

RICONOSCIMENTI UE

Radicchio di Treviso, l'Igp non basta per il Tardivo ora si punta sulla Dop

È stato il primo vegetale in Italia e in Europa ad aver ottenuto l'Indicazione geografica protetta (Igp), nel 1996. Ma ora, giusto vent'anni dopo, l'Igp non basta più. E così il Consorzio del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco sta lavorando per far passare solo il tardivo di Treviso - la «Ferrari del radicchio» - alla Denominazione di origine protetta (Dop). Obiettivo: presentare la richiesta entro il 2018.

Intanto, entro la fine del 2016 sarà registrato il marchio collettivo «Radicchio rosso di Treviso», che garantisce origine, natura e qualità del prodotto in tutto il mondo. «L'anno prossimo lo estenderemo a livello europeo, per rafforzare la tutela in ambito comunitario, e poi proseguiremo con la registrazione nei mercati extra-Ue più interessanti, come Stati Uniti e Russia, Australia e Svizzera», spiega il presidente del Consorzio di Tutela, Paolo Manzani.

Due mosse, una sola direzione: tutelare l'autentico radicchio rosso di Treviso, difenderlo dai falsi e dall'Italian sounding, e distinguerlo da tutte le altre cicorie, rosse o screziate, che vengono prodotte sia in Italia (e nel Veneto, in particolare, a costi inferiori del 50%) sia all'estero, e vendute con mille denominazioni diverse e con riferimenti più o meno espliciti all'origine trevisana/trevigiana o veneta.

Un'impresa titanica di cui si fanno carico gli 89 soci del Consorzio di tutela, che sebbene siano pochi rispetto agli operatori del settore (l'adesione è volontaria), ne rappresentano però la parte più

«moderna» e commerciale, quella dei confezionatori che lavorano con la Gdo italiana e straniera, un canale sempre più importante e che chiede sempre più prodotto a denominazione d'origine, di alta qualità e confezionato. Ma le tre Igp - il radicchio rosso di Treviso precoce, il tardivo e il variegato di Castelfranco - arrivano a coprire solo il 10% del mercato, anche se dati ufficiali non ce ne sono, visto che ancora non ha visto la luce l'osservatorio nazionale su questo specifico prodotto, di cui si parla da un paio di anni.

Quello del radicchio Igp è un caso da manuale di «crisi» generata dal troppo successo.

Infatti, da quando è nato il Consorzio di tutela lo scenario è molto cambiato. E solo nell'ultimo decennio la produzione di radicchi si è moltiplicata del 300 per cento.

Sono aumentate le superfici coltivate e anche la rese per ettaro, facendo di questa cicoria uno dei prodotti di maggior successo dell'agroalimentare veneto.

Il boom del radicchio ha riguardato anche la produzione delle tre Igp trevigiane, arrivate nella stagione 2015-2016 a 10mila quintali. Quest'anno le previsioni sono di arrivare al 25% in più grazie anche a 500 nuovi ettari autorizzati.

Certo, quella della Igp è una nicchia al top, per qualità e prezzo, espressione di un territorio preciso e di un processo produttivo particolare. Il discorso vale soprattutto per il radicchio tardivo, il fuoriclasse del settore, l'unica cicoria che impiega 15 giorni per passare dal campo al piatto. Tanti ne servono per farla imbianchire nelle acque tiepide sorgive, che fanno così ger-



mogliare quello che giustamente viene definito «il fiore d'inverno».

La laboriosità della produzione, l'alto scarto (circa il 70%) e gli standard di qualità richiesti dal disciplinare hanno i loro costi, che si ripercuotono lungo tutta la filiera.

Il tardivo Igp è molto richiesto e dal 2004 a oggi ha visto decuplicare la produzione, arrivata a 6.700 quintali, grazie all'aumento delle superfici e delle rese. Ma di invenduto non ce n'è, anzi. E potrebbe conquistare quella parte d'Italia, da Firenze in giù, che ancora non lo conosce, o farsi apprezzare anche sui mercati esteri, dove raggiunge quotazioni da gioielleria.

Ma è difficile fare previsioni su un prodotto che subisce pesanti oscillazioni nella produzione, legato com'è agli

sbalzi climatici a cui ci hanno abituato gli ultimi anni. Basta un inverno caldo e diventa troppo amaro, o troppo freddo e resta troppo piccolo, e così non ha i requisiti per essere venduto come Igp. Per uscire da questa trappola si lavora per prolungare la stagionalità del radicchio, puntando sul trasformato: dalle composte alla birra, dalle creme ai liquori, c'è un business fiorente (e crescente) che propone alimenti realizzati a partire dal radicchio.

Una direzione dalle mille opportunità, visto il successo del vegetarianesimo. Mai pensato, ad esempio, a un «formaggio» 100% veg perché a base di radicchio Igp? A Treviso è già (quasi) realtà. *

MANUELA SORESSI

© RIPRODUZIONE RISERVATA

