

Radicchio Rosa di Sacile

Categoria:

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Denominazione ufficiale:

Radicchio rosa di Sacile.

Termini locali:

Radicio dea stala.

Area di diffusione:

Comune di Sacile.

Descrizione sintetica:

Radicchio a forma di rosa, di colore che va dal fucsia al rosso rubino. Si presenta sfuso in piccoli cespi con dimensioni che vanno dai 4 ai 7 cm.

Caratteri produttivi:

Il prodotto si semina a metà luglio a pieno campo, non subisce trattamenti chimici e durante la crescita il controllo delle malerbe avviene attraverso lavorazioni manuali. In pre-semina vengono impiegati concimi ammessi nella coltivazione biologica e prevalentemente di origine organica.

Periodo e modalità di raccolta:

Per la raccolta si aspettano i primi di dicembre, dopo che il prodotto abbia subito almeno una settimana di brinate: la pianta viene tolta dal terreno, pulita e raccolta in mazzi che poi vengono riposti a dimora in un letto caldo per 15 gg al buio.

Metodo di lavorazione:

Una volta che il prodotto ha subito l'imbiancatura, esso è pronto per il consumo: viene pulito a mano, lavato, messo in cassetine e commercializzato.

Materiali, attrezzature utilizzati per la preparazione:

Le attrezzature impiegate sono vasche in vetroresina (o letti caldi) riempite di trucioli di



legno macerati per 15 gg in acqua, mescolati a torba e foglie. Il locale, o stanza di forzatura, deve avere: un'umidità inferiore al 60%, una buona areazione ed una temperatura ideale di 15 gradi. Il locale viene oscurato per favorire la formazione della tipica colorazione.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

- 1) L'autoriproduzione annuale delle sementi da parte di un nostro agricoltore per più di 25 anni.
- 2) Il metodo biologico di produzione dalla semina a tutte le fasi di lavorazione, tra cui il controllo manuale delle infestanti e l'uso prevalente di concimi organici.

Utilizzo in cucina:

I gourmet consigliano alcune gocce di aceto balsamico doc, elaborando una deliziosa variante con dei pezzetti di mela e formaggio montasio, oppure semplicemente con delle uova barzotte.

Per maggiori informazioni:

ERSA – Servizio promozione, statistica agraria e marketing annamaria.azzarello@ersa.fvg.it
tel. +39 0481 386540 cell. +39 3358230579