

Boom di produzione e vendite Il radicchio, sempre più oro rosso: «In 7 anni +67%». E il mercato taglia il traguardo dei 50 milioni

2

Le migliaia di ettari coltivati a radicchio: erano solo 200 dieci anni fa

551

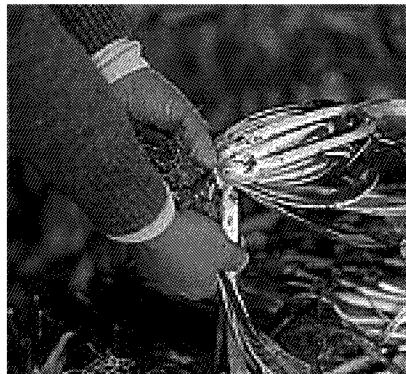
Le tonnellate prodotte lo scorso anno, nell'area dell'Igp

108

Le edizioni della Mostra che aprirà il 5 dicembre in piazza Borsa, a Treviso

TREVISO Il fiore d'inverno più famoso della Marca è il radicchio, prelibatezza gastronomica, e questa è la stagione in cui si mette in mostra, nei ristoranti e nelle feste che riempiono il calendario provinciale. E piace sempre di più, sia ai consumatori che ai produttori. Quella conclusa era stata una stagione difficile, con perdite fino al 20% a causa dell'eccessiva piovosità dell'estate. Ma adesso qualità e quantità in campo tornano positive: le superfici richieste per la certificazione Igp sono stabili per il Rosso di Treviso, e l'ottima stagione potrebbe avere in serbo anche un più 15%; il radicchio di Castelfranco invece inizia la sua scalata, con un più 60%. In due decenni (il Consorzio compie vent'anni nel 2016) il valore della produzione lorda del Tardivo è passato da 2,5 a 50 milioni di euro; negli ultimi 7 anni il mercato del radicchio (di tutti i radicchi) è aumentato del 67%, trainato dal Rosso di Treviso.

Andando avanti con le cifre, nel 2005 la superficie coltivata a radicchio era di 200 ettari: oggi sono oltre duemila; nella stagione 2014/15 la produzione dell'ortaggio è stata di 551 tonnellate. Sono numeri da capogiro che mettono il Radicchio al secondo posto, nella Marca, fra i prodotti più significativi. Davanti c'è, ovviamente, l'inarrivabile prosecco e dietro, al terzo posto, incalza l'asparago, fiore di primavera. «Negli ultimi 7 anni – afferma Paolo Manzan, direttore del Consorzio di tutela del Rosso di Treviso Igp e del Variegato di Castelgranico Igp – la superficie di produzione è aumentata del 60% perché non è più trattato come un semplice ortaggio ma come un'eccellenza, una specificità del territorio che richiama alla terra i nostri



Amato Il radicchio è sempre più consumato

agricoltori».

Ed eccolo che torna, sulla tavola e sui bancali del mercato: l'enogastronomia novembrina non può fare a meno del radicchio. Fino al 20 marzo la manifestazione Fiori d'Inverno promuove mostre ed eventi in tutte le terre di produzione, a Treviso, Venezia e Padova. Evento clou sarà la 108° Antica Mostra del Radicchio di Treviso, dal 5 all'8 dicembre in piazza Borsa, nel capoluogo. Il maxi tendone ospiterà *cooking show*, presentazioni, un mercatino e degustazioni di questa perla del menù invernale.

Nel fine settimana invece arriveranno nella Marca dieci *food & travel blogger*: visiteranno Treviso e Castelfranco, le terre del radicchio, conosceranno ristoranti e aziende agricole, e saranno accompagnati dal Consorzio di promozione turistica a scoprire anche musei e mostre per abbinare la buona cucina alla cultura.

Silvia Madiotto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

