



Edizione mensile - Settembre 2021



## LA LESSINIA NEL REGISTRO NAZIONALE DEI PAESAGGI RURALI STORICI

L'autunno 2020 è stato foriero di una grande conquista per il territorio veneto.

Difatti gli Alti Pascoli della **Lessinia**, a nord di Verona, sono stati ufficialmente iscritti nel **Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici** in seguito alla valutazione positiva della Commissione dell'Osservatorio Nazionale del paesaggio rurale, delle pratiche agricole e conoscenze tradizionali, che fa capo al Ministero delle Politiche agricole e forestali. La Commissione ha approvato la relazione espositiva del dossier realizzato in oltre sei mesi di lavoro dal team di professionisti ed esperti dell'associazione temporanea di scopo (ATS) "Alti Pascoli della Lessinia" coordinata da Davide Pasut, dottore forestale.

L'ATS ha coinvolto, a partire dal 2018 (in un percorso iniziato nel 2015), sei comuni veronesi (Erbezzo, Selva di Progno, Velo veronese, Sant'Anna d'Alfaedo, Boscochiesanuova, Roverè vero-

(continua a pagina 2)

## RADICCHIO ROSSO: IL RUBINO DELLA MARCA TREVIGIANA

Nella ricca e produttiva terra della Marca, con propaggini anche nelle limitrofe lande patavine e lagunari, risiede un alimento di pregio che da secoli caratterizza e profuma questo angolo meraviglioso di Veneto in tutto il mondo. Parliamo del **radicchio rosso** di **Treviso**.

La coltivazione di questo nobile ortaggio affonda le proprie radici nei secoli addietro, comparando nel territorio trevisano nel XVI° secolo dove da cibo della povera gente divenne un vitto molto ricercato grazie alle particolari tecniche di produzione. Una leggenda narra la nascita del radicchio, facendola risalire a un uccello che aveva trasportato il seme della pianta presso il campanile di una chiesa ubicata in un paesino in provincia di Treviso, laddove i locali frati avrebbero poi coltivato il seme e dando il via alla secolare tradizione.

(continua a pagina 2)



## IL TIRAMISU' DIVENTA "DA PASSEGGIO"

Tradizione, genuinità ed equilibrio, caratteristiche che tratteggiano anche la terra dove è nato. La proposta più innovativa? Il **tiramisù da passeggio**, che scardina l'idea che possa essere gustato solo come dessert. Il **tiramisù** è un dolce per intenditori, preparato con pochi ingredienti che richiedono però il perfetto equilibrio: è una ricetta antica e identitaria, che rappresenta una terra genuina, ricca di storia e tradizioni ma anche di idee e innovazioni. Debora Oliosi, specialista in digital communication & marketing e già ideatrice della Tiramisù World Cup, nel **tiramisù** ha riconosciuto un brand dal grande potenziale e già sorprendentemente apprezzato nel mondo: confrontando i Google Trends ha rilevato come esso rappresenti una tendenza molto forte, più di "Prosecco" e in alcuni paesi anche di "Venezia". Da qui l'intuizione, rafforzata dalle nuove dinamiche scaturite da un periodo che ci ha insegnato che

(continua a pagina 3)

## **RADICCHIO ROSSO: IL RUBINO DELLA MARCA TREVIGIANA**

**(continua da pagina 1)**

Alcune testimonianze iconografiche (condotte da Tiziano Tempesta dell'Università di Padova) rivelano la presenza del radicchio già alla metà del 1500. Lo si può vedere rappresentato difatti in alcuni dipinti come "Le Nozze di Cana" di Leandro da Ponte, detto Il Bassano, visibile al Museo Louvre di Parigi. Successivamente il processo di produzione si affina nella seconda metà dell'ottocento grazie al vivaista Francesco De Borre, giunto dal Belgio nel 1870 per realizzare un giardino patrizio nella sua proprietà di Dosson, portando la tecnica dell'imbiancamento già utilizzata per le cicorie belghe.

Ma è all'inizio del secolo successivo che la squisita verdura a foglia veneta raggiunge la consacrazione con la realizzazione sotto la Loggia dei Grani di Piazza dei Signori a Treviso della prima Mostra dedicata ai produttori del radicchio rosso, fortemente voluta dall'agronomo Giuseppe Benzi nel dicembre del 1900. Il Radicchio Rosso di Treviso IGP (Indicazione Geografica Protetta) è un ortaggio a foglia appartenente alla varietà silvestre della specie botanica *Cichorium intybus L.* e si distingue in tre tipologie: precoce, tardivo e variegato di Castelfranco.

Il Precoce (coltivato nell'area pianeggiante del Veneto centrale) è caratterizzato da un cespo voluminoso e ben chiuso. Le foglie sono di colore rosso intenso, con una nervatura principale molto accentuata di colore bianco. Il sapore è leggermente amarognolo e la consistenza mediamente croc-



cante. Il tipo Tardivo (nelle aree di 24 comuni tra le province di Treviso, Padova e Venezia) mostra invece delle foglie serrate e avvolgenti, che tendono a chiudere il cespo nella parte apicale. Il colore è rosso vinoso intenso, il sapore è gradevolmente amarognolo, mentre la consistenza è croccante. Il Variegato di Castelfranco (25 comuni della provincia di Treviso, 20 di Padova e 8 di Venezia) si ottiene dall'incrocio tra il radicchio rosso di Treviso e la scarola. La sua caratteristica principale risiede nelle foglie espanse con nervature poco accentuate, bordo frastagliato e lembo leggermente ondulato. Bello nella forma e splendido nei colori con foglie bianco crema, si contraddistingue per il sapore dal dolce al gradevolmente amarognolo, molto fresco e delicato. Ma come si ottiene?

Il radicchio rosso può essere prodotto mediante semina o trapianto. La semina in pieno campo, sia per il precoce che per il tardivo, viene effettuata dal primo giugno fino al 31 luglio. In caso di trapianto, le operazioni si eseguono entro il 31 agosto. La tipologia precoce viene raccolta a partire da settembre; segue la fase della legatura dei cespi, pratica che ha luogo in campo e inibisce il normale processo di fotosintesi fino al raggiungimento del giusto grado di maturazione. Il tardivo viene invece raccolto a partire da

**(continua a pagina 3)**

## **LA LESSINIA NEL REGISTRO NAZIONALE DEI PAESAGGI RURALI STORICI**

**(continua da pagina 1)**

nese), due trentini (Ala e Avio), uno vicentino (Crespadoro), due società agricole private (Società agricole Le Coste S.s. e l'Azienda agricola Baito Jegher Campara S.s.) e partner istituzionali tra cui l'Associazione proprietari malghe e terreni della Lessinia, il Consorzio Formaggio Monte Veronese DOP, il Consorzio Tutela Pietra della Lessinia e il GAL Baldo Lessinia, ente, quest'ultimo, finanziatore del progetto patrocinato dalla Regione Veneto, dal Ministero e dall'Unione Europea tramite il Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale.

«Abbiamo valutato positivamente il dossier dal punto di vista tecnico, sono state soddisfatte tutte le richieste delle linee guida e non abbiamo colto elementi ostativi all'iscrizione, pertanto procediamo a iscrivere gli Alti Pascoli della Lessinia nel Registro e nei prossimi giorni sottoporremo l'iscrizione al Ministro per il nulla osta formale». Queste le parole dell'ente valutatore.

Un risultato storico che non poteva che trovare la grande soddisfazione di tutti i promotori, i quali con visite guidate sul territorio ed eventi e convegni divulgativi hanno fatto in modo di far



comprendere che il territorio della Lessinia fosse un patrimonio di tutta l'Italia.

**Enrico Andreoli**

### **RADICCHIO ROSSO: IL RUBINO DELLA MARCA TREVIGIANA (continua da pagina 2)**

novembre, dopo che la pianta ha subito almeno due brinate che favoriscono la colorazione rossa. Seguono, solo per il tardivo, le operazioni di imbiancamento e forzatura, indispensabili per esaltare i pregi organolettici, merceologici ed estetici dell'ortaggio. I cespi, opportunamente puliti, vengono raccolti in mazzi o in gabbie retinate/traforate, allineati nel terreno e poi protetti con tunnel che garantiscano comunque un'ottima ventilazione. Dopodiché vengono coperti con teli scuri, in condizioni da formare nuove foglie in assenza di luce. La forzatura utilizza acqua risorgiva alla temperatura di circa 11°C e consiste nel collocare i cespi verticalmente in ampie vasche protette, immergendoli fino in prossimità del colletto per il tempo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione. Durante la toelettatura, si liberano i cespi dai legacci o dalle gabbie, si eliminano le foglie deteriorate, si taglia e si scorteccia il "fittone" e si lava il radicchio in recipienti con acqua corrente. A tutela di questo cibo così rinomato è deputato il Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco nato nel 1996 a seguito della pubblicazione nella GUCE del Reg. (CE) 1263/96 che riconosceva l'indicazione geografica protetta per le due tipologie. Il Consorzio – così come espres-

samente previsto dallo statuto – ha funzione di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alla denominazione IGP, con annessi compiti di vigilanza, promozione e valorizzazione commerciale del prodotto. Inoltre la "Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco", attraverso l'omonima associazione, si occupa di promuovere il territorio del radicchio facendone conoscere anche le peculiarità turistiche e culturali attraverso itinerari che conducono alla scoperta di castelli medievali come quelli di Noale e Castelfranco Veneto, testimonianze artistiche come quelle di Giorgione, Lorenzo Lotto, Tiziano, ville venete come la palladiana Villa Emo, città d'arte come Treviso. Tale inimitabile quadro della bellezza veneta viene assaporato e contemplato con ancor maggiore gaudio ed attenzione con la sua pregiata e celebre vivanda che fa da cornice e al contempo da penello per una sempre gustosa visione per lo spirito e per il palato. Radicchio rosso, il rubino della marca trevigiana.

**Enrico Andreoli**

### **IL TIRAMISU' DIVENTA "DA PASSEGGIO"**

**(continua da pagina 1)**

si può conoscere e viaggiare senza spostarsi: perchè non creare un prodotto fatto "a regola d'arte", come lo si può mangiare a Treviso o a Pieris, esportabile ovunque? Ecco dunque Tiramisù Choice, una linea di proposte per la linea Horeca (Hotellerie-Restaurant-Cafè) che assicura l'esperienza del tiramisù autenti-

co a casa propria, proprio come lo si potrebbe gustare nel Nordest d'Italia. Tiramisù Choice, un progetto dell'epoca Covid. Il periodo della pandemia ha imposto molti cambiamenti nelle nostre vite, mettendo alla prova la nostra capacità di adattamento e il nostro ingegno: Tiramisù Choice è un progetto che riassume gli orientamenti, le abitudini e le modalità del vivere quotidiano che più o meno tutti abbiamo sperimentato e abbiamo dovuto adottare nell'ultimo anno, aprendo la strada ad un nuovo modo di fare impresa. «Un'impresa – sottolinea Debora Oliosi – che nella pandemia ha letto la parola cambiamento, e ha scelto di cogliere le opportunità che offriva. Come del resto sempre dovremmo fare di fronte ai continui cambiamenti che la vita ci impone. Un'impresa che è consapevole di essere un anello della catena e che punta tutto sulla rete, e sulla forza del saper fare squadra. Un'impresa, infine, che spera di essere uno stimolo per tutte quelle persone – e quelle donne, in particolare – che non hanno mai trovato il coraggio di credere abbastanza in loro stesse». Preparato con materie prime di ottima qualità locali, secondo la più classica delle ricette e poi surgelato per mantenerne inalterata la fragranza, Tiramisù Choice risponde all'aumento dell'attenzione degli italiani per la qualità e la provenienza dei prodotti alimentari (+10% in base all'indagine Demopolis del 2020). Si rivolge a consumatori attenti, estimatori dei prodotti locali e di prodotti gourmet, disposti ad affrontare un costo maggiore per assicurarsi la qualità. Il progetto è connotato da una precisa scelta

di sostenibilità, che si concretizza nella realizzazione di confezioni interamente in carta (e, là dove previsto, di cucchiaini compostabili): in questo modo incontra la sensibilità di oltre la metà dei nostri connazionali (64% contro il 48% degli europei), che considera oggi estremamente importante ridurre l'impatto dei propri consumi sull'ambiente rispetto all'inizio della pandemia (ricerca Mastercard, 2021). Il formato più curioso, che ambisce ad esaltare la versatilità tiramisù – connotandolo non solo come dessert ma come pausa dolce per ogni momento della giornata -, sarà la monoporzione da passeggio, completa di cucchiaino compostabile, per gustare il tiramisù anche per strada (e anche in caso di limitazioni d'accesso a ristoranti e bar). Accanto alla versione da passeggio ci saranno quella da asporto e quella da buffet, e per Natale sarà disponibile anche la versione regalo. Tiramisù Choice nasce per il canale Horeca e verrà distribuito in tutto il mondo, privilegiando l'estero. La vendita avverrà attraverso il sito dedicato, esclusivamente in e-commerce, anche questa una modalità che ha conosciuto nel corso della pandemia una grande accelerazione (+10% secondo l'indagine della Conferenza delle Nazioni Unite sul Commercio e lo Sviluppo su 3700 consumatori in nove economie sia emergenti che sviluppate, Italia compresa).

(Cit. Nordesteconomia)



## LA MIGLIOR CASA EDITRICE D'EUROPA PER RAGAZZI E' A MONSELICE

La migliore casa editrice d'Europa per ragazzi? E' in Veneto e precisamente a **Monselice** nella bassa padovana. Si chiama **Camelozampa**, fondata nel 2011 nella 'città della Rocca' da Francesca Segato e Sara Saorin, e nel giugno dello scorso anno ha conquistato il premio BOP 2020 (*Bologna Prize for the Best Children's Publisher of the Year*), una delle più importanti fiere del settore giunta all'ottava edizione e svoltasi, per i noti motivi, online. Si tratta di un riconoscimento che premia gli editori che si distinguono per il carattere creativo e la qualità delle scelte editoriali in ciascuna delle sei aree geografiche di Africa, Asia, Nord America, Centro America, Sud America, Oceania ed Europa. Lo scopo è quello di valorizzare il progetto editoriale, focalizzando le competenze professionali degli editori e favorire gli scambi e la conoscenza reciproca tra i paesi e le culture del mondo. «A tutti gli editori che hanno votato Camelozampa, italiani e stranieri, va la nostra più profonda gratitudine» affermano

le due fondatrici «in un momento come quello che stiamo vivendo, sapere di poter contare sulla stima dei nostri colleghi per il lavoro che abbiamo svolto sin qui è un grandissimo incoraggiamento e un segnale di speranza. Il premio sarà un enorme stimolo a continuare il nostro lavoro editoriale, con ancora più entusiasmo, dedizione e soprattutto rispetto per i lettori più giovani».

La «città più pittoresca» d'Italia, laddove «su una collina vi è un antico castello e di lì sovrasta un panorama splendido e straordinario» - come annotava nel 1833 lo scrittore americano Ralph Waldo Emerson – conquista il Vecchio Continente della lettura giovanile con il suo “meraviglioso ed ampio panorama” di scaffali di carta.

**Enrico Andreoli**



Direttore responsabile Marco Ballini Direttore editoriale Rudy Marcolini

Proprietario Prime Communications 6052, Jean-Talon Est, suite C, Montreal, Québec H1S3A9 Canada

Tel.: +514-252-5041 Fax.: +514-252-9852 rudymarcolini@hotmail.com

Marcopolo. Tutti i diritti riservati. Registrazione presso il Tribunale di Verona Nr. 2325/2001 del 28/11/2001