

21 Dicembre 2021

OPO Veneto

## **Radicchio rosso di Chioggia Igp, foglie croccanti dalle grandi proprietà**

Dai semi autoprodotti dalle aziende dell'Organizzazione Produttori Ortofrutticoli del Veneto un ortaggio dal sapore unico. Graziano Coccato di Opo Veneto ci illustra le sue proprietà



Veneto

Il **Radicchio rosso di Chioggia Igp** è sinonimo di **salubrità, sapore intenso e croccantezza**. Tutte le caratteristiche derivanti da proprietà importanti, che lo rendono un ortaggio fondamentale a tavola e alleato del nostro benessere. È ricco infatti di antocianine, responsabili di molte funzioni protettive per il nostro corpo, fra cui antinfiammatoria, anti radicali liberi e anti invecchiamento. Non basta. Questa preziosa verdura contiene anche sostanze antiossidanti ed effetti depurativi. E in più, ha perso un po' di gusto amarognolo e questo gli permette di avere una platea di consumatori un po' più ampia? come spiega **Graziano Coccato**, tecnico alimentare e socio di Opo Veneto (Organizzazione Produttori Ortofrutticoli del Veneto), che ci svela come e dove nasce il Radicchio rosso di Chioggia Igp.

Opo Veneto nasce nel 2001 a seguito della fusione di due cooperative di Zero Branco (Treviso) e di Sottomarina di Chioggia (Venezia). Da quel momento la base di Opo è cresciuta a tal punto da raggruppare oggi oltre **400 produttori soci diretti** e un centinaio di indiretti. Il salto di statuto è avvenuto nel 2008, quando Opo Veneto è diventata la promotrice della neonata Associazione di Organizzazioni di Produttori Veneto, prima AOP del Veneto.

Proprio dal magazzino operativo in zona Chioggia ci parla Graziano, che ci spiega le caratteristiche del Radicchio rosso di Chioggia Igp.

Il Radicchio di Chioggia Igp nasce da un'attività che risale agli anni Trenta del secolo scorso, grazie alla selezione di radicchi spontanei, che gli agricoltori del tempo con passione e professionalità erano riusciti a codificare, gettando le basi per la nascita del Radicchio rosso Igp ? racconta il consulente, entrato in Opo nel 2002 e proveniente dall'esperienza in Coldiretti a Padova ? Tuttora risulta un ortaggio molto apprezzato, soprattutto rispetto a una produzione mondiale attuale, fatta prevalentemente con ibridi?.

Gli ibridi hanno facilitato la conoscenza di questa coltura nel mondo, ma, confessa Graziano: ?Anche se con gli ibridi si può produrre il radicchio su larga scala, il nostro Radicchio di Chioggia Igp nasce da un **seme autoprodotta** da ogni singola azienda, recando con sé sostanze inimitabili. Io personalmente non mangio le varietà ibride delle ditte sementiere, perché preferisco quelle autoprodotte. Che posseggono caratteristiche di sapore, croccantezza e gusto completamente diverse?.



Ci sono però alcune differenze nella produzione come ci spiega ancora Graziano. ?Dobbiamo distinguere fra un Radicchio rosso di Chioggia Igp del periodo tardivo autunno-inverno e uno precoce, cioè primaverile, differente in maniera netta. Il territorio di coltivazione copre i territori di Chioggia, alcuni comuni del Rodigino limitrofi e due comuni padovani. Due sono i periodi annuali di raccolta. Il ?precoce?, ad aprile e maggio, a Chioggia esclusivamente, a causa della presenza di terreni sabbiosi, vicino al mare, che consentono di trapiantare i semi e coltivarli in appezzamenti tunnel. Dai primi **trapianti protetti** dai tunnel coperti con nylon vengono i raccolti della prima decade di aprile. La coltura risente positivamente degli effetti mitiganti del mare. La produzione di maggio si svolge più in entroterra, rispetto a quella tardiva dell'autunno, che si estende più verso Rovigo, Padova e Venezia. Così facendo, riusciamo a coprire quasi dieci mesi di produzione sul mercato?.

L'esperienza di Opo Veneto e le parole di Graziano ci insegnano che le **verdure sono sane e di qualità** soltanto se prodotte in un territorio ricco di specie vegetali in equilibrio tra loro. Il rispetto dell'ecosistema come buona pratica da parte degli agricoltori soci di Opo Veneto assicura una varietà di ortaggi e frutta tutto l'anno, a cui si sommano la certificazione di **specifiche tecniche di coltivazione** e il monitoraggio costante di acqua, suolo e aria.

A questo punto, palato e occhio vogliono la loro parte. Dunque chiediamo a Graziano di indicarci alcuni degli abbinamenti migliori a tavola del Radicchio rosso di Chioggia Igp.

?Immediatamente il consumatore pensa al binomio radicchio-risotto, ma la specialità chioggiotta è fenomenale così, condita crudo in insalata oppure cotta, o mista in insalata. Trovo ottimo anche il pasticcio col radicchio. E se volete ottenere un piatto eccellente, provate il Radicchio di Chioggia Igp con carne e insaccati, condito con olio evo, un filetto di aceto e una puntina di sale e limone?.

---