

30 Gennaio 2019

Il dolce fascino del radicchio Variegato di Castelfranco Igp

Delicato e bello da vedere. La tradizione lo vuole consumato crudo in insalata, ma sempre di più le sue foglie diventano materia pregiata nelle mani degli chef



Veneto

Con i suoi colori delicati e la sua forma elegante, il **Variegato di Castelfranco Igp** aggiunge un tocco di fascino al bouquet dei radicchi veneti. A fare il resto ci pensa il gusto: **morbido e dolce**, con una nota di gradevole amarognolo. Bello da vedere e buono da mangiare, dunque, con le foglie bianco-crema, variegata in modo equilibrato dal viola chiaro al rosso vivo. La forma ricorda quella dell'insalata a cespo, ma le caratteristiche sono tipiche della cicoria. Protetto dal **marchio Igp** e dal [Consorzio di tutela](#) [1], non è un caso se il Variegato si sia meritato nel tempo l'appellativo di "rosa che si mangia".

L'origine di questo radicchio risale alla fine dell'Ottocento e pare si debba all'incrocio tra il [radicchio Rosso di Treviso](#) [2] e l'indivia scarola. Il nome lo deve alla città di **Castelfranco Veneto** (Treviso), profondamente legata alla cultura contadina del cuore della regione. L'**area di produzione** comprende oggi le province di Treviso, Padova e Venezia, dove i terreni sono freschi, profondi e ben drenati. La **raccolta** inizia il primo di ottobre, seguono poi i processi per l'imbianchimento che consentono di ottenere la croccantezza, la tinta e la forma che rendono così speciale questa cicoria.

Per il gusto e i colori, la [tradizione](#) [3] lo vuole **consumato fresco** in insalata, tuttavia son sempre più numerosi gli chef che lo utilizzano per sperimentare ricette fantasiose e coreografiche. Il Variegato è infatti un prodotto **versatile in cucina**: può essere utilizzato per preparare antipasti e insalate miste, ma anche cotto come ingrediente di primi e secondi piatti a base principalmente di

carne. L'Igp di Castelfranco viene utilizzato anche per realizzare gustosi **dessert**, come lo [sformato di radicchio al domino](#) [4] che consente di assaporare il lato più goloso di questa specialità trevigiana.

Links

[1] <http://www.radicchioditreviso.it/it/homepage/>

[2] <http://www.territori.coop.it/prodotti-tipici-e-tradizionali/radicchio-rosso-di-treviso-igp>

[3] <https://www.taccuinistorici.it/ita/news/moderna/orto-frutti/Radicchio-Variegato-di-Castelfranco-IGP-.html>

[4] <http://www.stradadelradicchio.it/ricetta/sformato-radicchio-al-domino/>