

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP

Tappa del 100° Giro d'Italia: Lido di Venezia, 9 maggio

CARATTERISTICHE:

Il radicchio rosso di Treviso IGP presenta un cespo di forma allungata ed è prodotto nei tipi precoce e tardivo. Il primo si caratterizza per il cespo voluminoso e ben chiuso. Le foglie sono di colore rosso intenso con una nervatura principale molto accentuata di colore bianco. Hanno un sapore leggermente amarognolo e consistenza mediamente croccante. Il secondo mostra delle foglie serrate, avvolgenti che tendono a chiudere il cespo nella parte apicale. Per questo le foglie hanno un colore rosso vinoso intenso, un sapore gradevolmente amarognolo ed una consistenza croccante.

ZONA DI PRODUZIONE:

Si estende a 17 comuni in provincia di Treviso, 2 in provincia di Padova e 5 in provincia di Venezia.

STORIA:

Il radicchio rosso di Treviso IGP, tradizionale espressione della cultura rurale del Trevigiano, è una cicoria che deriva dalla specie botanica *Cichorium Intybus* L. e tra le produzioni orticole viene classificato, unitamente al Radicchio Variegato di Castelfranco Veneto, tra le cicorie da forzare e da imbiancare.

Di origine incerta, il radicchio appare in Italia nel XVI secolo in provincia di Treviso, presso Dosson, dove da cibo della povera gente, grazie a particolari tecniche (forzatura, imbianchitura, condizionamento) si trasformò nel più pregiato e ricercato degli ortaggi che crescono nella stagione fredda. Ciò nonostante se ne hanno notizie sicure e documentate solo a partire dalla seconda metà dell'800.

La sua consacrazione avviene ad opera dell'agronomo lombardo Giuseppe Benzi che, trasferitosi nel 1876 a Treviso come insegnante e divenuto responsabile dell'Associazione Agraria Trevigiana, diede vita alla prima Mostra del radicchio il 20 dicembre del 1900, nella Loggia di Piazza dei Signori a Treviso.

In un articolo di giornale del '900 il radicchio è descritto così: "...modesto dapprima, quasi pauroso di cattiva accoglienza, non usciva dalla provincia se non per ricordare a qualche lontano amico i dì felici...e il patrio nido...e il giovin core: esce oggi a quintali, a carri, a vagoni interi, penetra in tutte le regioni italiane, supera il mare arrivando in America; valica l'Alpe giungendo nel cuore dell'Europa".

TALEGGIO DOP

Tappa del 100° Giro d'Italia: Lido di Venezia, 9 maggio

CARATTERISTICHE:

Il Taleggio DOP è un formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto con latte di vacca intero e con un contenuto in grasso non inferiore al 48%. Ha forma quadrata, crosta sottile, morbida e di colore rosato naturale, con presenza di muffe caratteristiche color grigio e verde salvia chiaro. La pasta è uniforme e compatta, più morbida sotto la crosta e a fine stagionatura, più friabile al centro della forma. Il colore della pasta varia da bianco a paglierino, con qualche piccolissima occhiatura. Il sapore è dolce, con lievissima vena acidula, leggermente aromatico, a volte con retrogusto tartufato; l'odore è caratteristico.

ZONA DI PRODUZIONE:

Comprende la Lombardia, le province di Bergamo, Brescia, Como e Cremona, Lecco, Lodi, Milano e Pavia; in Veneto l'intero territorio della provincia di Treviso, in Piemonte, l'intero territorio della provincia di Novara.

STORIA:

Il Taleggio DOP è un formaggio di origini antichissime, forse anteriori al X secolo. Documenti risalenti al 1200 fanno riferimento ai commerci e agli scambi di cui era oggetto il Taleggio, insieme ad altri formaggi. La zona d'origine è la Val Taleggio, da cui deriva il nome del formaggio, in provincia di Bergamo.

Fino agli inizi del '900 il Taleggio veniva però chiamato "stracchino quadro di Milano", appellativo dovuto al fatto che la sua produzione avveniva con il latte delle mucche "stracche", ovvero stanche per il lungo cammino di ritorno dai pascoli estivi.

I valligiani avevano l'esigenza di conservare il latte eccedente il consumo diretto e, per questo, iniziarono a produrre formaggio che una volta stagionato in grotte o casere di vallata, poteva essere scambiato con altri prodotti e commercializzato. Aumentando il consumo di taleggio, la produzione si è progressivamente estesa nella pianura padana, dove hanno cominciato ad operare molti caseifici, generalmente di piccole e medie dimensioni, i quali sono riusciti a equilibrare la tecnologia produttiva tradizionale, mantenutasi sostanzialmente la stessa, con le innovazioni tecnologiche susseguitesì in quasi mille anni di storia.

TALEGGIO DOP, ALCUNI DATI UTILI

	2005	2006
AZIENDE INTERESSATE		
n°aziende agricole (aziende zooteniche)	671	750
n°strutture artigianali e/o industriali	57 ind./artigianali 5 coop; 3 az. Agr.	54 ind./artigianali; 5 coop; 3 az. Agr.
n°aziende con prodotto certificato	34 produttori; 31 stagionatori	33 produttori; 29 stagionatori
n°aziende socie del consorzio di tutela	34 produttori e 31 stagionatori	33 produttori e 29 stagionatori
Quantità prodotte e certificate	9196 ton.	8766 ton
Quantità di prodotto potenzialmente certificabili nell'ambito del territorio definito nel disciplinare di produzione	9196 ton	8766 ton
GIRO D'AFFARI		
Volume affari alla produzione	45 mld euro	39,447 mld euro
Volume di affari della DOP IGP al consumo	81 mld euro	77,228 mld euro

I semi del radicchio rosso di Treviso e del Variegato di Castelfranco sono andati anche in orbita sullo Shuttle nella missione STS-95 del 1998, nell'ambito del progetto SEM della NASA, mirato alla sperimentazione degli effetti della microgravità sui semi e sulle piante.

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP, ALCUNI DATI UTILI

AZIENDE INTERESSATE	2005	2006
N° aziende agricole	62	101
N° strutture artigianali e/o industriali	11	41
N° aziende con prodotto certificato	77	106
N° aziende socie del consorzio di tutela o della associazione proponente	62	93
Quantità prodotte e certificate	125.787 kg	555.000 kg
Quantità di prodotto potenzialmente certificabili nell'ambito del territorio definito nel disciplinare di produzione	250.000 kg	1.500.000 kg
GIRO D'AFFARI		
Volume di affari della DOP/IGP alla produzione	550.000 euro	1.250.000 euro
Volume di affari della DOP/IGP al consumo	800.000 euro	1.440.000 euro