



## COCORADICCHIO

ANNO XX – N° 233 – Settembre 2025

**ROCCOCORADICCHIO** di Rocco Lettieri



**Cocofungo**, è un caratteristico nome derivante da Coco (nome alternativo del **fungo ovulo**) e dalla contrazione della parola **Cuoco**.

Da più di 15 anni sette importanti ristoranti della pedemontana trevigiana hanno dedicato la loro creatività alla famosa cicoria : il **Radicchio Rosso** di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP, ideando una fortunata manifestazione enogastronomica invernale : **CocoRadicchio** .



IL FIORE CHE NASCE DALL'ACQUA

Tema della manifestazione è la cultura trevigiana e il suo rapporto con i molti fiumi che lambiscono il suo territorio.

Acqua come elemento di forte caratterizzazione del paesaggio e della cultura, ricchezza per la produzione del **Radicchio Rosso** di Treviso, inscindibilmente legato alle acque del fiume Sile.

**CocoRadicchio** s'inoltra nel cuore della tradizione, come è stato per la recente edizione del CocoFungo, andando ad esplorare le civiltà fluviali, gli **zattieri** sul Piave che trasportavano dai monti il fasciame per la flotta veneziana, gli otri pieni di olio d'oliva, vini spumeggianti ed i Molini del Sile, patrimonio di tutta un'economia rurale.

Particolari ricette arrivano dalla tradizione nelle nostre tavole moderne, rivisitate ed alleggerite, conservando però quel senso di umiltà e semplicità proprio della storia trevigiana.

Le serate vengono allietate da letture di poesie in antico dialetto veneto, istrioniche prove d'attore dedicate alla ricostruzione del mondo perduto dei nostri nonni, significativi quadri di artisti contemporanei dedicati all'acqua .



Com'è ormai da tradizione anche CocoRadicchio è occasione per la pubblicazione di un prezioso ricettario dove alle descrizioni dei piatti fanno da contrappunto foto storiche, aneddoti e brani per interessanti letture, vera delizia per gli appassionati di storia locale : la rassegna enogastronomica dedicata al Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP, che da più di 16 anni anima la provincia di Treviso con gustose ricette e tematiche accattivanti.



Da quest'anno sono sei i ristoratori coinvolti che si ispirano al tema dell'acqua, da cui nasce la famosa cicoria, impreziosita dal fascino delle imprese delle flotte veneziane e dei "capitani" della Marca, di rientro dalle lunghe navigazioni in oriente, che sollevano arricchire i banchetti in villa con spezie e nuovi ingredienti.

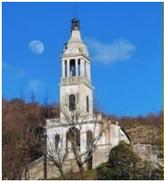
E chissà per questa occasione cosa presenterà Luigi Artuso del ristorante *alla torre* che insieme al fratello Gino propone una cucina semplice, seria ed assennata... proprio come lui. Senza dimenticare l'esperienza e regia del grande Antonio Palazzi del ristorante hotel terme, la raffinatezza ed eleganza del ristorante barbesin dove Luca e Mirko seguono con passione le orme del padre. Mentre Gigetto, il saggio, conquista i commensali con un elisir di innovazione e tradizione, cui si aggiunge il ristorante miron che con i figli Enrica ed Andrea propone piatti prelibati e ricercati. Al mitico Celeste Tonon del ristorante celeste va invece il merito di trasformare ogni cena in un grande evento con tanto di coreografie spettacolari e fuochi d'artificio.

Piatti frutto della creatività e ricerca storica del gruppo, capaci con il gusto e gli aromi "d'altri tempi" di farci viaggiare nella storia per ritrovarci idealmente seduti a tavola con dogi e condottieri.

Ad arricchire le serate sono le nuove pieces del regista ed attore goldoniano Paolo Trevisi, che con lo humor e verve che lo caratterizza racconterà le vicende dei capitani della Serenissima.

### *Un poco di storia :*

Il radicchio di Treviso (tardivo e precoce) e quello variegato di Castelfranco con la loro ormai secolare storia sono i più noti e più prestigiosi frutti della terra trevigiana. Coltivati un tempo dagli agricoltori della Marca come attività secondaria, grazie all'affinamento delle tecniche produttive e al miglioramento generico hanno assunto un'importanza tale sino a diventare per certe aziende fonte di reddito primario.



Si deve a Giuseppe Benzi , agronomo di origine lombarda, trasferitosi a Treviso nel 1876, la prima mostra ufficiale nella centralissima Loggia dei Signori del capoluogo della Marca che fa da suggello ad un lungo processo di affermazioni di queste insalate che non hanno più "soltanto pregio locale, ma godono, e meritatamente, fama europea". Al "concorso orticolo" del 20 dicembre 1900, vi parteciparono 56 espositori con 78 campioni di merce. Le qualità premiate furono cinque ; vincitore assoluto il "rosso trevigiano" ed è quello di cui vogliamo parlarvi.

Lo scrittore Luca Goldoni in un articolo apparso sulla rivista Sorrisi & Canzoni lo definì: "L'aragosta degli ortaggi": buono ma caro e prosegue... mi sono sempre chiesto il perché in quanto per l'aragosta il prezzo si giustifica, ma pensavo che per il radicchio bastasse coltivarne di più. Ignoravo che da semplice ortaggio diviene orchidea da tavola dopo un lungo e assai curioso trattamento. Mi sono dunque documentato ed ho scoperto ad esempio che la varietà chiamata tardiva (la più buona e la più costosa) non viene solo coltivata ma subisce un vero e proprio trattamento come in una beaut-farm. Questo radicchio viene colto a metà novembre, ripulito dalle foglie esterne, ripiantato in mini serre a tunnel in posizione verticale (per non danneggiare il suo prezioso cuore) e quindi viene immerso in vasche di cemento e sottoposto ad un "idromassaggio" di 25 giorni: acqua corrente a temperatura costante di 12°. Alla fine del trattamento il radicchio è divenuto pallido come la luna ed è pronto per la "sauna": temperatura a 20° e alto tasso di umidità.

Ed è qui che matura completamente e si presenta con le foglie rosse scure, mentre la costola dorsale (che ha perduto tutta la clorofilla) è diventata bianca e croccante. Ultimi ritocchi: eliminazione delle foglie non perfettamente integre, taglio della radice, doccia finale di dieci minuti, asciugatura e voilà, ecco la star di tutti i radicchi. *Credevano venisse dall'orto e invece viene da un istituto di bellezza .*

Comunemente si tende a confondere *il variegato con il rosso trevigiano* ; la rivalità fra i due coltivatori dell'un tipo e dell'altro è notevole ma la palma spetta sempre al rosso di Treviso che viene anche definito: fiore che si mangia. Il periodo migliore per apprezzarlo in tutta la sua bontà, va da metà novembre sino a marzo e comunque finché dura il freddo. Ha subito le giuste "forzature" ed è pronto per essere apprezzato in numerose ricette, dall'antipasto al dolce, addirittura nella Grappa al Radicchio, inventata nel 1881 da Guglielmo Negroni, titolare dell'omonima distilleria di San Martino del Piave, oggi diventata ambasciatrice dello spadone trevigiano nel mondo. Da un punto di vista gastronomico il radicchio rosso di Treviso ha per molti anni legato la sua fama al fatto di essere un'insalata. Nell'uso quotidiano era infatti utilizzato come semplice contorno oppure fatto rosolare con pezzetti di lardo .

Le grandi potenzialità di questo ortaggio vengono sfruttate a partire dal 1959 con il Festival della cucina trevigiana voluto dal grande e compianto Giuseppe Maffioli. L'anno successivo si aggiunse il concorso della buona cucina paesana promosso dalla pro loco di Castelfranco. Il momento magico si toccò negli anni '80 quando il gruppo ristoratori della Marca trevigiana iniziò ad organizzare l'annuale rassegna gastronomica dedicata al "fiore rosso" di Treviso. Fu un trionfo di ricette, dai tortini alle crespelle, dai ravioli di radicchio ai



risotti, dalle zuppe ai fagottini,  
radicchio al forno e alla crostata

dal baccalà al nasello, dagli straccetti al  
con marmellata di radicchio.

Il radicchio IGP

Se la fantasia in cucina non ha limiti, con il radicchio si toccano vertici impensabili anche perché si sposa perfettamente con i vini gioiosi della Marca : prosecco,  
verdiso, tocai, merlot, cabernet, malbeck e merlot. La  
superficie coltivata è passata da cento ettari del 1980 agli attuali novecento con una  
produzione complessiva di 50/60.000 q.li e un giro di affari di oltre 50 miliardi.

Il **Radicchio Rosso** di Treviso, ormai conosciutissimo, si protegge e si cautela e dal 1°  
luglio 1996 è il primo ortaggio, unitamente al radicchio variegato di Castelfranco,  
ad essere riconosciuto dall'unione europea ad indicazione geografica protetta (igp).

Questo regolamento, frutto di una felice intuizione dei produttori e perseguita dalle diverse componenti del mondo agricolo trevigiano, con lungimiranza, ha saputo organizzarsi nel Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del **radicchio di Treviso** nelle qualità **radicchio rosso tardivo** e **radicchio rosso precoce**.

Il tardivo o invernale dal colore fogliare rosso vinoso intenso con nervature secondarie appena accennate e costola dorsale completamente bianca, dal sapore gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza, con cespo corredato di una porzione di radice fittonante perfettamente tolettata e di lunghezza proporzionale alla dimensione del cespo, comunque non superiore a 6 cm., è prodotto in provincia di Treviso (17  
comuni), in provincia di Venezia (5 comuni) e in provincia di Padova (2 comuni).

Il " Fiore d'inverno " ha bisogno del gelo. Solo grazie alle brinate il radicchio matura e acquisisce le caratteristiche tipiche della varietà. Una volta raccolto viene pulito dalle foglie più esterne, già rinsecchite o lesionate, e dalla terra che aderisce alla radice. In mazzi, i cespi sono conservati in solchi aperti sul terreno e protetti dalle avversità atmosferiche. Mentre tutt'intorno la campagna è immobile il radicchio viene immerso con la radice nell'acqua sorgiva dove forma nuove foglie che in assenza di luce sono prive di ogni traccia di pigmentazione verde con ciò esaltando il **rosso** intenso della lamina fogliare e il gusto gradevolmente amarognolo . [REDAZIONE]

Ora il radicchio è celebre nel mondo e non solo in cucina. Anche in  
poesia trova il giusto spazio: "...*Quei cespi freschi eleganti a candida lunga radice, dal cui colletto si slanciano come chioma di palmizio, le foglie della bianca, fragile dorsale, dal color rosso degradante in delicate sfumature al cuprico, al violaceo, al carnicino, sembrerebbero concezioni d'artisti, anziché prodotti della terra, se non si conoscessero i miracoli di luce e di colore* che il sole , il sole soltanto, sa  
*rinnovare* .

E tutto ciò **senza salire** a quei gruppi eccezionali che la patria di Giorgione sa  
creare, verticilli imponenti **per** peso, **per** dimensione, **per** forme, **per** eleganza,  
nei quali il fogliame, colorato, **sfumato** dei verdi più teneri e più puri, liscio od increspato, a margini interni o leggermente **sinuati**, eretto o divaricato, a volte macchiettato, **spruzzato**, lineato di giallo e di porpora, a volte **striato**, gareggia con i variopinti caladium



delle tepenti serre. coleus che l'arte del giardiniere ha recentissimamente creati. ”.

O con gli stupendi

Il consorzio per la vendita ha predisposto una confezione in esclusiva per il radicchio rosso tardivo di Treviso studiata appositamente per raggiungere il piccolo consumatore. Le confezioni

contengono 1 Kg di prodotto certificato nella qualità e nel calibro.

Per saperne di più si può richiedere al consorzio il volume “FIORI D'INVERNO” dedicato al radicchio rosso tardivo di Treviso con 150 immagini ed illustrazioni di grande suggestione e consigli utili per gustare il suo delizioso sapore .