

06 marzo 2013

## UN NUOVO RADICCHIO CHE SEMBRA UNA ROSA

\*\*\*



Si presenta come un delicato accordo di colori, tra i quali prevale un vermiglio acceso, che lo fa distinguere in maniera netta dagli altri radicchi tardivi: è la novità di Lusìa, terra di orti, nel medio Polesine, tra i fiumi Po ed Adige.

È il risultato di una lunga e attenta selezione di due bravi orticoltori locali, Antonio Rosselli e Aglio Giordano, socio di OPO Veneto. In essa l'innovazione di prodotto si sposa con il metodo di lavorazione tradizionale.

I radicchi, dopo il primo gelo, sono raccolti e ammassati, premuti gli uni sugli altri, "in busa", in una specie di serra, adagiati su un letto di una trentina di centimetri di sabbia del fiume Adige, che viene ogni anno rinnovata. La "busa" (termine veneto che indica buca) è ricoperta da un telo di plastica nero, che sostituisce la tradizionale paglia. A una temperatura sui 14 gradi, ottenuta con un sistema di riscaldamento, in una quindicina di giorni si sviluppa un nuovo cuore di radicchio, che è una delizia al palato. Il cespo, che si mangia, non è molto sviluppato: può raggiungere i 60 grammi. Rientra nella famiglia dei variegati invernali, che hanno come punto di partenza il radicchio Igp di Castelfranco. È bello, riconoscibilissimo, croccante.

Da Corriere Ortofrutticolo – 5 /02/2013

