



Maurizio Severin

L'inverno, periodo in cui la campagna si addormenta, regala al territorio trevigiano uno dei suoi prodotti tipici più preziosi: il radicchio rosso di Treviso, chiamato anche il "fiore d'inverno". L'evento offre spunto per numerose manifestazioni e mostre dedicate a questo ortaggio nei vari paesi legati alla sua coltivazione. La facile coltivazione del radicchio nasconde però un faticoso lavoro di imbianchimento del prodotto finito con diverse lavorazioni e manipolazioni naturali, che consistono nel raccoglierlo, pulirlo dalla terra e dalle foglie appassite dal gelo, lavarlo in modo continuo in acqua corrente e legato a mazzi ben stretti viene riposto in locali al chiuso ed al buio fino al totale imbianchimento. Elemento primario è l'acqua corrente e di fatto le produzioni più pregiate avvengono nei terreni nelle vicinanze del Fiume Sile.



Manifestazione di rilevanza nazionale è la rassegna Cocoradicchio che nei mesi di febbraio e marzo vede alternarsi i più rinomati ristoranti della Marca Trevigiana, in serate gastronomiche dedicate al fiore d'inverno. Anche quest'anno il ricco calendario prevede sette serate dove i vari ristoratori proporranno accanto ai classici piatti con la tipica cicoria trevigiana anche un piatto a sorpresa con spezie provenienti dai vari paesi del mondo.

Suggeriamo a chi non ha ancora inserito questo "fiore" nella propria cucina, una semplice ricetta: il risotto al radicchio. Soffriggere uno scalogno con dell'olio d'oliva, quando la cipolla sarà dorata aggiungere il radicchio tagliato a pezzetti, rosolarlo a fuoco lento, aggiungere il riso facendolo tostare e aggiungendo del brodo fino a completa cottura del cereale potrete gustare uno dei piatti tipici trevigiani.