

# Il radicchio conquista le campagne veneziane

► Un terzo della produzione del prodotto è concentrata nei Comuni del Miranese con 150 aziende in attività

**CONFAGRICOLTURA:  
 «LA SCOMMESSA  
 È FAR DECOLLARE  
 L'INTERO COMPARTO  
 INNALZANDO  
 LA QUALITÀ»**

## AGRICOLTURA

MESTRE Fiore d'inverno, cresce nei campi ma è presente sulle tavole e in quasi tutti i menu, dall'antipasto al dolce, nei ristoranti come in pizzeria e nell'alta ristorazione francese, il radicchio di Treviso tardivo conquista ormai il veneziano. La provincia di Venezia è al secondo posto e offre da sola una produzione che è quasi un terzo di quella della Marca. In Veneto il radicchio di Treviso si coltiva in 24 comuni: 17 nella provincia trevigiana, 7 nella veneziana e 2 in quella di Padova. Nello specifico il prodotto a Venezia è coltivato nel Miranese, soprattutto nei comuni di Scorzè, Martellago, Salzano, oltre a Mirano, e poi Santa Maria di Sala, Spinea, Noale, per un totale di circa 190 ettari.

## RACCOLTO STABILE

Sono quasi 150 le aziende e i produttori in zona, soprattutto a conduzione familiare. Tra il 2015 e il 2016 la produzione è andata aumentando con un raccolto che è passato dai 1400 tonnellate nel 2014 alle 1800 nel 2015, mentre nel 2016 si è avuto un raccolto di 1.730 tonnellate, contro le 5.114 della Marca. Per la corrente annata agraria è previsto un lieve calo di produzione dovuto ai cambiamenti climatici in corso: il caldo secco della scorsa estate ha penalizzato il trapianto, mentre le elevate temperature autunnali stanno peggiorando la maturazione del radicchio che richiede temperature basse con brinate. Molte le aziende che stanno convertendo la produzione alla certificazione di Igp (Indicazione geografica protetta), che è una garanzia di stabilità di prezzo. «Lo sforzo è quello di sostenere i produttori perché venga riconosciuto fino in fondo il valore del prodotto», afferma Giulio Rocca, presidente di [Confagricoltura Venezia](#).

## EXPORT IN CRESCITA

L'export, seppur di nicchia, continua a crescere con un po-

sizionamento d'alta gamma: ormai da qualche anno, infatti, il radicchio di Treviso arriva a Parigi per essere distribuito direttamente nella ristorazione di elevata qualità. «La scommessa è sempre far decollare l'intero comparto innalzando la qualità e sviluppare il settore di diffusione» afferma Flavio Tomaello, presidente dell'Ufficio di Zona di [Confagricoltura Mirano](#). Il produttore Andrea Favaro, di Scorzè, invece, sottolinea come la grande distribuzione stia ora molto attenta alla qualità e alla specificità del radicchio di Treviso tardivo, che resta comunque un prodotto molto delicato, facilmente deperibile e che richiede almeno sette fasi di lavorazione prima di poter essere commercializzato. «Non sono d'accordo però con l'allargamento dell'area di coltivazione ad altri comuni del veneziano - spiega il responsabile dell'Ufficio di Mirano Claudio Bobbo - perché ritengo che l'acqua sia un elemento imprescindibile nella coltivazione di questo tipo di radicchio e la specificità del miranese è di poter utilizzare una ottima acqua risorgiva che contribuisce a sapore e qualità complessiva».

**Filomena Spolaor**

© RIPRODUZIONE RISERVATA





**QUALITÀ** Cresce il peso specifico delle aziende veneziane produttrici di radicchio di Treviso