

# IL RADICCHIO TONDO BARDUCA BIO AL PADOVA FOOD FESTIVAL

Ad una manifestazione sul cibo a Padova, non poteva mancare il radicchio! Quest'ortaggio, di cui l'Italia è il principale produttore, è originario proprio del Veneto e ha trovato nella nostra regione, fin dal XVI secolo, il contesto ideale dove declinarsi in tutte le sue meravigliose varietà. Noi ve lo proponiamo nella sua versione Rossa Tonda, come primizia primaverile varietà Botticelli.



## La storia

L'antenato del radicchio, la cicoria, è citato in numerose fonti bibliografiche: Plinio il Vecchio ci racconta che l'imperatore Augusto si salvò da una grave infezione al fegato mangiandone a volontà. Attraversando silenziosamente le epoche, per lo più sulle mense degli umili, vediamo il radicchio rappresentato per la prima volta ne "Le Nozze di Cana" di Leandro da Ponte, oggi custodito al Louvre di Parigi. Negli anni gli ortolani veneti, attraverso lungimiranti incroci, guidarono il radicchio all'esplosione di forme e colori che oggi lo contraddistinguono, ma fu un belga nel 1870 a portare in Italia la tecnica di imbiachimento che diede vita al re dei radicchi, il tardivo di Treviso.



## La tecnica di coltivazione

Nella nostra azienda agricola di Borgoricco, in provincia di Padova, produciamo con metodo biologico dal 1999. La terra ci ringrazia e rimane fertile e generosa, donandoci ortaggi carichi di sapori e privi di additivi chimici. Il radicchio è una pianta tipicamente invernale che ben si adatta ai nostri inverni, ma possiamo coltivarla anche nel resto dell'anno. Dopo una concimazione esclusivamente organica, in estate avviene il trapianto più importante, quando le piantine vengono poste a dimora in lunghe file in pieno campo. Le foglie sono inizialmente verdi, e diventano rosse solo con i primi freddi. Durante queste fasi, le uniche attenzioni da dare alla pianta riguardano l'irrigazione e la sarchiatura, per evitare infestanti. La raccolta avviene manualmente durante tutto l'inverno.



## Proprietà

Poverissimo di calorie, il radicchio ha innumerevoli proprietà benefiche per il nostro organismo, come già gli antichi avevano intuito. Ricco di vitamina A, B1 e B2, calcio e ferro, ha proprietà depurative, diuretiche e remineralizzanti; con il suo caratteristico gusto amarognolo, è un concentrato di antiossidanti utilissimi per la nostra salute.

Ogni varietà ha usi particolari ma versatili; il nome di ogni varietà deriva dalla città di origine, le più famose sono: il Rosso di Chioggia, il Precoce e il Tardivo di Treviso, il Bianco di Lusia, il Variegato di Castelfranco... e il viaggio continua!

## Impiego in cucina

Spazio alla fantasia! Si consuma crudo e cotto, in insalate, paste, risotti. Con i suoi colori decora ogni piatto, accoglie sfiziosi aperitivi, si accompagna a sostanziose grigliate. Noi l'abbiamo proposto anche nella versione dolce di Torta al Radicchio, scegliendo come severissimi giudici i bambini della scuola materna in passeggiata nella nostra azienda: è stato un successo!



**Trovate curiosità, ricette e molto altro nella ns Pagina Facebook Barduca Bio venite a trovarci!**