

RADICCHIO: “rosso di Treviso” “rosso di Chioggia” e “variegato”

Della stessa famiglia delle cicorie il radicchio dal caratteristico sapore “amarognolo” viene coltivato nelle due tipologie più classiche, il rosso di Treviso dalla foglia allungata e il rosso di Chioggia dalla forma tonda simile ad una palla. Esiste anche una tipologia detta variegata di colore verde con leggere sfumature rosso - violacee, con cespo aperto, simile a quello delle insalate.

I radicchi riescono a crescere e produrre sia con climi caldi che climi freschi, in generale vegetano al di sopra degli 8°C, crescendo con forza fra i 15 ed i 20°C e resistono bene alle basse temperature, ma temono le gelate.

Una volta raccolto il vostro radicchio “fatto in casa” potrete utilizzarlo nelle vostre ricette come prezioso ingrediente per preparare insalate oppure cotto. Ottimo nei ripieni e grigliato, ma dà il meglio anche come condimento per primi piatti (famoso il risotto).

Disponibili da marzo a ottobre rosso di Treviso e Chioggia

Disponibile da luglio ad agosto quello variegato

Consigli di coltivazione:

PREPARAZIONE DEL TERRENO:

Ortaggio che si adatta molto bene anche a terreni poveri non teme i terreni sassosi o ricchi di scheletro; però per crescere con forza e formare cespi correttamente sviluppati, grandi e senza difetti ha bisogno di terreni fertili e sempre molto ben drenati perché temono i ristagni d’acqua causa di ingiallimenti fogliari.

TRAPIANTO:

Radicchio di Treviso e variegato: 10-15 cm sulla fila e 30 tra le file.

Radicchio di Chioggia: 20-25 cm sulla fila e 40 tra le file.

CONCIMAZIONI:

Con stallatico maturo, meglio se di cavallo, nei periodi più freddi e concime NPK in primavera - estate.

Successivamente apportare piccole quantità di azoto intervallate di 20 – 30 giorni per avere un prodotto di pezzatura maggiore e cespi più compatti.

IRRIGAZIONE:

Preferite un tipo di irrigazione per scorrimento o bagnate al piede senza interessare le foglie così da non favorire fenomeni di marcescenza, patologie fungine, e ustioni dovute alle gocce che restano sulle foglie all’arrivo del sole. Bagnare il terreno regolarmente quando risulta asciutto in superficie in estate; solo in caso di siccità prolungata in autunno-inverno.

RACCOLTA:

Il radicchio di Chioggia a maturazione si presenta con cespo tondo e compatto, in mano è pesante, il colore è particolarmente brillante. Esercitando una pressione con le dita sulla superficie della palla dobbiamo incontrare una buona resistenza, se al contrario risulta morbido vuol dire che dobbiamo aspettare ancora per raccogliere.

Il radicchio di Treviso forma cespi allungati di colore rosso scuro con costolatura evidente e nervature bianche chiaramente definita. Incappuccia solo a maturazione, i cespi più piccoli possono ancora essere aperti.

CONSIGLI DELL'ESPERTO:

trapiantate i radicchi vicino al porro.