

Il Radicchio di Verona

Written by Administrator

Monday, 07 January 2013 07:38 - Last Updated Saturday, 19 January 2013 09:44



IL RADICCHIO DI VERONA

La zona di produzione del “Radicchio di Verona” IGP, ricade nell’ambito delle province di Verona, Vicenza e Padova. Si tratta di una varietà di radicchio a palla leggermente allungato a cuore, di piccole dimensioni e con coste bianche abbastanza marcate. Come dice il nome la zona di produzione è il veneto e il veronese in particolare. 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.