del mito, l'etimologia. Carpanea, in lingua greca significa “nuovo frutto”, dunque il germoglio che continua a rinascere dalla terra ospitale....Sbocciato in tutto il suo splendore, assicurando fama alla città e benessere a chi, con passione, lo coltiva...

... a poesia...

El Radécio de Verona

*Qua, fra i banchi della piassa,
fra spinasse, coste e pori
gh'è le ceste che sganassa
de i radici da par lori.*

*El radicio, cari miei,
quelo rosso de Verona,
l'è un bocon de quei più bei
che fa la boca bona.*

*L'è del piato un gran ruffian
Coi colori e col saor...
Quel radicio rosso vivo
Mi lo magno e no te digo...*

*Mi lo magno in t'un bocon
Musegando: "Dio, che bon"...*

(Giorgio Gioco)

Dalla Storia...

La cicoria (o radicchio selvatico) "*Cichorium intybus*" era già apprezzata nel mondo della classicità greco-romana: consumata cruda, tra i diversi impieghi terapeutici, indicava un

efficace rimedio contro l'insonnia. Plinio il Vecchio (23–79 a.C.) nel suo “*Naturalis Historia*”, ne decanta le qualità depurative, mentre Galeno (129 d.C.– 210 d.C.) la evidenzia quale 'erba amica del fegato'. Apicio (25 a.C.-?), ritenuto il maggiore esperto di gastronomia dell'epoca, nel *De re coquinaria* (al Liber III, XVIII) consiglia di gustarlo con garum, poco olio e cipolla affettata (“*Intubae ex liquamine, oleo modico, ... cepa concisa*”).

La carnosa radice della cicoria è la base per un surrogato del caffè, secondo la profilassi introdotta nel XVII secolo circa dal medico padovano Prospero Alpini. In tempi a noi più prossimi, negli anni '40 del Novecento, la cicoria o cicorino sostituisce il fragrante chicco del caffè, divenuto pressochè introvabile.

Sempre a memoria storica, la cicoria prende largo uso nella Francia napoleonica (1806 – 1813) causa il blocco degli Alleati su prodotti di quotidiano consumo (ad esempio, canna da zucchero e caffè). Gioco forza, Napoleone bandisce il caffè a favore del surrogato. Se ne avvantaggiano gli olandesi che incrementano la coltivazione della cicoria: da allora, l'ulteriore denominazione 'caffè olandese'.

Il radicchio rosso viene introdotto in Veneto intorno al XV secolo in una veste spontanea che differisce dalle varietà attualmente in consumo.

...ad oggi...

Radicchio “Rosso di Verona “ IGP

IGP dal 2008, presente nelle varietà **precoce** e **tardiva** (con cicli di raccolta da ottobre a febbraio) e coltivato anche nell'Alto veronese, allieta la tavola di ogni stagione il **radicchio** (*Cichorium intybus L.*), dalla foglia ad intensa tonalità vermiglio e a candida costola centrale, giunto dall'Oriente e nel Veneto fatto oggetto di studi botanici già dal 1500.

Dapprima presente soltanto nei *broli* di conventi e ricche dimore, la “cicoria rossa” trova più ampia diffusione nell'800. Il “Radicchio Rosso di Verona” deriva da una intensa azione di selezione praticata dagli orticoltori della provincia veronese prima del XVIII secolo, come dimostra il prof. F. Pimpini sulla base di una ricca documentazione prodotta da studiosi e tecnici. Nella monografia della Provincia di Verona relativa all'Inchiesta Agraria del 1882, si ricorda che il radicchio nella campagna veronese è “insalata frequentissima in ogni stagione” e ne vengono descritte le tradizionali tecniche di imbianchimento “in modo da ottenere foglie lunghe, tenere, bianche e dolci”. Sormani Moretti, nella pubblicazione “La provincia di Verona” del 1904 ricorda la diffusione della coltura nell'alta pianura veronese. L'interesse destato da questa coltura per l'economia locale ha dato origine, nel comune di Cologna Veneta, alla “Mostra Provinciale del Radicchio Rosso di Verona”. Del radicchio la tavola contadina faceva utilizzo tutto l'anno.

Per resistere al freddo, venivano protetti coprendo le 'vanese' degli orti con foglie secche o addirittura trapiantati in cassette e portati a maturazione al calore del 'letamaio' in stalla. Assai più recente è la selezione che ha portato alle varietà che oggi conosciamo e che hanno fatto del Veneto la roccaforte di tutti i radicchi, con una specializzazione a dir poco eccezionale.

Ma è soprattutto all'inizio del secolo scorso, nei circondari di Avesa, Quinzano e in Valpolicella, che la troviamo posta a dimora lungo gli interfilari delle viti o delle piante da frutto o a seguire il frumento. Viene introdotta nel nostro Paese a fine 1700, dal belga Van Den Borre (e sarà, in tempi più recenti, rivista e perfezionata), la procedura dell'*imbianchimento* (per la *tardiva*), intesa ad ottimizzare il flusso delle sostanze nutritive dalla radice alla foglia che quindi risulta più croccante e caratterizzata da *quel* gusto amarognolo. E' il *zermòio*, la squisita primizia che accompagna ogni piatto...Negli ultimi anni Quaranta del '900 inizia la coltivazione estensiva del Radicchio “Rosso di Verona”

destinata al mercato interno ed estero. Si perfezionano nuovi incroci fra il radicchio indigeno e una selezione di "Rosso di Treviso" per avere piante più contenute in altezza, a corolla più compatta rispetto al trevigiano. Nel veronese, 32 i comuni – nella fascia est e a meridione – che assicurano a questa coltura ideali condizioni pedo-climatiche: eccellenti parametri produttivi (in seconda posizione per volume annuo rispetto al *Radicchio di Chioggia*) e qualitativi, esibiti con orgoglio in importanti rassegne a tema, ospitate nell'ambito di manifestazioni prelate a sedi dell'Est Veronese. Da Cologna Veneta (ne *I tesori della terra del Guà*, terza domenica di novembre) a Roveredo di Guà (*Festa*, sempre a gennaio, seconda domenica) a Legnago e a Casaleone (*Mostra*, la quarta domenica di gennaio), a Isola della Scala.

Caratteristiche organolettiche...

Il Radicchio Rosso di Verona, assieme alle altre coltivazioni di Radicchi Veneti, è la coltura orticola più diffusa, con circa 8000 ettari di terreno destinati a questa produzione. Capofila del settore è il radicchio di Treviso, indicato come il progenitore delle altre varietà, precoce o tardivo, comunque inconfondibile per il cespo verticale e sottile, le foglie rosse e costa bianca, di sapore amarognolo. Lo affiancano il radicchio di Chioggia, facilmente riconoscibile per i grumoli sferici e compatti, di taglia ridotta e il Radicchio Rosso di Verona IGP, a cespo ovale e con foglie esterne espanse, comunque presente nelle varietà 'precoce' e 'tardiva'.

La prima, a foglie sessili, intere, frastagliature e piegate a doccia verso l'alto: favorite dalle basse temperature invernali esse assumono la tipica colorazione rosso scuro intensa e, addossandosi le une alle altre, donano al cespo la forma di tipico grumolo compatto. La nervatura principale delle foglie, marcatamente definita, è di colore bianco-eburneo. Nel "tardivo", dopo l'intervento di forzatura e imbianchimento, le foglie acquisiscono la tipica croccantezza, con gusto leggermente amarognolo. Il cespo ha un peso di 150-350 grammi per il "tipo precoce" e di 100-300 grammi per il "tipo tardivo"; viene commercializzato con una piccola parte della radice (fittone) di lunghezza non superiore a 4 cm e di diametro proporzionale alle dimensioni del cespo stesso. Dopo la raccolta, per il "tipo tardivo", deve essere effettuata una successiva trasformazione, che prevede una fase di forzato imbianchimento, da attuarsi raggruppando le piante orizzontalmente in modo da formare cumuli. Si vengono così a determinare condizioni di temperatura, luce e umidità che favoriscono la ripresa dell'attività vegetativa, con mobilitazione delle sostanze di riserva accumulate nel fittone e conseguente mutamento di quelle contenute nelle foglie, finché queste acquisiscono le caratteristiche di croccantezza, colorazione rosso scuro intenso e gusto leggermente amarognolo tipiche del "Radicchio Rosso di Verona".

Nella fase di tolettatura si asportano dalle piante le foglie più esterne che non presentano i requisiti minimi per ottenere un cespo con le caratteristiche previste, si recide la radice a non più di 4 cm dalla base del cespo e la si scorteccia in modo da proporcionarla alle dimensioni del cespo stesso. Seguono le operazioni di lavaggio e confezionamento.