

Radicchi locali: non solo buoni ma anche salutari

Costantino Cattivello, Renato Danielis

Servizio fitosanitario e chimico, ricerca, sperimentazione e assistenza tecnica

Raffaella Petris

CRITA - Centro di Ricerca e Innovazione Tecnologica in Agricoltura

La produzione di radicchio in regione copre un'area di poco inferiore ai 200 ettari ed è effettuata esclusivamente in pieno campo.

La superficie media aziendale destinata a questa orticola si attesta su 1500 m² che sale a 4-5.000 m² per il tipo mantovano, *cul poc*, grumolo forzato e Treviso tardivo.

Larga parte dei radicchi coltivati non vengono forzati e sono afferenti alle tipologie venete.

Fra i tipi da forzare, il grumolo locale o il radicchio di Treviso tardivo interessavano, nel 2012, rispettivamente 30 e 40 aziende con un trend in netta crescita. Se per i classici radicchi veneti (es. Chioggia e Verona) non si ravvisano delle aree specifiche di produzione, per il tipo *cul poc* (Foto 1) prevale la coltivazione nella pianura udinese mentre il tipo da grumolo forzato (Foto 2) si concentra nel fiumicellese e nell'Isontino. Analizzando le superfici destinate a queste due ultime tipologie, che negli ultimi tempi hanno destato maggior interesse da parte del mercato locale, i dati raccolti dall'ERSA nel 2012 indicano come il tipo da grumolo forzato occupasse una superficie di poco superiore ai 12 ettari mentre il radicchio *cul poc* una estensione di circa 38 ettari.

Il successo di cui godono localmente questi due ultimi tipi di radicchio può essere ricondotto da una parte alla riscoperta delle tradizioni alimentari locali e dall'altro alle buone caratteristiche organolettiche, di cui a volte difettano molte se-



Foto 1: Radicchio *cul poc*.

lezioni moderne di radicchi. Negli ultimi anni si è fatta sempre più pressante l'attenzione del consumatore nei confronti degli aspetti salutistici legati all'alimentazione e i radicchi non fanno eccezione a questa tendenza.

Come per altre orticole da foglia coltivate nel periodo invernale, caratterizzato da bassa luminosità, il rischio di accumulo di nitrati nelle parti eduli a livelli potenzialmente problematici è un fatto ben conosciuto tanto da spingere la Commissione europea ad emanare il regolamento (CE) n. 1881/2006, modificato dal successivo regolamento (CE) n. 1258/2011, che fissa i limiti massimi in nitrati a seconda della specie e della stagione di produzione.

I nitrati vengono assunti con la dieta non solo consumando alcune orticole da foglia in determinati periodi ma anche con l'acqua ed a volte con i salumi. Una volta entrati nell'organismo si trasformano in nitriti, i quali nello stomaco e intestino si legano alle ammine dando luogo alla formazione di nitrosammine, sostanze con sospetta attività cancerogena. Le nitrosammine, inoltre, interagendo con l'emoglobina portano alla formazione della metaemoglobina, proteina incapace di trasportare ossigeno nei tessuti

Foto 2: Radicchio da grumolo forzato.

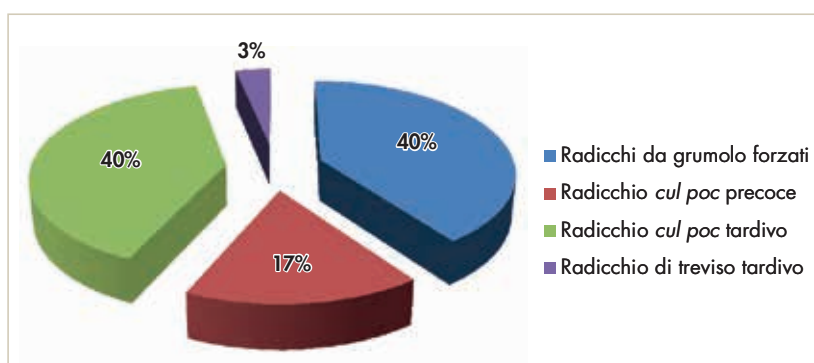


Figura 1: Caratteristiche varietali dei campioni esaminati.

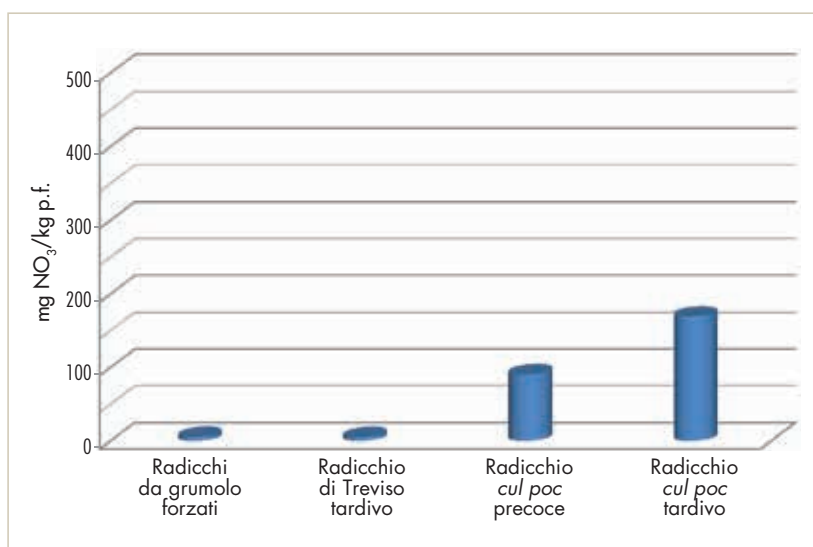


Figura 2: Contenuti in nitrati rilevati nelle parti eduli dei radicchi presi in esame.

esponendo, soprattutto i bambini, a gravi rischi di intossicazione.

I radicchi veneti sembrano accumulare minori quantità di nitrati se paragonati a spinacio, lattuga e rucola mentre poco o nulla si sa sui tipi sottoposti a forzatura soprattutto se si tratta di radicchi locali come il tipo *cul poc* o il grumolo forzato.

Lo scopo del presente lavoro è stato quello di indagare, su un campione rappresentativo della produzione regionale di radicchi da grumolo, forzati o meno, il contenuto di nitrati presente nelle parti eduli di piante già tolezzate e pertanto pronte per la vendita.

Materiali e metodi

I campioni, sono stati raccolti fra gennaio e marzo in aziende convenzionali e biologiche delle province di Gorizia, Udine e Pordenone. Da ciascun campione sono stati ricavati due sub campioni che fungevano da altrettante repliche analitiche. La composizione varietale dei 30 materiali raccolti si evince dall'esame della Figura 1. I radicchi sono stati poi sottoposti ad analisi presso il Dipartimento di Scienze Agro-Alimentari, Ambientali e Animali - DI4A dell'Università di Udine. La determinazione analitica è stata effettuata su materiale precedentemente congelato. L'estrazione è stata effettuata in ac-

qua demineralizzata utilizzando un rapporto fra foglie ed estraente di 1/10 p/v, utilizzando l'analizzatore a flusso segmentato Skalar SAN++ (Skalar Analytical B.V., Breda, NL) che sfrutta la reazione di Griess-Ilosvay, previa riduzione dei nitrati a nitriti per passaggio attraverso una colonna di cadmio ramato, in accordo con la procedura ISO 13395 (1996).

Risultati

Dato che l'attuale Regolamento Europeo non fissa dei limiti massimi di nitrati per i radicchi si può individuare nella lattuga la specie per certi versi più affine. Su questa orticola, per il periodo interessato dal campionamento e facendo riferimento alla lattuga non Iceberg, i limiti massimi da non superare per produzioni in pieno campo sono pari a 4.000 mg/kg di peso fresco.

Una prima analisi dei dati riportati in Figura 2 ci restituisce un panorama del tutto rassicurante. I radicchi da grumolo forzati presentano valori medi di nitrati nelle parti eduli pari a poco più di un millesimo dei limiti massimi ammessi, nello stesso intervallo temporale, su lattuga. I valori rilevati si attestano infatti a 5 mg/kg di peso fresco, con una variabilità fra i diversi campioni molto scarsa e nessuna significatività statistica fra i diversi radicchi testati.

Valori rassicuranti pure sul radicchio *cul poc*, anche se i tenori sono leggermente superiori rispetto ai tipi forzati e pari mediamente a poco

più del 2% dei limiti massimi per il tipo precoce (prodotto in genere a partire dal radicchio mantovano) ed a poco più del 4% per il radicchio *cul poc* tardivo. Sia nel radicchio *cul poc* precoce che in quello tardivo si sono osservate forti differenze fra i diversi produttori. Nel tipo precoce i valori osservati variavano fra 11 e 225 mg/kg di peso fresco mentre nel tipo tardivo fra 2 e 488 mg/kg di peso fresco. Le ragioni alla base di questa variabilità, pur in un quadro rassicurante, non sono chiare e non sembrano legate né alla diversa conduzione agronomica né alla precessione culturale adottata.

Conclusioni

I radicchi locali rappresentano una interessante alternativa a quanto offre il mercato non solo sul piano morfologico e gustativo ma anche e non ultimo su quello salutistico. Il radicchio da grumolo forzato risulta essere quasi privo di nitrati. Considerazioni per certi versi analoghe si possono fare anche per il tipo *cul poc*; i valori riscontrati infatti appaiono del tutto rassicuranti anche nei picchi più elevati. Tuttavia, l'elevata variabilità riscontrata suggerisce la necessità di procedere ad una maggiore razionalizzazione della tecnica culturale. L'affinamento della conduzione agronomica unita a un aumento dei volumi di produzione potrebbe soddisfare la domanda del mercato di prodotti locali, di qualità e salutari.