

RADICCHIO BIANCO FIOR DI MASERÀ

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Radicchio bianco fior di Maserà, radicchio bianco di Maserà, radicchio variegato fior di Maserà.



La storia

Il radicchio appare in Italia nel XVI secolo in provincia di Treviso, ma se ne hanno notizie sicure solo a partire dalla seconda metà dell'800. La sua consacrazione si deve all'agronomo Giuseppe Benzi che diede vita alla prima mostra del radicchio il 20 dicembre 1900, nella centrale Loggia di piazza dei signori a Treviso.

Il "radicchio bianco fior di Maserà" è in pratica il radicchio variegato di Castelfranco che viene sottoposto ad una tecnica particolare di imbianchimento, inventata negli anni venti dagli agricoltori della zona. La storia del prodotto va riportata all'evoluzione di una tipica cultura rurale comune alla zona di produzione.

Descrizione del prodotto

Il cespo del "radicchio bianco fior di Maserà" si presenta di forma rotondeggiante, con gruppo centrale compatto e foglie esterne espanse. Le foglie sono spesse e frastagliate, superficie ondulata, forma rotondeggiante. Il loro colore è bianco-crema con variegature, distribuite su tutta la pagina fogliare, che vanno dal viola chiaro al rosso violaceo, al rosso vivo. Il sapore varia dal dolce al gradevolmente amarognolo molto delicato. I cespi hanno un peso minimo di 100 g ed un diametro minimo di 15 cm.

Processo di produzione

La semina del "radicchio bianco fior di Maserà" viene effettuata dal 1° giugno al 15 agosto. Il trapianto in campo avviene dal 15 giugno al 31 agosto; la raccolta inizia il 20 settembre. Durante lo sviluppo della pianta non servono particolari attenzioni, ma l'irrigazione deve essere accurata, soprattutto in caso di siccità prolungata, accompagnata dalle normali operazioni di sarchiatura. L'operazione fondamentale per la produzione di questo radicchio è la forzatura-imbianchimento, che consente di esaltarne i pregi organolettici, merceologici ed estetici. Per ottenere il prodotto, dopo l'estirpazione con pane di terra, il radicchio viene assemblato in cassette che sono raggruppate e coperte con film plastico nero, direttamente sul campo e lasciate a riposo per 3-4 giorni; successivamente vengono stivate in appositi locali a 16-18 °C con umidità accentuata fino ad imbianchimento avvenuto. Con questo processo si pongono i cespi in condizioni di formare nuove foglie le quali, in assenza di luce, sono prive o quasi di pigmenti clorofilliani e mettono in evidenza la variegatura sullo sfondo della lamina fogliare; inoltre perdono la consistenza fibrosa, diventano croccanti e di sapore gradevolmente amarognolo.

I cespi vengono toelettati e lavati in vasche con abbondante acqua, quindi posti in cassette per la commercializzazione.

Usi

È consumato sia crudo, per la preparazione di insalate miste, sia cotto. Quando si acquista, le foglie non devono essere appassite o troppo bagnate e questo dipende dalla maggiore o minore freschezza.

Reperibilità

Il "radicchio bianco fior di Maserà" è reperibile da settembre a ottobre direttamente dai produttori o nei mercati al dettaglio della zona di produzione.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Albignasego, Battaglia Terme, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Maserà di Padova, Monselice, Montegrotto Terme, Pernumia, Ponte San Nicolò, San Pietro Viminario, provincia di Padova.

