

RITORNO ALLA TERRA » OCCUPAZIONE DOC

Radicchio, l'oro rosso contro la crisi

Quest'anno boom di produzione: più 30% e il prezzo non scende grazie all'export. Manzan: «Bene-rifugio per i giovani»

di **Serena Gasparoni**

Potrebbe essere ribattezzato "l'oro rosso". Non solo perché la sua coltivazione è tra i prodotti tipici sempre più richiesti oltre i confini europei, ma anche perché sta diventando una risorsa per i giovani in cerca di lavoro. E che, nella terra, trovano una nuova fonte di reddito. Si tratta del radicchio rosso di Treviso per il quale si attende quest'anno un incremento della produzione a due cifre, senza che questo eroda il prezzo di vendita. Sotto diversi aspetti "il fiore che si mangia" sta seguendo l'ascesa conosciuta dal prosecco e anche per questo necessita di forme di tutela da ogni tentativo di "contraffazione". Lo ribadisce Paolo Manzan, presidente del Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso e Varietato di Castelfranco IGP che affronterà il problema nel convegno in programma domenica 27 all'Hotel Crystal di Preganziol a partire dalle ore 10.30. «Noi contiamo 140 iscritti al consorzio, ma si possono considerare almeno 1.200 produttori in tutto il territorio. Ci troviamo di fronte ad un significativo aumento della superficie coltivata e ad un incremento della produzione», spiega il presidente Paolo Manzan, «Un fenomeno figlio della crisi: molti giovani agricoltori hanno scelto di investire in colture orticole più remunerative come, appunto, il radicchio». Nel 2000 si quantificava in 2.500 tonnellate la produzione di radicchio rosso di Treviso; nel 2012 è aumentata addirittura di otto volte passando a 20 mila tonnellate, quantificabile in 60 milioni di euro. «Nel 2000», continua Manzan, «il prodotto lordo vendibile era di 5 milioni. Questo sta a significare che è aumentata la produzione, ma ha tenuto il prezzo». Quest'anno poi si prevede un aumento della produzione di un ulteriore 30%: un balzo enorme dovuto principalmente all'effetto-disoccupazione che ha portato tanti giovani a coltivare a radicchio il terreno di famiglia. «Per il radicchio registriamo più o meno le stesse dinamiche del prosecco: l'aumento della quantità non ha eroso il



Un giovane coltivatore di radicchio, diventato bene-rifugio contro la crisi

prezzo di vendita ma ha aumentato il numero dei mercati serviti». Oggi solo il 30% del radicchio prodotto viene venduto in Italia, il restante 70% va all'estero: Emirati Arabi, Giappone, Stati Uniti, Nord Europa e ultimamente anche Est Europa. Viene percepito come un



Il presidente Paolo Manzan

bene di lusso, utilizzato nei ristoranti più rinomati e in vendita dalle grandi catene di supermercati. «Questo boom di produzione ci pone davanti ad una sfida», conclude Manzan, «siamo convinti che il radicchio possa diventare per il settore ortofrutticolo quello che è

il prosecco per i vini nostrani. Possa far conoscere il nostro territorio e i prodotti delle nostre terre nel mondo. Ma è necessario ripensare l'aspetto della tutela sul fronte internazionale».

Al convegno sarà presente Luca Granata, direttore generale di Melinda. Saranno presenti anche i tre presidenti delle Province coinvolte dall'area a Indicazione Geografica Protetta, Leonardo Muraro per Treviso, Francesca Zaccariotto per Venezia e Barbara Degani per Padova.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

» Dal 2002 al 2012 il raccolto è passato da 2.500 a 20.000 tonnellate
Domenica il convegno

