



TERRITORIO

IL RADICCHIO DI TREVISO

Nel rigore dell'inverno trevigiano nasce, come per magia, il prodotto più caratteristico e noto della campagna trevigiana, il radicchio.

Passata la grande calura estiva, nei campi, le verdi foglie del radicchio vengono dolcemente raggruppate e legate per permettere che il cuore sviluppi nuove foglie che, a partire dal mese di settembre, si mostreranno di colore rosso intenso. Una volta lavato, il Radicchio rosso di Treviso si presenta con una buona croccantezza, moderatamente amaro, e adatto a molteplici usi, sia cotto che crudo.

Novembre è il periodo giusto per raccogliere il Radicchio rosso di Treviso, che non è però ancora pronto per raggiungere le tavole dei suoi innumerevoli estimatori. Sarà l'acqua di risorgiva e la mano esperta dei produttori a consentirgli di esprimere tutta la sua bellezza, la sua croccantezza, il suo gusto inconfondibile, la gioia dei palati più raffinati.

Il radicchio è originale Radicchio di Treviso solo se ha il sigillo di garanzia IGP del Consorzio di tutela: in esso è riportato il lotto di produzione che garantisce l'origine e la possibilità di risalire all'intera storia produttiva. Un ente certificatore controlla e attesta che la qualità del prodotto sia conforme alle precise norme del disciplinare di produzione.

Il Radicchio deve avere il seguente aspetto: cespo voluminoso, allungato, ben chiuso, corredato da modesta porzione di radice. Le foglie devono essere caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata, di color bianco che si dirama in molte piccole penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare notevolmente sviluppato.

Il sapore delle foglie è leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante.

SOURCE: www.marcadoc.it

Like 0

June 17, 2013

by love_test

in **TERRITORIO**

0 Comments

Tagged: [chicory](#), [cibo italiano nel mondo](#), [country secrets](#), [cultura alimentare](#), [cultura alimentare italiana nel mondo](#), [cultura alimentare reggio emilia](#), [cultura del cibo](#), [food and culture](#), [food culture](#), [good food](#), [italian food culture](#), [italy food culture](#), [organizzazione no profit reggio emilia](#), [radicchio](#), [red radicchio](#), [treviso](#)

LASCIA UN COMMENTO

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Sito web



Comento all'articolo

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [COSA FACCIAMO](#) [PARTECIPA](#) [SOSTIENICI](#)