



GLI AMBASCIATORI DEL RADICCHIO TRADIZIONE E TECNOLOGIE

L'esempio dei gemelli Franchetto, di Santa Cristina di Quinto in provincia di Treviso, terza generazione di un'attività avviata dai nonni alla fine degli anni settanta

Giancarlo Saran

T

reviso e la Marca Gioiosa e Amatora oltre a storie, paesaggi, e ricchezze artistiche godono di importanti coccole di gola, alcune indiscusse star internazionali. Dal radicchio al tiramisù, brindando felici con un calice di prosecco. Nella stagione invernale inevitabile iniziare dal radicchio che, specialmente lungo i percorsi delle risorgive del Sile, ha stabilito radici profonde, coltivato e lavorato con procedure originali da oltre un secolo. L'Indicazione Geografica Protetta, certificazione di qualità con precise regole stabilite a livello europeo, attribuita dal 1996. Un Consorzio di tutela con centocinquanta aziende aderenti. Una produzione annua di circa mille tonnellate, di cui settecento riguardano il tardivo (o spadone), il più rinomato e ricercato, per

un valore complessivo di cinque milioni di euro.

Anche se vi sono tentativi di coltivazione in altri luoghi, ad esempio in Ontario, il microclima che caratterizza l'area dedicata presenta ingredienti inimitabili: dalle acque di risorgiva, alcune profonde sino a duecento metri, ricche di minerali, grazie anche alle fonti che scendono direttamente dalle Dolomiti. E' questo uno dei motivi per cui, nelle scorse settimane, il Consorzio stesso ha declinato la richiesta di alcuni produttori americani di visitare alcune aziende locali così da poter poi

replicare questa coltivazione anche oltre Atlantico. Radicchio di eccellenza dalle molte qualità, non solo gastronomiche, ma anche nutritive. Protettivo dell'apparato digerente, osseo, un vero talismano della buona salute.

Ecco perché è una prelibatezza che tutti ci invidiano, spesso apparentemente irraggiungibile, per chi non abita nel Veneto. A meno che, a qualcuno, non venga la brillante idea di coniu-





gare tradizione (in questo caso il radicchio) e innovazione, ovvero i canali digitali della distribuzione, accanto ad una adeguata informazione tramite sito dedicato, www.ilfioredella-salute.com della famiglia Franchetto. Una storia, nata alla fine degli anni settanta, dai nonni Alfonso e Maria.

La coltivazione del radicchio di qualità, con una estrema attenzione a tutte le sue fasi, dalla selezione delle sementi alla coltivazione su di un'area di circa venti ettari, alla scrupolosa lavorazione con pulitura, imbiancamento, mondatura finale.

La terza generazione, i gemelli Nicola e Alessandro, oltre

a dare una garanzia di continuità dinastica hanno avviato, primi fra tutti, la commercializzazione on line in tutta Europa e a breve anche nelle Americhe. Un esempio che ora sono anche altri produttori pronti a seguire. Garanzia di tradizione e qualità. Un packaging a prova di batteri; modalità di consegna entro due-tre giorni con la possibilità, quindi, di gustare le eccellenze del radicchio rosso con il passaporto in resta. Un sito, il loro, completo in ogni dettaglio, compreso un ricettario che permette di declinare l'amato radicchio in oltre cento varianti, dal consolidato risotto, ma anche alla carbonara, con le mazzancolle e l'inevitabile tiramisù.

Grazie alla collaborazione con aziende dedicate si può arricchire la dispensa anche con birre e pasticceria associata, dal panettone alla trevisanissima fregolotta. Anche se, una visita alla loro azienda a Santa Cristina di Quinto, con la visione in diretta di tutte le fasi della lavorazione, è uno spettacolo

che rende ragione della giusta fama che ha raggiunto, nel tempo, il radicchio trevisan.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

