



PROVINCIA DI VICENZA
ASSESSORATO AGRICOLTURA

“Mais Marano”

“Radicchio rosso di Asigliano”

nel territorio vicentino



SCHEDA DI DIVULGAZIONE

Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria
“N. STRAMPELLI” Lonigo



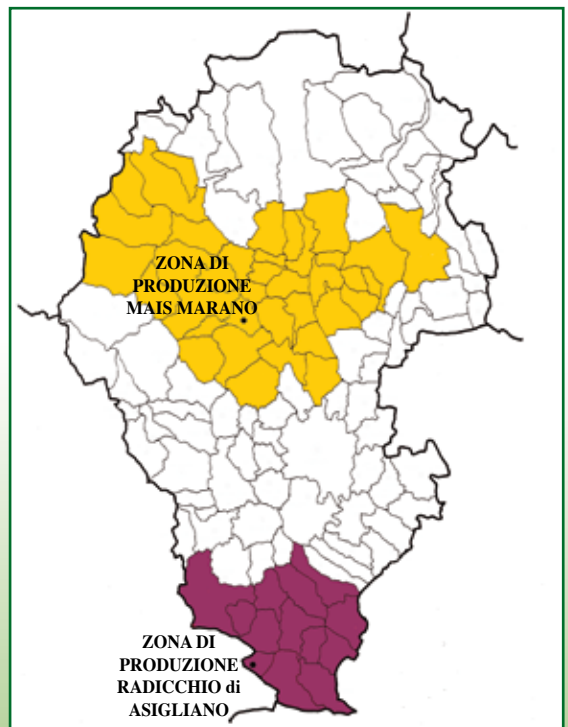
ASSESORATO ALL' AGRICOLTURA

*Si ringraziano per la collaborazione:
Sbicego Pier Filippo,
Padovan Silvano e Pino Silvio,
il Consorzio per la tutela del mais Marano,
in particolare Giandomenico Cortiana e
Terenzio Sartore
gli agricoltori di Asigliano e
in particolare Flavio Rezzadore ed
Eugenio Magaraggia
la Biblioteca Internazionale La Vigna
per la ricerca storica sul mais Marano
tratta da Cereali del Veneto*

*Foto:
Silvano Padovan
Terenzio Sartore
Cereali del Veneto*

*Ricette:
Le ricette con il Radicchio di Asigliano
a cura di Amedeo Sandri - Terra Ferma 2006
Consorzio Mais Marano
Ristorante Da Beppino - Schio -
Gruppo Ristoratori Scledensi*

Elaborazione grafica e stampa
G.N.G. Graphic Nord Group
Sandrigo (VI) - Tel. 0444 659384 - 750311



Denominazione:

Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria
“N. Strampelli”
Via G. Marconi, 1 - 36045 LONIGO
Tel 0444 830088 - Fax 0444 835540
e-mail: igsa@provincia.vicenza.it

Premessa

La Provincia di Vicenza può vantare un ricco paniere di eccellenze tradizionali che, grazie alla qualità dei prodotti locali e alla professionalità degli operatori, rappresenta la migliore promozione dell'agricoltura vicentina e veneta. In questo paniere rientrano a pieno titolo il mais marano e il radicchio rosso di Asigliano, entrambi legati alle zone tipiche di produzione, che sono i terreni ghiaiosi e asciutti della Val Leogra e della fascia pedemontana per il mais marano e la fertile pianura alluvionale del basso vicentino per il radicchio rosso di Asigliano.

Considerati un tempo alimenti poveri, alla base del sostentamento delle famiglie rurali, oggi sono divenuti preziosi fiori all'occhiello della gastronomia vicentina e veneta, prestandosi alla preparazione di piatti d'alta gastronomia.

In un contesto in cui l'agricoltura predilige produzioni standardizzate ad elevata meccanizzazione, viene premiato l'impegno degli agricoltori che perseguendo la tipicità, la qualità hanno salvaguardato ed esaltato queste produzioni all'avanzare della globalizzazione.

Sia il mais marano che il radicchio rosso di Asigliano hanno un prezioso elemento in comune, la selezione e la conservazione della semente, che viene operata direttamente dalle aziende agricole nelle aree vocate di produzione.

Accanto al Consorzio per la Tutela del mais marano e ai produttori di radicchio di Asigliano è oggi fondamentale il supporto dell'Assessorato all'Agricoltura attraverso una struttura d'eccellenza qual'è l'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli".

Da tempo l'Amministrazione Provinciale di Vicenza è impegnata nella promozione dei preziosi prodotti vicentini.

Questa dispensa descrive le principali caratteristiche delle due pregiate colture, con la volontà di sostenere i produttori nel loro instancabile

impegno, per far conoscere ed apprezzare il frutto del loro lavoro ricavandone un equo sostegno economico.

Il tutto dando lustro e decoro a delle aree considerate svantaggiate, che lavorate con passione e grande amore diventano terre nobili, quindi ancora una volta eccelle il lavoro dell'uomo.

*L'Assessore all'Agricoltura
On. Luigino Vascon*



Mais Marano

Il MAIS MARANO: dall'origine fino ai giorni nostri

Il mais, così come lo conosciamo oggi, è il frutto di un processo di selezione iniziato più di settemila anni fa nella zona dell'America Centrale. Risale infatti a quel periodo il ritrovamento più antico di cui si abbia notizia, scoperto presso Tehuacan in Messico.

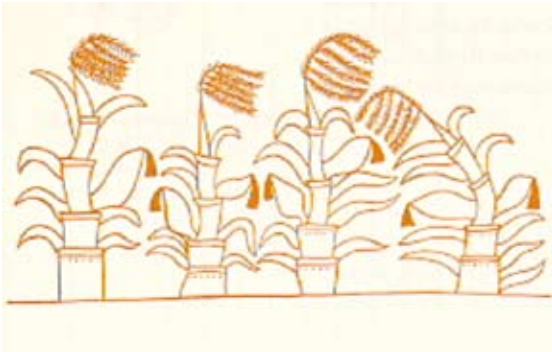
Il fatto che il mais "moderno" non sia in grado di autoriprodursi efficacemente in natura dimostra come, fin dall'inizio, l'intervento umano sia stato fondamentale. Le popolazioni del Centro Sud America operarono un processo di trasformazione che ha riguardato moltissimi caratteri della pianta, come l'aumento del numero dei semi, l'allungamento progressivo della spiga, l'ingrossamento del seme ed altri ancora. Il mais ha acquistato nel corso dei secoli un'importanza sempre maggiore, diventando una delle principali fonti di sostentamento della popolazione. A testimonianza di questo lo troviamo spessissimo rappresentato nei manufatti e nelle decorazioni.

Con il secondo viaggio di Colombo e con i

viaggi successivi ad opera di altri navigatori, arrivarono in Europa alcune popolazioni di mais, scelte probabilmente tra quelle di pronta disponibilità lungo le zone costiere, spesso con granella vitrea, in quanto più facilmente conservabili durante il lungo viaggio. Inoltre, per la coltivazione nel vecchio continente vennero preferite le popolazioni a ciclo breve, per avere granella con bassa umidità alla raccolta e una buona conservabilità del prodotto durante l'inverno (mais vitrei e da pop corn).

Dalla Spagna, di cui esistono notizie riguardanti coltivazioni di mais intorno al 1535, il mais arrivò in Italia, nei territori soggetti alla Corona spagnola e nel Veneto, grazie probabilmente ai fiorenti scambi commerciali che transitavano a Venezia.

Messedaglia riporta di coltivazioni nel Veneto tra il 1550 e il 1600 e, proprio in questo periodo, il mais viene utilizzato come elemento decorativo nei fregi di Palazzo Ducale a Venezia, databili attorno al 1550.



Antichissima decorazione vasale peruviana. Valle de Chicame - Perù. (Da Messedaglia, 1924)



Particolare dei fregi di Palazzo Ducale a Venezia



A partire dalla metà del 1500, seppure inizialmente con qualche difficoltà e diffidenza, grazie alla maggiore produttività rispetto agli altri cereali, il mais comincia ad essere largamente coltivato, affermandosi come cibo delle classi più povere, in parziale sostituzione del grano. Esistono inoltre aree, come nella parte orientale del Veneto ed in Friuli Venezia Giulia, dove si è verificata una diffusione prevalente delle varietà a granella bianca, utilizzate in passato anche per sostituire parte della più costosa farina di frumento. Al riguardo E. Azimonti nel 1902 alla domanda “*Varietà bianche o varietà giallo - rosse?*”, rispose parlando della varietà a granella gialla: “*Queste varietà danno granella migliore e di esse alcune sono assai ricercate sul mercato perché se ne fanno farine gialle di lusso. Vero è che, a questo riguardo, in alcune regioni e in alcune piazze, le cose si sono mutate e si pagano di più i mais bianchi dei mais gialli. Ma ciò è frutto dell’ingorda speculazione, la quale si serve del mais bianco per sofisticare le farine di frumento. Questa frode dovrebbe essere sorvegliata e punita severamente e allora il mercato non pagherebbe di più il mais bianco*”.

La necessità di conservare il prodotto in regioni con autunni e inverni freddi e umidi ha determinato la presenza in Italia di un gran numero di popolazioni locali con granella a consistenza vitrea o semivitrea. A livello empirico ed estremamente pratico lo Zapparoli propone la suddivisione delle popolazioni locali italiane in granoturchi da primo raccolto e da secondo raccolto.

Granoturchi da primo raccolto:

- **Maggenghi**, così chiamati perché dovrebbero essere seminati in maggio; sono i più tardivi e sviluppati. Le varietà appartenenti a questo gruppo sono ad esempio il *Giallone friulano*, il *Centogiorni*, l’ibrido bergamasco e i più precoci Pignoli o Scaglioli, tra cui lo *Scagliolo 23A* selezionato dalla sez. Maiscoltura di Bergamo o i rostrati come il *Rostrato bergamasco*, il *Dente di Cane* piemontese, il *Rostrato bianco* del Veneto ed altri ancora;

- **Agostani**, che dovrebbero maturare entro agosto, meno alti e più precoci dei maggenghi. In questo gruppo sono da inserire il *Nostrano dell’Isola*, molto diffuso nel bergamasco, il *Taiolone* di Cremona a grano grosso piatto semifarinoso, il *Pignoletto d’oro* della zona pedemontana veronese e vicentina o il *Principe Potenzani* selezionato dallo Strampelli e diffuso nel Lazio;

- **Agostanelli**, agostani più precoci a cui appartiene il *Marano vicentino*;

- **Cinquantini**, come il *Cinquantino cremonese* e l’*Ottofile del Piemonte*; a questo gruppo lo Zapparoli unisce anche i “*nani precoci*” come il *Nano precoce Succi*, i *Nani precoci* del Todaro e quelli dello Strampelli (*Alfredo*, *Saverio*, ecc.).





Mais Marano

Granoturchi da secondo raccolto:

• **Cinquantini e quarantini**, di difficile separazione; in linea di massima i granoturchi di secondo raccolto sono detti *cinquantini* in zone non irrigue (Veneto) e *quarantini* nelle zone irrigue (Lombardia). Tra i cinquantini lo Zapparoli ricorda “*quelli pregiatissimi compresi tra Vicenza, Treviso e Padova, fra cui eccellono il Cinquantino di Castelfranco Veneto, il Bergamaschetto precoce e il Sesarale di Vicenza, il Brachetto dell’estuario Veneto ed altri ancora*”, fra i quarantini quelli della bassa Lombardia irrigua e il *Quarantino di Alessandria*.

Mais Marano Vaccari



Alcune popolazioni locali di mais diffuse negli anni '30:
Nostrano dell'Isola, Nano Precoce Succi e
Marano Vicentino
(Da *Il granoturco*, T.V. Zapparoli, 1937)



IL SÒRGO

Tutti sanno che il mais, assieme alle patate, per la storia dell'alimentazione della nostra gente è stato uno dei prodotti più importanti legati alla scoperta dell'America, avvenuta, com'è noto, nel 1492. Nella vita di Cristoforo Colombo, narrata dal figlio e relativa ai paesi visitati dal genovese, si parla dell'esistenza di una sorta di grano detto "Mahiz", molto saporito se cotto in forno o ridotto in farina. A differenza delle patate, verso le quali si è nutrita a lungo una profonda diffidenza (la loro coltivazione è cominciata solo fra la fine del 1700 e l'inizio del 1800, soprattutto in conseguenza di una tremenda carestia), il mais si è diffuso nella nostra terra già tra la fine del 1500 e l'inizio del 1600, diventando, e restando fino a qualche decennio fa, il prodotto forse più importante per l'alimentazione dei nostri progenitori. Il Veneto è stato la prima regione maidicola italiana e continua a mantenere il primato per superfici coltivate.

Il granoturco o mais, nome volgare dello *Zea Mays*, era un tempo chiamato comunemente *sòrigo*, un termine scientificamente improprio, ma nel quale si riflette una lunga storia che merita di essere ricordata.

Sòrigo, in italiano, è il nome attribuito a piante diverse dal mais come le "scòe", già coltivate per fare le scope, la *sòrghèla* o *sacrestèle*, che recentemente si è diffusa in misura enorme come una delle erbe più infestanti e, soprattutto, la saggina (*Sorghum vulgare*), chiamata poi *sòrigo rosso*, per distinguerla dal granoturco. Prima della diffusione del mais era soprattutto con i semi della saggina, o *sòrigo rosso*, che si faceva la polenta. Altro

cereale utilizzato per la polenta era il *formantón*, cioè il grano saraceno, giunto peraltro da noi non molti secoli prima del mais, con il quale si otteneva una polenta nera e soprattutto il macafame. Il grano saraceno, ancora coltivato e adoperato in molte zone del Carso e in Valtellina, dove si fanno i pizzoccheri, è stato abbandonato del tutto nelle valli del vicentino poco più di trent'anni fa. Ma torniamo alla *meliga* o *sòrigo rosso*, con i cui semi, uguali a quelli delle *scòe* ma più densi, si faceva la polenta. Confrontando la struttura delle *scòe* osserviamo che gambo e foglie sono simili a quelle del mais ma non la spiga. Per questa somiglianza con la saggina il mais ereditò da essa il nome di *sòrigo*. Leggendo i documenti storici vicentini bisogna pertanto stare attenti poiché, quando si parla di *sòrigo* prima del 1600, non si indica il mais ma la saggina. Inoltre, in certe zone, come nel basso vicentino e nel basso veronese, il mais è chiamato anche *formantón*, perché ha sostituito il grano saraceno.

Oltre che per l'alimentazione il mais serviva a svariati usi. A titolo di curiosità ricordiamo che le "fime" ancora verdi sopra le spighe si tagliavano per darle alle vacche e le spate o "scartossi" servivano anche per riempire il materasso o "sacón".

L'avvento del mais ha fatto abbandonare progressivamente, oltre alla saggina e al grano saraceno, anche tutti gli altri cereali, come la segale, l'avena, il miglio, la veccia, tutti coltivati in passato soprattutto per l'alimentazione umana.





Mais Marano

La scoperta dell'eterosi o vigore ibrido

A partire dall'immediato dopoguerra iniziarono a diffondersi in Italia i primi ibridi "dentati" di mais, grazie all'opera della Stazione Sperimentale di maiscoltura di Bergamo. Per comprenderne l'origine e le ragioni della loro superiorità, rispetto alle varietà ad impollinazione libera, dobbiamo ritornare alle ricerche condotte negli Usa nei primi anni del 1900. Punto fondamentale nello sviluppo della maiscoltura americana è stato l'arrivo dei mais dentati, ottenuti attraverso l'incrocio tra varietà a granello vitrea del nord e varietà farinose del sud. In seguito il lavoro di Shull ed East ha permesso di sfruttare l'effetto positivo dell'incrocio tra linee pure sulle rese del mais. Dopo cinque cicli di autofecondazione, in cui il polline di una pianta veniva usato per fecondare la stessa pianta, si otteneva una cosiddetta linea pura. Con l'incrocio tra due linee pure diverse si conseguiva un incremento nelle rese dell'ibrido così ottenuto di circa il 10%. Questa scoperta ha di fatto rivoluzionato il miglioramento genetico applicato al mais, consentendo guadagni produttivi straordinari.

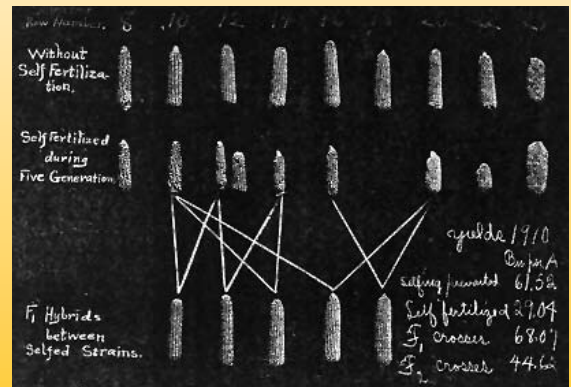
Inizialmente, per ovviare alla scarsa produzione di seme delle linee pure, gli ibridi commerciali venivano costituiti attraverso l'incrocio di due ibridi semplici, ottenuti utilizzando complessivamente quattro linee pure. Successivamente, si è avuto lo sviluppo di ibridi a tre vie e oggi quasi tutti gli ibridi in commercio sono a due vie o semplici e quindi costituiti da due linee pure incrociate tra loro.

In Italia i primi mais ibridi arrivarono dopo

la seconda guerra mondiale e si diffusero abbastanza velocemente, portando le rese medie nazionali, grazie anche al miglioramento delle tecniche agronomiche come la concimazione azotata e il diserbo, dai 18 quintali ad ettaro del 1948 ai 94 quintali del 2007. Queste accresciute potenzialità hanno di fatto determinato una rapida sostituzione delle vecchie varietà coltivate, provocando una "semplificazione" che ha ridotto la variabilità del mais coltivato, con un forte rischio di erosione genetica.

Schema esplicativo realizzato da Shull a spiegazione dell'eterosi.

(da Shull, 1911; The American Naturalist, vol XLV - per concessione di M. Bertolini I.S.C. Bergamo)



Il mais Marano: le origini

Negli anni si sono selezionate varietà locali di mais, coltivate per molto tempo in un determinato luogo. Questi “tipi locali” risultavano interamente adattati alle condizioni ambientali della zona dove venivano coltivati, essendo il risultato di una lunga esperienza colturale e di scelte anteriori più o meno inconsce, mescolanze fortuite e incroci voluti.

È il caso, ad esempio, della tipica polenta bergamasca, di quella di Storo nel trentino, della polenta bianca del padovano e trevigiano, o della polenta di “*Marano o maranèlo*” diffusa nel vicentino.

A Marano Vicentino, un paese a circa 18 km a Nord di Vicenza, mentre negli Stati Uniti si stavano selezionando le popolazioni fondamentali per l’ottenimento di linee pure di mais dentato, è stata selezionata una delle più importanti varietà di mais: il *Marano*. Tale varietà infatti, grazie alle ottime caratteristiche qualitative e produttive, è stata largamente coltivata dagli agricoltori di tutta Italia fino all’introduzione, nel dopoguerra, dei moderni ibridi di mais provenienti dagli USA.

Nel 1924 il Marano era ancora pressoché sconosciuto fra gli esperti. Solo negli anni successivi la sua fama andò progressivamente divulgandosi. Nella rivista “*L’Italia Agricola*” del 1937 ne apparve una esauriente descrizione ad opera del prof. Tito Vezio Zapparoli, di cui riportiamo i passaggi più importanti.

“Verso il 1890 a Marano Vicentino l’agricoltore Antonio Fioretti eseguì l’incrocio

del Nostrano locale (granoturco precoce, basso, a mediocre capacità produttiva, a pannocchia conica, corta, non molto colorita e con bassa resa in granella, insomma: un cinquantino da primo raccolto) con il Pignoletto d’oro proveniente da Rettorgole di Caldogno nella zona tipica di questa varietà, granoturco più alto, più tardivo, molto più colorito del precedente, anzi quasi rosso, vitreo. Incrociante (impollinante) il Nostrano.

Il prodotto dell’incrocio venne l’anno successivo seminato nel podere Fioretti e così si fece in tutte le seguenti annate, senza più procedere ad incroci... Siccome il prodotto dell’incrocio si era dimostrato subito di qualità indubbiamente molto superiore a quella del Nostrano, ma non aveva che di poco aumentata la produttività, piuttosto bassa, di ambedue i granoturchi uniti nell’incrocio, il Fioretti iniziò fin dal primo anno, e scrupolosamente continuò poi tutti gli anni, una sistematica selezione di massa, allo scopo principale di fissare, possibilmente, i caratteri e la qualità del prodotto e di accrescerne la fertilità e la produttività... Il Fioretti riuscì così ad ottenere pressoché costante la proprietà di produrre almeno due spighe complete per ogni pianta, mentre nel vecchio Nostrano locale, base dell’incrocio col Pignoletto, le piante con due pannocchie rappresentavano una minima percentuale. In molti casi non sono infrequenti le piante con tre, quattro e più pannocchie.

La selezione continua, durata oltre vent’anni, ha quindi di mano in mano apportato un miglioramento nella fertilità senza dimi-





Mais Marano

nuire la commerciabilità e le ottime qualità molitorie ed organolettiche portate dal pignoletto. Curato e concimato a dovere il Marano può oltrepassare con relativa facilità i 60-65 quintali per ettaro, come si è potuto constatare in numerosi controlli. Nelle province di Vicenza, Padova e Bergamo si ha notizia di “punte” superanti gli 80 quintali ad ettaro su parecchi ettari.

La precoce maturazione (prima decade di settembre) e la sottigliezza del tutolo riducono molto la percentuale di scarto e facilitano la conservabilità e stagionatura delle pannocchie in magazzino.

Le pannocchie di Marano, all’origine ed in annate normali, sono piccole, allungate, poco ingrossate alla base, quasi cilindriche.”

Spighe di Marano Vicentino



*Nella foto sopra: La raccolta manuale del mais
Sotto: La fase della scartocciatura delle pannocchie
(foto di Terenzio Sartore)*



Sempre lo Zapparoli usava definire il *Marano* un “*granoturco prezioso dai risultati sorprendenti*” e lo raccomandava con piena convinzione a tutti gli agricoltori.

La selezione

Com'è stato ricordato con le parole del prof. Zapparoli, il Cav. Antonio Fioretti iniziò nel 1890, e continuò per molti anni, la scrupolosa selezione sul campo di un mais con piante quasi completamente fornite di due spighe e, quindi, più produttivo delle normali varietà, pure aumentando nella precocità e nella qualità. Si può però essere certi che, dato il piccolo podere in cui operava Fioretti, si sono avute in seguito nuove infiltrazioni di polline nostrano, visto che il mais veniva coltivato tutto intorno.

La selezione veniva fatta a maturazione completa del prodotto, poco prima della raccolta, in un appezzamento situato al centro del podere, dove, presumibilmente dovevano verificarsi minori possibilità d'inquinamento. Si sceglievano le piante più robuste, più precoci, di altezza leggermente inferiore alla media e portanti almeno due pannocchie. Il loro prodotto, dopo una seconda selezione invernale sulla granella, veniva usato l'anno successivo come seme. Fioretti riuscì a ottenere pressoché costante la proprietà di produrre almeno due spighe complete per pianta, mentre nel vecchio Nostrano locale le piante con due pannocchie rappresentavano una minima percentuale. Una curiosità: fu il mais “Molina”, ottenuto con incrocio di mais Marano, che arrivò

ad avere otto - dieci spighe, anche se molto piccole.

Il Marano risultò più precoce del Pignoletto, maturando sensibilmente prima anche se seminato con molto ritardo.

Con questa prolungata e metodica selezione si arrivò alla fissazione di quelle pregevoli caratteristiche che hanno reso il *Marano* ricercato dagli agricoltori.

Dopo la morte del Cav. Antonio Fioretti, il Marano fu curato dai figli fino al 1934, quando intervenne la Stazione Sperimentale di maiscultura di Lonigo a dirigerne la selezione di massa, in collaborazione con l'Ispettorato Provinciale dell'Agricoltura di Vicenza, e a disciplinarne la produzione controllata in una zona tipica. I più anziani ricordano che in tutta la porzione Nord-Est del territorio di Marano, gravitante attorno alla casa Fioretti, era obbligatorio seminare soltanto granturco Marano per evitare l'impollinazione da parte di altre varietà. Casa Fioretti era al centro della scelta del seme, fatta anche attraverso l'eliminazione delle estremità, alla base e alla punta delle spighe. La commercializzazione venne affidata al Consorzio Agrario Cooperativo di Vicenza.

Nel 1940 il *Marano* ottenne il “marchio” governativo.





Mais Marano

Che il Marano fosse apprezzato anche in passato dal mercato lo si può capire attraverso le quotazioni che nel 1970 venivano applicate presso la borsa merci di Vicenza.

Come riporta V. Miniscalco ne' "Il Granoturco", *"Il settore della cerealicoltura al fine dell'applicazione delle maggiorazioni sul prezzo delle partite ammassate faceva le seguenti precisazioni: (1943)*

I[^] Categoria - *A frattura vitrea; contenuto in amido farinoso fino al 25 % circa (Pignoletto d'oro, Marano Vicentino, granoturchi da scoppiare ed affini);*

II[^] Categoria - *A frattura semivitrea: contenuto in amido farinoso del 25 - 50% (Nostrano dell'Isola, Scagliolo 23A ed affini);*

III[^] Categoria - *A frattura prevalentemente farinosa; contenuto in amido farinoso oltre il 50 % (Taiolone cremonese, Ibrido*

bergamasco, dentati in generale ed altri tipi comuni).

In "Atti del 1° Congresso Nazionale dei Mais Ibridi", tenutosi nel 1954 presso l'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo, è riportato come la coltivazione del mais Marano nel 1950 interessasse in Veneto e Friuli Venezia Giulia circa 40.000 ettari, di cui 7.500 nel vicentino. Indagando sul valore commerciale dei mais ibridi la stessa pubblicazione riporta inoltre: " Marano Vicentino. Ora facendo eguale a 100 il valore commerciale di quest'ultimo granoturco (considerato il più pregiato del Veneto anche per uso alimentare umano).... "

Esisteva quindi un mercato che "premiava" l'agricoltore che produceva il Marano, in quanto qualitativamente superiore ed apprezzato per il consumo umano.

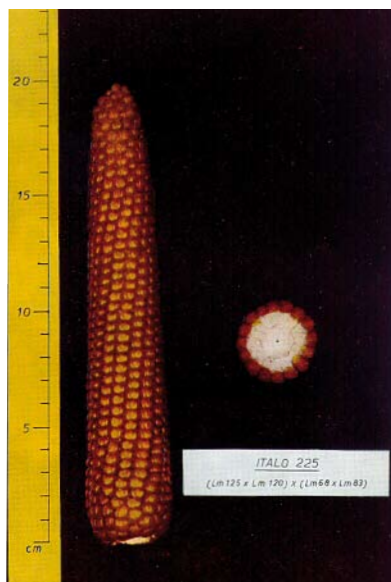


Il mais Marano dal dopoguerra ad oggi

Nel secondo dopoguerra la coltivazione del Marano cominciò a declinare. La principale ragione fu la diffusione della tecnica dell'ibridazione, con conseguente enorme aumento delle produzioni dei mais ibridi così ottenuti e un maggior tornaconto economico per gli agricoltori dalla loro coltivazione. La raccolta del Marano, anche se con qualche difficoltà può essere fatta meccanicamente, risulta inoltre più laboriosa rispetto ai mais ibridi.

Bisogna considerare che il mais destinato all'alimentazione umana nel primo dopoguerra costituiva più del 50%, mentre oggi è la minima parte rispetto a quello prodotto a uso zootecnico, e che il consumo di polenta, già cibo di base della nostra gente, si è notevolmente ridotto. Oggi è pressoché cessata la pratica di dare il proprio mais al mugnaio. Per sopravvivere le aziende agricole hanno dovuto trasformarsi in imprese e abbandonare la produzione per l'autoconsumo. Per tutti questi motivi la coltura del Marano è stata rapidamente abbandonata e se non ci fossero stati dei fedeli appassionati, convinti della sua bontà, se ne sarebbe potuto perdere anche il seme.

Anche se in disuso come varietà, il pool genetico derivante dal Marano è stato largamente utilizzato per la creazione di ibridi di mais con caratteristiche agronomiche e qualitative simili al Marano, come ad esempio la serie Italo (ITALia-LONigo) negli anni '60, con l'Italo 225 (ibrido a quattro vie costituito interamente da linee derivate da Marano) o altri ibridi commercializzati tuttora come l'Astico.



Spiga di Italo 225

Negli ultimi anni sono state intraprese molte iniziative, sia con la creazione di banche del germoplasma per la conservazione *ex situ* delle vecchie varietà ed ecotipi locali, sia attraverso lo sviluppo di mercati di nicchia legati a prodotti tipici “ricchi di biodiversità”. Solo lo sviluppo di tali mercati è in grado di garantire economicamente la coltivazione di varietà che, anche se superate dal punto produttivo, possiedono caratteristiche qualitative interessanti.

In alcune regioni italiane sopravvive l'abitudine di coltivare vecchie popolazioni locali di mais per la produzione di polenta, quasi sempre in appezzamenti di piccole dimensioni, spesso da parte di agricoltori part-time, svincolati dalla necessità di massimizzare l'economicità delle colture.





Mais Marano

A volte si instaura un rapporto quasi affettivo tra queste e l'agricoltore, legato alla riscoperta e conservazione di tradizioni e usanze del passato. È questo il caso di varietà di mais dal nome ormai in disuso, ma un tempo molto conosciute anche dagli agricoltori della nostra zona, quali Scagliolo, Biancoperla, Nostrano dell'Isola, Ottofile, Rostrato ecc..

La coltivazione del Marano è oggi concentrata quasi esclusivamente nella zona della Val Leogra e resiste grazie alla passione di alcuni agricoltori e trasformatori locali, che commercializzano una farina con elevate caratteristiche qualitative e da cui si ottiene la "polenta di maranelò", molto utilizzata in passato nel vicentino.

Una decina di anni fa, grazie all'opera di chi era rimasto fedele al mais Marano, a una campagna promossa dai Ristoratori Scledensi e a un riscoperto interesse da parte della Provincia di Vicenza con l'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo, il Marano ha cominciato a rinascere.

Caratteristiche produttive e qualitative

Nonostante le elevate produzioni riportate dallo Zapparoli, il Marano non è certamente paragonabile agli ibridi moderni e difficilmente supera i 40-50 quintali ad ettaro, anche se le differenze si riducono se lo si paragona a ibridi con granella a consistenza vitrea. Considerando anche la suscettibilità agli stroncamenti e allettamenti, emergono chia-

ramente i miglioramenti dovuti alla selezione e all'incrocio, confrontando le varietà ad impollinazione libera della fine del 1800 (Marano Vicentino) con gli ibridi attualmente disponibili in commercio.

Da un punto di vista qualitativo, la farina derivata dal Marano presenta una maggiore percentuale di proteine e di grassi rispetto agli ibridi semivitrei normalmente utilizzati e si presta ad essere utilizzata anche in aggiunta alla farina di frumento per la preparazione di prodotti da forno speciali.

Contenuto in proteine, grassi, ceneri e carboidrati di farine derivanti dal mais marano e da ibridi semivitrei normalmente utilizzati per la produzione di farina da polenta

Varietà	Proteine (% s.s.)	Grassi (% s.s.)	Ceneri (% s.s.)	Carboidrati (% s.s.)
Farine di mais Marano ⁽¹⁾	9.25	3.39	0.84	69.19
Farina di mais dentato ⁽²⁾	7.47	2.18	0.57	75.54

⁽¹⁾ media di n. 4 campioni in due diversi molini, uno industriale e uno artigianale

⁽²⁾ media di n. 2 campioni trasformati negli stessi molini



Il Consorzio per la Tutela del mais Marano

Il Consorzio per la Tutela del mais Marano nasce nel 1999 a Schio, con l'obiettivo di salvaguardare la varietà di mais selezionata dal cav. Fioretti nel 1890 a Marano Vicentino e di promuoverne la particolare farina prodotta.

“Il mais è uno degli innumerevoli prodotti tipici del territorio italiano e come componenti del consorzio abbiamo piena coscienza dell'importanza di tutelare questa varietà, sia per la qualità organolettica e gustativa della farina prodotta sia per la nostra ferma convinzione che la biodiversità sia un valore di fondamentale importanza. Tutto ciò può fornire sbocchi interessanti per l'agricoltura locale.”

Il mais Marano si adatta perfettamente alle terre ghiaiose e asciutte della Val Leogra, dove è da lungo tempo rinomato per le sue caratteristiche e qualità, riconosciute oltre il territorio regionale. Questo mais rappresenta una notevole risorsa economica, gastronomica e culturale, in grado di integrare concretamente il reddito dei produttori che operano nella zona di produzione. Il mais Marano rientra a pieno titolo nelle disposizioni dell'Unione Europea riguardanti la valorizzazione dei prodotti tipici.

Il Consorzio per la Tutela del mais Marano si propone di distinguere, difendere e tutelare la produzione e il commercio del mais Marano, dei prodotti derivati e l'uso della sua denominazione, promuovere ogni utile iniziativa intesa a salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari, propagandarne il consumo e agevolarne il commercio. Garantisce la provenienza della varietà origina-

le, coltivata a Marano e nelle zone limitrofe nel rispetto dell'ambiente e del territorio, e la genuinità del prodotto finale. La zona di produzione comprende i comuni della Val Leogra (Marano Vicentino, Schio, San Vito di Leguzzano, Malo, Torrebelvicino, Valli del Pasubio, Santorso, Piovene Rocchette) e la fascia pedemontana della Provincia di Vicenza.

Per mais Marano si deve intendere la popolazione di mais selezionata a Marano Vicentino con le seguenti caratteristiche:

- elevata presenza di piante polispiga;
- spighe di ridotte dimensioni, allungate, poco ingrossate alla base, quasi cilindriche con tutolo bianco;
- cariossidi serrate di ridotte dimensioni, di forma tondeggianti e di colore rosso aranciato lucido con consistenza vitrea. Il gruppo di produttori di mais Marano hanno affidato la macina dei preziosi grani ad un mulino del paese risalente al XIII secolo.





Mais Marano

La polenta

Seppure il nome polenta derivi dalla *puls* romana, diffusa fin dall'antichità e realizzata in vari modi, con diversi cereali tra cui il farro, la polenta, così come noi la conosciamo oggi, appare solo verso la fine del 1500, dopo l'arrivo del mais dall'America.

Tra le molteplici forme precedenti alla polenta di mais ricordiamo la polenta "bigia" riportata dal Manzoni nei Promessi Sposi, realizzata con grano saraceno e diffusa nella fascia prealpina.

La polenta è stata sicuramente una delle principali fonti di sostentamento delle popolazioni del nord Italia, soprattutto per quelle dei ceti più poveri. Essendo facile avere la pancia piena e saziarsi di polenta, si sono trascurate le carni e le proteine nell'alimentazione, provocando il diffondersi della pellagra, malattia legata alla scarsità di vitamina PP o niacina, che ha colpito le nostre genti fino all'inizio del 1900.

Che la polenta derivante dal Marano Vicentino sia di ottima qualità lo si può rilevare in numerosi testi e pubblicazioni. A titolo di esempio in *Itinerari Gastronomici Vicentini* a cura di Eugenio Candiago alla voce "polenta" troviamo: *Intriso di farina di granoturco fatto cuocere nel paiolo. Pregiatissimo è il granoturco della campagna di Marano Vicentino.. e ancora alla voce Marano Vicentino: Paese a nord est di Vicenza dove si coltiva il granoturco da cui si ricava un'ottima farina... La polenta confezionata con questa farina è squisitissima...*

E ancora in "La casa e le tradizioni popolari" a cura di Cultura Popolare Vicentina troviamo: *".. nella Provincia di Vicenza*

esisteva una varietà di mais particolarmente ricercata in tutta Italia, il "maranello" (nome derivato da Marano Vicentino, il paese dove la varietà era stata selezionata per la prima volta e dove veniva preparata la semente genuina), che produceva una pannocchia (due da ogni pianta di solito) non tanto grande, dai semi più piccoli, ma dalla cui farina si otteneva una polenta profumata."



Come preparare la polenta

Ingredienti:

200 g di farina 7/8 g di sale per litro d'acqua

Preparazione:

Mettere sul fuoco l'acqua, possibilmente su un recipiente di rame; poco prima di bollire, salare e lasciare cadere a pioggia la farina, mescolando energicamente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Continuare la cottura per circa 40-45 minuti, a fuoco lento, mescolando di tanto in tanto. Versarla su un tagliere di legno e lasciarla raffreddare.



ALCUNE TRA LE PIÙ NOTE RICETTE TRADIZIONALI

Timballetti di polenta e radicchio di Asigliano

Ingredienti per 8 persone

250 g di salsiccia - 250 g di farina di mais Marano

8 foglie di radicchio di Asigliano

olio extravergine d'oliva - ottimo aceto di vino rosso

salsa di pomodoro - sale

Portare a bollire un litro d'acqua con il sale necessario e due cucchiaini di olio. Fatevi scendere a pioggia la farina mescolando inizialmente con una piccola frusta e poi con un mestolo di legno. Lasciate cuocere la polenta per 40' rimestando sovente. Intanto imburrate e spolverizzate di farina di mais otto stampini a tronco di cono. Sbollentate le foglie di radicchio in acqua a bollire salata, poi immergetele in acqua molto fredda e infine stendetele ad asciugare su un canovaccio pulito. Liberatene della pellicina la salsiccia, quindi tagliatela in otto pezzetti e fateli rosolare leggermente in una padellina antiaderente, spruzzandoli con pochissimo aceto. Toglieteli dal fuoco e dalla padella e fateli intiepidire prima di avvolgerli nelle foglie di radicchio sbollentate. Versate la polenta bollente negli stampini inserendovi al centro il rotolino di radicchio e salsiccia. Pennellate la polenta in superficie con il grasso rimasto nella padella di cottura della salsiccia, quindi passate gli stampini in forno già caldo a 190° per 15' circa. Lasciateli riposare per qualche minuto una volta tolti dal forno, quindi sformateli sui piatti dei commensali guarnendo ognuno con un cucchiaino di salsa di pomodoro tiepida.

Polenta onta e osei scapà

Ingredienti: (per 6 persone)

6 bistecche di lombo di maiale - 250g di fegato di coniglio

150g di pasta di salame fresco - 12 bacche di ginepro

50 foglie di salvia - 7 lardelle - 12 fette di polenta di Mais

Marano - olio, burro, sale e pepe (quanto basta)

Preparazione: Battete le bistecche di lombo molto sottili, salate e pepate, tritate grossolanamente i fegati di coniglio e 12 foglie di salvia, amalgamate con la pasta fresca di salame, successivamente aggiungete il ginepro precedentemente frullato, aggiustate di sale e pepe. Suddividetevi il ripieno e ponetelo nel centro delle sei bistecche battute, formate un involtino e infilatelo in uno spiedino alternandolo con le lardelle e della salvia. Rosolate in un tegame con un po' di burro, olio e la salvia rimasta, completate la cottura in forno a 160°. Levate gli involtini e friggete la polenta nel sugo di cottura.

Gnocchi di formaggio e radicchio di Asigliano Veneto

Ingredienti per 4 persone

150 g di pane raffermo tagliato a dadini - 100 g di asiago

2 uova - 1 dl di latte - 1 cucchiaino di farina

30 g di cipolla tritata - olio extravergine d'oliva

1 cespo di radicchio di Grumolo delle Abbadesse

1 spicchio d'aglio - aceto balsamico, sale e pepe

Rosolate la cipolla tritata in una padella con dell'olio e unitevi poi l'asiago tagliato a dadini e il pane raffermo. Sbattete le uova in una ciotola, versatevi il latte e unite tale composto al pane e asiago; aggiustate di sale e pepe, aggiungetevi la farina e impastate fino a ottenere un composto omogeneo. Fate imbiondire l'aglio con dell'olio in una padella, quindi, quando avrà preso colore, toglietelo e fate saltare in padella il radicchio mondato, lavato e tagliato a listelle; bagnate con due cucchiaini di aceto balsamico, fate evaporare e aggiustate di sale. Con l'aiuto di due cucchiaini formate delle quenelles l'impasto ottenuto e tuffatele in abbondante acqua a bollire salata; quando gli gnocchi saranno cotti scolateli con una schiumarola e saltateli in padella con il radicchio per qualche istante.

Risotto al tastasale e radicchio di Asigliano

Ingredienti per 4 persone

320 g di riso vialone nano di Grumolo delle Abbadesse

4 cespi di radicchio rosso di Asigliano - 1 scalogno

olio extravergine d'oliva - burro - aceto di vino rosso

vino rosso non troppo robusto - brodo di carne non troppo

saporito - tastasale (pasta di salame fresca) rosmarino,

aglio - asiago stravecchio grattugiato - sale e pepe

Preparare un fondo con lo scalogno tritato, olio e burro. aggiungete il radicchio tagliato a listelle, fate appassire, quindi bagnate con una leggera spruzzata di aceto. Unite il riso? lasciatelo tostare leggermente, bagnatelo con il vino rosso e portatelo a cottura unendo poco per volta il brodo bollente. Nel frattempo saltate in padella antiaderente con aglio e rosmarino il tastasale, sgocciolatelo dal grasso mettendolo in un colino e incorporatelo al riso a tre quarti di cottura. Mantecate il riso con l'asiago stravecchio grattugiato, lasciatelo riposare un minuto e portatelo in tavola.



Radicchio di Asigliano

Cenni storici e introduzione del RADICCHIO nel Veneto

Il radicchio o cicoria appartiene alla specie *Cichorium intybus* e comprende piante con foglie verdi, variegate o rosse. Cresce spontaneo dalla pianura alla montagna, nei campi e incolti erbosi di Europa, Asia temperata e Africa boreale.

Citazioni di autori greci e latini, tra cui Virgilio nelle "Trattazioni agresti", lo riconducono ad una probabile origine egizia. L'introduzione nel Veneto sembra avvenuta intorno al 1500. I primi cenni storici riferiscono della coltivazione del radicchio per le proprietà terapeutiche e per ottenere infusi e decotti depurativi di reni e fegato, mentre la diffusione come ortaggio è iniziata attorno al 1700. Era coltivato per le foglie, che davano un'ottima insalata, e per le radici che, oltre ad essere consumate cotte, potevano essere torrefatte per dare un surrogato del caffè detto cicoria.

Il radicchio è conosciuto in particolare per le pratiche di forzatura e di imbianchimento a cui è sottoposto per completarne la maturazione. A causa del ciclo produttivo invernale infatti non raggiunge la piena maturazione in campo e per questo viene sottoposto a forzatura in ambienti più caldi. Questo in passato significava portarlo nella stalla o nel fabbricato rurale mentre attualmente si utilizzano varietà più precoci, che raggiungono la giusta maturazione già coi primi freddi, oppure vengono formati cumuli in campo ricoperti da teli di protezione. Prima delle gelate più forti, per la forzatura i radicchi venivano legati nell'orto, in modo che il cuore rimanesse protetto e divenisse più tenero, oppure si

coprivano di foglie e di terra. Nell'inverno più avanzato si levavano i cespi con le radici e un pane di terra e si portavano in ambienti caldi, come le stalle, dove venivano piantati a mazzi in un letto di letame, coperti da un sottile strato di terra, e a volte inaffiati con urina per aumentare la fermentazione. Il calore del letame favoriva l'emissione di germogli croccanti in una settimana. In condizioni più igieniche la cicoria veniva pulita dalle foglie guaste, riunita in mazzi con le radici posate su paglia o foglie secche bagnate e posta in ambienti umidi, riscaldati da una stufa. In questo modo dalle radici sortivano superbe foglie bianche, tenere e croccanti.



Cespo di radicchio a maturazione





Radicchio in fiore

Per il radicchio rosso di Treviso tardivo le tecniche di imbianchimento, pare importate direttamente dalle Fiandre alla fine del 1800, sono divenute uno degli elementi di pregio più caratterizzanti. Alcuni autori, nella rivista “La Nuova Venezia”, considerano il radicchio l’espressione *dell’antica anima veneta, ritrovata nella coltura e abilità contadina, dedita all’osservanza e rigore morale di vita, fino alla contemplazione e adesione alla natura nelle sue migliori forme di espressione.*

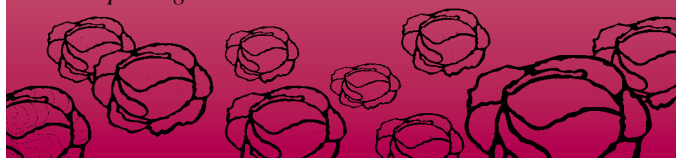
Gli agricoltori veneti hanno dedicato al radicchio cura e passione. La costanza con cui la selezione della migliore semente è stata perseguita con tenacia nelle stesse aziende coltivatrici, la coltivazione attenta, la forzatura e l’imbianchimento dopo la raccolta hanno permesso a questo prodotto tipicamente veneto di raggiungere un’eccellente qualità.



Radicchio



Storica piantagione di Radicchio





Radicchio di Asigliano

Le tipologie di radicchi veneti

La prima tipologia coltivata conosciuta in Veneto è riconducibile al radicchio rosso di Treviso. Già nel 1700 erano distinguibili una tipologia precoce, con maturazione tra settembre e ottobre, una tipologia tardiva, raccolta tra dicembre e marzo e sottoposta a forzatura, e una variegata a maturazione precoce.

Successivamente il radicchio ha subito una intensa evoluzione, con ibridazioni spontanee fra le popolazioni originali, sviluppando nuove varietà anche molto diverse. Gli incroci mirati e le selezioni operate dagli agricoltori hanno ulteriormente migliorato le caratteristiche della pianta spontanea, ottenendo varietà sempre più produttive e apprezzate per le caratteristiche qualitative.

Alla fine del 1800 si hanno notizie dei primi radicchi rossi di Verona, nelle tipologie precoce, che matura tra ottobre e novembre, e tardiva, raccolta tra dicembre e febbraio dopo forzatura. Nello stesso periodo, da incroci tra il radicchio rosso di Treviso e la scarola (*Cichorium endivia*), sono stati ottenuti il radicchio variegato di Castelfranco e il variegato Padovano, che maturano tra settembre e marzo.

Incroci fra tipi di variegato di Castelfranco attorno al 1930 hanno dato origine al variegato di Chioggia.

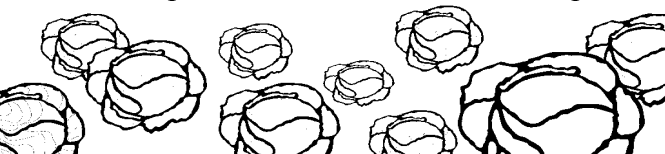
Con la selezione di piante di radicchio variegato di Chioggia, con screziature rosse più diffuse ed intense, verso il 1950 è stato introdotto il radicchio rosso di Chioggia, che presenta diverse tipologie, con epoche di maturazione che coprono

tutti i periodi dell'anno. Esistono infatti tipologie precocissime (che maturano tra aprile e maggio), precoci (raccolte tra giugno e agosto), medie (raccolte da agosto ad ottobre), medio-tardive (tra novembre e dicembre) e tardive (raccolte da gennaio a marzo). Il radicchio bianco di Chioggia, caratterizzato da cespi con foglie di colore giallo chiaro, è di recente introduzione (1990). Oggi il radicchio è una delle colture più caratteristiche del Veneto. Seminato su 9.000 ettari di superficie con 100.000 tonnellate prodotte, è l'orticola di pieno campo più diffusa (28% circa del terreno destinato alle coltivazioni orticole).

In Provincia di Vicenza sono coltivati prevalentemente il radicchio rosso di Verona precoce e tardivo e il radicchio rosso di Chioggia. La diffusione più rilevante ai fini commerciali è concentrata in pianura, in coltivazioni avvicendate alla patata e al frumento, ma può essere coltivato anche in zone marginali e collinari per uso familiare.



Variegato di Castelfranco





Radicchio rosso di Chioggia



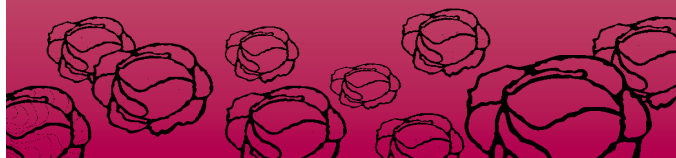
Radicchio rosso di Verona



Radicchio rosso di Treviso precoce



Radicchio rosso di Treviso tardivo





Radicchio di Asigliano

La diffusione del radicchio rosso

Le coltivazioni di radicchio rosso di Verona destinate al mercato iniziano ai primi del Novecento, anche se già alla fine del Settecento erano presenti nei “broli” o orti cittadini di Verona. Chiamato allora cicoria rossa, era coltivato nelle zone collinari e di fondovalle tra i filari delle piante da frutto e della vite. Nel corso degli anni le selezioni più precoci e più produttive hanno trovato grande diffusione nelle fertili pianure delle province di Vicenza, Verona e Padova, assumendo una crescente rilevanza agronomica ed economica. In provincia di Vicenza gli ettari coltivati a radicchio sono aumentati negli ultimi anni; nel 2007 sono stati coltivati circa 550 ettari, in prevalenza radicchio di Verona alternato a radicchio di Chioggia e di Treviso, su un totale di 2800 ettari di colture orticole. Questa superficie è completamente concentrata nella pianura del basso vicentino, valorizzando la manodopera familiare nei mesi invernali, in un’economia in cui l’agricoltura riveste ancora un ruolo importante.



Radicchio di Asigliano Precoce

Il radicchio rosso di Verona ha trovato nel basso vicentino, e in particolare ad Asigliano, una peculiare identità.

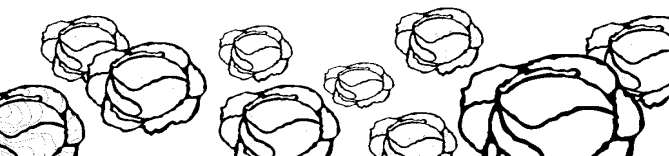
È coltivato su circa 420 ettari nei comuni di Asigliano Veneto, Pojana Maggiore, Noventa Vicentina, Campiglia dei Berici, Agugliaro, Sossano, Villaga, Albettono, Orgiano, Alonte, Lonigo, Barbarano Vicentino e San Germano dei Berici.



Radicchio di Verona originale



Radicchio di Asigliano Tardivo



Il radicchio rosso di Asigliano

Asigliano Veneto è un piccolo comune, di circa 900 abitanti, situato ai confini meridionali della provincia di Vicenza.

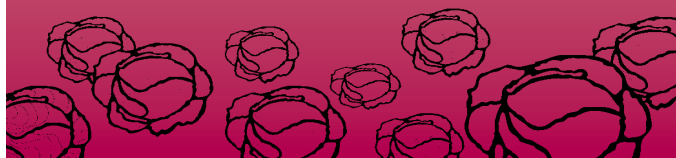
Il suo territorio ha una spiccata vocazione orticola, favorita dai fertili terreni alluvionali dove un tempo scorreva il torrente Guà e dall'abbondante disponibilità d'acqua. L'impegno appassionato delle laboriose persone di Asigliano ha permesso di raggiungere una qualità eccellente alle selezioni di radicchio operate dagli agricoltori del paese. Anche grazie al sostegno dell'Assessorato all'Agricoltura dell'Amministrazione Provinciale di Vicenza - Istituto "N. Strampelli" - è stato

perseguito tenacemente il miglioramento del radicchio di Verona e alcune aziende hanno conseguito l'iscrizione al Registro Nazionale dei miglioratori di varietà.

Oggi si possono ancora incontrare ad Asigliano alcuni anziani agricoltori che, negli anni '60 e '70, per primi si sono dedicati al minuzioso lavoro di selezione e miglioramento del radicchio rosso di Verona nelle proprie aziende. Allora il radicchio coltivato nel Basso Vicentino e in tutto l'areale del Guà, da Cologna Veneta a Roveredo di Guà e Montagnana, era costituito da piante molto diverse da quelle di oggi, con un bocciolo di piccole



Raccolta del radicchio precoce





Radicchio di Asigliano



Raccolta del radicchio tardivo dopo forzatura

dimensioni, che rimaneva molto aperto, e un ciclo colturale molto tardivo. Veniva raccolto in inverno e, per completare la maturazione, doveva essere portato in ambienti caldi del fabbricato rurale, come ad esempio le stalle. In queste condizioni la pianta formava un piccolo germoglio, emettendo nuove foglie più tenere. La produzione si aggirava al massimo sui 20 quintali ad ettaro. Questi agricoltori, quando ancora non si parlava di prodotti tipici e senza alcuna nozione di miglioramento genetico, hanno avuto la lungimiranza di perfezionare questa tipologia, fino ad ottenere nuove selezioni agronomicamente e commercialmente più valide. Le piante madri selezionate per ottenere le prime produzioni di seme venivano trapiantate assieme a piante di radicchio rosso di Chioggia, tipologia che nel frattempo si era diffusa nelle province di Venezia e Rovigo, e a piante di radicchio rosso di Treviso. L'ibridazione ha portato alla costituzione di cespi di maggiori dimensioni, con caratteri

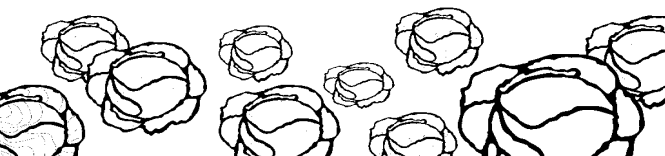
produttivi più marcati, mantenendo però l'adattamento alla zona di origine.

L'evoluzione delle selezioni varietali e delle tecniche agronomiche è avvenuta conservando un equilibrio fra la quantità e la qualità del prodotto.

Raccontando la propria esperienza di vita e gli anni dedicati al radicchio, gli agricoltori di Asigliano trasmettono il grande entusiasmo per questa coltura e l'amore per la propria terra. Le generazioni successive di produttori hanno saputo raccogliere questi valori, impegnandosi a proseguire il lavoro iniziato dai predecessori. In particolare alcuni degli agricoltori di Asigliano hanno avvertito il bisogno di far conoscere il prodotto del proprio lavoro, dedicando anche molto del loro tempo a valorizzare, nella maniera più qualificata, il proprio radicchio rosso in ogni occasione dedicata ai prodotti tradizionali legati al territorio. Gli elevati livelli qualitativi raggiunti hanno permesso loro di trovare gli sbocchi più raffinati.



Primo produttore di radicchio



Le caratteristiche

Il radicchio rosso di Asigliano si presenta con due principali tipologie, una precoce, che si raccoglie tra ottobre e novembre, e una tardiva che matura in dicembre e gennaio dopo forzatura in campo.

Caratteristiche della pianta in campo:

- cespo espanso medio grande;
- foglie intere, con margine privo di frastagliature e piegate a doccia verso l'alto;
- foglie verdi che, con le basse temperature invernali, assumono la tipica colorazione intensa rosso scuro e, addossandosi le une alle altre, danno al cespo la forma di tipico grumolo compatto.

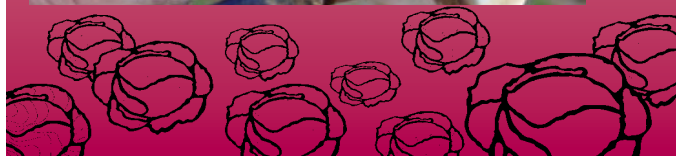
Caratteri identificativi della varietà nel cespo tolettato:

- germoglio compatto dalla forma leggermente allungata, serrato nella parte apicale;
- nervatura principale bianca, carnosa, ben livellata e stretta alla base;
- nervature fogliari evidenti, sottili e ben aperte;
- lembo fogliare rosso brillante senza variegature;
- cespo (grumolo) con un peso di 150-350 grammi per il tipo precoce e di 100-300 grammi per il tipo tardivo, commercializzato con una piccola porzione di radice (fittone), di lunghezza non superiore a 4 centimetri e diametro proporzionato.

Caratteristiche organolettiche:

- sapore dolce nei tipi precoci e delicato retrogusto amarognolo nei tipi invernali;
- nei tipi tardivi le foglie assumono consistenza croccante dopo forzatura e imbianchimento.

La selezione della migliore semente e la conservazione dei caratteri tipici della varietà sono state sapientemente coniugate per rendere riconoscibile questo prodotto.





Radicchio di Asigliano

La coltivazione

Il radicchio, grazie alle scarse esigenze nutrizionali e di interventi per la difesa antiparassitaria, si presta bene ad essere coltivato con le tecniche di “*produzione integrata*” e di “*agricoltura biologica*”. L’Assessorato all’Agricoltura della Provincia di Vicenza offre assistenza agli agricoltori attraverso il Servizio Fitopatologico con bollettini settimanali di coltivazione diffusi su stampa e reti locali durante tutto il ciclo colturale.

Il radicchio rosso è una coltura orticola di pieno campo, più esigente in fatto di clima che di terreno. La coltura non predilige un andamento meteorologico piovoso, anche se è necessaria una certa umidità del terreno dopo la semina. Eventuali repentini abbassamenti delle temperature invernali possono compromettere le fasi di raccolta più tardive.

Il radicchio rosso utilizza bene la fertilità dei terreni alluvionali di Asigliano, profondi, ricchi di sostanza organica e tendenti al compatto.



Coltivazione dopo il diradamento

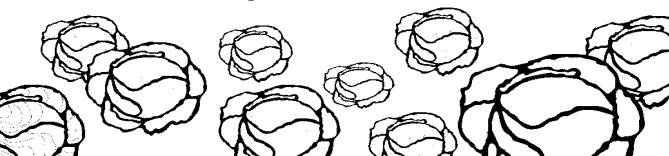
Generalmente si apportano quantitativi contenuti di fertilizzanti prima della semina, in base alla coltura precedente, poiché il radicchio non richiede una eccessiva ricchezza di elementi nutritivi, in particolare azoto.

È una coltura intercalare e si semina o trapianta su terreno ben preparato, generalmente dopo il frumento o la patata. La semina avviene nel mese di luglio, utilizzando seminatrici meccaniche o pneumatiche, in file distanti da 30 a 45 centimetri, impiegando più semente di quella strettamente necessaria. La densità finale delle piantine viene determinata successivamente con il diradamento manuale.

In alternativa, soprattutto per le selezioni più tardive, può essere adottato il trapianto, posticipando l’epoca di impianto di circa 20 giorni, verso la metà di agosto. Disponendo di un periodo più lungo tra la raccolta della coltura precedente e l’epoca di trapianto, si può efficacemente praticare



Coltivazione prossima alla raccolta



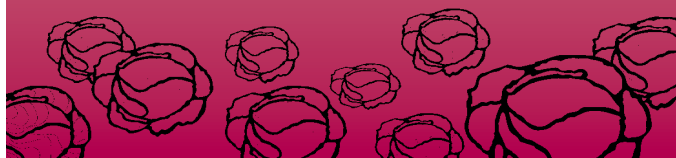


Cespo a maturazione

la tecnica della falsa semina per ottenere un maggiore controllo delle infestanti. La spaziatura uniforme delle piante, assicurata dal trapianto, aiuta a prevenire avversità parassitarie e permette produzioni più uniformi. I vantaggi ottenuti con questa gestione colturale possono ripagare il maggiore costo del materiale da vivaio.

Il radicchio richiede un terreno costantemente umido durante la germinazione. Allo scopo sono necessarie frequenti irrigazioni,

anche giornaliera, subito dopo la semina. Successivamente si possono adottare turni irrigui di due o tre giorni, fino alla formazione completa della pianta. Solo occasionalmente è necessario intervenire con irrigazioni di soccorso durante il restante ciclo colturale. Il radicchio rosso è una pianta rustica e tollerante verso le principali malattie fungine. Per queste avversità possono essere sufficienti gli accorgimenti di una lotta agronomica preventiva, quali una impostazione





Radicchio di Asigliano



Estirpatura

corretta delle rotazioni, l'asportazione dei residui colturali, la riduzione delle concimazioni azotate e lavorazioni profonde del terreno. Le avversità più dannose sono di origine batterica. L'impiego di acque di irrigazione pulite può prevenire marciumi particolarmente pericolosi per la sanità del cespo. Sono temibili anche i danni causati da alcuni parassiti animali, quali acari e tripidi nei primi stadi di sviluppo delle piantine e larve minatrici di lepidotteri durante la formazione del cespo. I trattamenti devono essere effettuati valutando l'intensità



I produttori di Asigliano

dell'attacco, lo stadio e la sensibilità del parassita, utilizzando principi attivi a basso impatto ambientale.

La raccolta del radicchio rosso di Asigliano precoce inizia nei primi giorni di ottobre e si protrae per tutto il mese di novembre. Dopo la tolettatura del cespo in campo, il prodotto è immesso direttamente sul mercato o destinato alla frigoconservazione per un periodo relativamente breve.

La raccolta del radicchio tardivo inizia ai primi di dicembre e continua nei mesi di gennaio e febbraio, in base all'andamento stagionale. Dopo la raccolta è sottoposto ad una forzatura in campo, ponendo le piantine in cumuli con la radice verso l'interno, per completarne la maturazione. In queste condizioni, il cespo aumenta la concentrazione delle sostanze di riserva, rendendo il prodotto più tenero e appetibile nonché maggiormente adatto alla conservazione.

Il prodotto perde la consistenza fibrosa, assume croccantezza e il sapore diventa gradevolmente amarognolo.



Lavorazione del cespo



La produzione del seme



Piantine selezionate per seme

Il radicchio è una pianta biennale; il cespo viene prodotto nel periodo autunnale del primo anno, mentre nel secondo anno si forma un fusto ramoso, alto fino a un metro, con numerosi fiori azzurri per la produzione del seme.

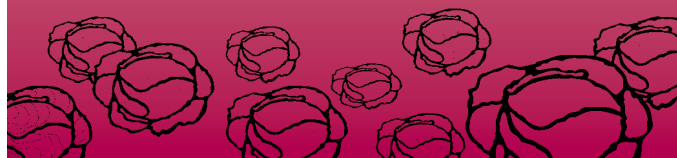
La consuetudine di riprodurre il seme presso le stesse aziende agricole ha permesso ai produttori di Asigliano di ottenere selezioni migliorate con caratteristiche peculiari. Il lavoro inizia al momento della raccolta, quando i cespi migliori, corrispondenti alla tipologia desiderata e privi di malattie, sono accuratamente selezionati e conservati durante l'inverno in condizioni idonee

di temperatura e umidità. A primavera vengono trapiantati in appezzamenti lontani da altre colture da seme, al fine di mantenere l'isolamento e la purezza delle selezioni. Coperture in rete sottile proteggono, contribuiscono all'isolamento e permettono l'impiego di insetti, come le api o i bombi, per favorire l'impollinazione. All'inizio del mese di luglio, quando il seme giunge a maturazione, le piante sono raccolte, essiccate e trebbiate nelle aziende agricole.



Radicchio da seme

La riproduzione della semente operata dagli agricoltori di Asigliano, anche se non attuata scientificamente, con gli schemi classici del miglioramento genetico, prevede la continua selezione delle piante migliori, ottenendo produzioni molto apprezzate sul mercato.





Radicchio di Asigliano

La festa del radicchio rosso di Asigliano



Per mostrare l'eccellenza del proprio radicchio fin dagli anni '80 i produttori di Asigliano organizzano, nel mese di dicembre, la festa del radicchio rosso. Da quasi vent'anni, un centinaio di produttori partecipano alla mostra concorso organizzata in occasione della festa del radicchio, mettendo in competizione le migliori selezioni da loro prodotte.



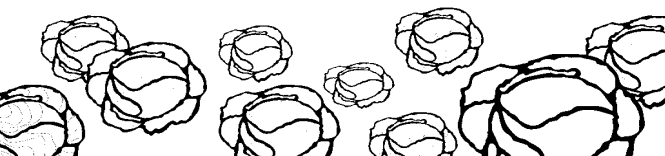
Festa del radicchio di Asigliano

La festa annuale ha conosciuto un successo crescente, proponendo accanto al concorso convegni tecnici, laboratori del gusto con la partecipazione di ristoratori e agriturismi locali, stand gastronomici per gustare i prodotti locali, la rassegna provinciale delle verdure d'inverno. Una gara podistica lungo i campi di radicchio permette inoltre a moltissimi sportivi, provenienti anche da lontano, di conoscere i luoghi di coltivazione e le caratteristiche del prodotto.

L'esempio della piccola comunità rurale di Asigliano costituisce un punto di riferimento per coloro che vogliono valorizzare i prodotti tipici della propria terra. Indipendentemente dalle grandi quantità, i risultati raggiunti con dedizione e sacrificio vengono comunicati, con la sola consapevolezza della massima genuinità del prodotto.



Mostra concorso



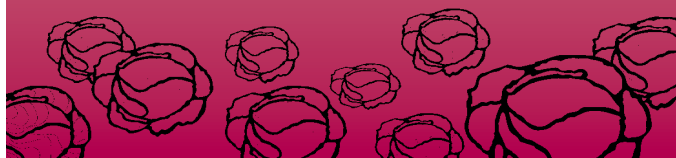
Il radicchio rosso nella gastronomia

Il radicchio è conosciuto e apprezzato come prodotto stagionale, essendo uno dei pochissimi ortaggi freschi disponibili nel periodo invernale. Le principali caratteristiche del radicchio sono la consistenza croccante delle nervature, il colore rosso intenso delle foglie, il sapore dolce nei tipi precoci e il delicato retrogusto amarognolo dei tipi invernali. Il radicchio rosso è ricco di vitamine e sali minerali, in particolare potassio, calcio e fosforo. Rispetto alla lattuga e ad altri ortaggi a foglia, il radicchio ha inoltre meno calorie ed un maggiore contenuto di fibre.

Nei grandi ricettari delle case nobiliari venete o nell'Artusi dell'Ottocento non troviamo questo prodotto, lasciato alla cucina popolare della gente veneta. Numerose ricette tradizionali della cucina veneta, tramandate negli anni, vedono il radicchio di Verona come ingrediente principale. Nel libro "Cucina Veneta" (1980) di Giovanni Rorato, i radicchi sono presentati *"Come fiori sulla tavola. Non c'è dubbio alcuno che il radicchio ha scelto come terra d'elezione il Veneto: è qui, infatti, che esiste da secoli il culto particolare per la cicoria, anche se le colture specializzate e selettive datano al finire del secolo scorso. Oggi, nel veneto, la selezione ha prodotto vari tipi di radicchio: radicchio rosso di Treviso.... radicchio variegato di Castelfranco,.... radicchio di Chioggia, radicchio di Verona, anche questo rosso, e infine il variegato di Lusina, in Polesine..."*.

Ai nostri giorni viene per lo più considerato un contorno ma un tempo *radicio e fasò*

era una delle pietanze di base delle famiglie contadine, magari accompagnata da qualche fetta di polenta. Passato pian piano da prodotto dedicato al sostentamento familiare invernale a ingrediente ricercato, tanto da essere stato definito "fiore che si mangia", nessun altro ortaggio può vantare oggi una così grande versatilità nell'utilizzo gastronomico. Oltre alle insalate variopinte che si possono ottenere, esistono numerose ricette che ne prevedono l'utilizzo in menù che accompagnano sia pranzi sobri sia banchetti raffinati. Tutte le qualità del radicchio sono state così felicemente integrate a pieno titolo nella cucina tradizionale veneta.



Prezzi alla borsa merci di Vicenza nel 1970

prezzi alla Borsa Merci e sulla Piazza di Vicenza MERCATO DEL 30 APRILE 1970

CEREALI		da L.	a L.
(merce franca produttore)			
FRUMENTO TENERO			
Fino (p.s. non inf. a kg 79 per hl)	q.le	6.950	7.050
Buono mercantile			
(p.s. non inferiore a kg 76 per hl)	»	6.750	6.850
Mercantile			
(p.s. non inferiore a kg 74 per hl)	»	6.530	6.650
GRANOTURCO (umidità 15%):	»		
Fino (Marano)	»	6.700	6.800
Semi-fino Scagliolo 23 A			
Insubria - Nostrano dell'isola	»	6.400	6.500
Comune (Ibridi nostrani)	»	5.800	5.800
Estero nazionalizzato (plata)	»	5.850	5.875
Avena estera	»	5.650	5.700
Orzo vestito estero	»	5.950	6.100
Manzi di 1 a qualità	»	500	560
Manzi di 2 a qualità	»	440	480
Vacche di 1 a qualità	»	400	450
Vacche di 2 a qualità	»	280	380
Vacche di 3 a qualità	»	170	260
Tori di 1 a qualità	»	450	490
Tori di 2 a qualità	»	360	430
DA ALLEVAMENTO:			
Vitelli da latte	kg	950	1.150
Vitelli da 6 a 12 mesi	»	500	650
Giovenche di 1 a qualità	»	470	500
Giovenche di 2 a qualità	»	400	450
Vacche di 1 a qualità	al capo	240.000	300.000
Vacche di 2 a qualità	»	180.000	230.000
SUINI: lattonzoli (nostrani):			