

## AGRICOLTURA » L'ORO DELLA MARCA

# Il radicchio raddoppia ma crolla il prezzo

Crescono superfici coltivate, resa e qualità. Sul mercato scende del 50%  
L'Igp garantisce gli standard alti, ora si punta a ottenere anche la Dop

**di Rubina Bon**  
TREVISO

Tanto, anzi tantissimo. Un'annata eccezionale quanto a produzione, con punte del +50% e oltre rispetto al 2014. Che però fa rima con prezzi in caduta libera, fino a -50% rispetto alla scorsa stagione. È la fotografia a luci e ombre del principe dei prodotti "made in Marca", il radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco, così come tracciata da Paolo Manzan, presidente del Consorzio di tutela che raggruppa 120 soci anche se i produttori, dai piccolissimi alle aziende agricole, sono circa un migliaio.

L'occasione per tracciare un primo bilancio nel cuore della stagione è stata l'inaugurazione dell'edizione numero 23 della "Mostra del radicchio rosso tardivo di Treviso Igp" organizzata dalla Pro loco a Zero Branco, una delle culle della produzione. «L'eccezionalità dell'annata è legata all'aumento del 30% degli ettari coltivati a radicchio e alla produttività per ettaro, che mediamente è cresciuta tra il 10 e il 20%», spiega Manzan, «Basta fare un esempio per capire l'andamento della stagione: ci sono cooperative che fino a Na-



Il senatore Franco Conte, Renzo Benozzi (Pro Loco), Leonardo Muraro (Provincia), Mirco Feston (sindaco di Zero)

tale hanno commercializzato il 70% in più di prodotto rispetto all'anno scorso». E pensare che il meteo, componente fondamentale nel processo che porta al fiore d'inverno, non è stato proprio dalla parte dei coltivatori: le brinate si sono fatte attendere e, una volta arrivate, si sono comunque manifestate con il contagocce. Ma la qualità del prodotto, a detta sia dei pro-

duuttori che dei ristoratori, è comunque buona.

L'aumento delle superfici coltivate a radicchio è sinonimo del rinnovato interesse per questo settore dell'economia di Marca: l'iscrizione al Consorzio di soci giovani e di alcune realtà importanti nel comparto dell'agricoltura biologica ne sono le cartine al tornasole. Ma anche gli aumenti di organico registra-

ti nelle aziende, con contratti sia a tempo indeterminato che stagionali. «Nel caso della mia attività, in quattro anni sono passato da otto a 22 lavoratori», aggiunge Manzan, «Si sta sempre più capendo che il radicchio non dà lavoro solo a chi è nei campi o è impegnato nelle fasi prima della vendita. C'è tutto un comparto della trasformazione che può dare occupazio-



ne». Le rese elevatissime in campo e poi nelle fasi successive di lavorazione hanno giocato un ruolo incisivo sul prezzo, dimezzato rispetto al 2014. Nella settimana di Natale il costo medio all'ingrosso del radicchio di Treviso è stato di 3,50 euro al chilo per l'Igp e 2,50-3 euro per il generico. Migliore la tenuta per il variegato di Castelfranco, con prezzi in linea con il 2014: 2 euro al chilo per l'Igp e 1,30-1,50 per il non certificato. E dopo Natale, come sottolinea Manzan, si sta registrando un ulte-

riore calo fisiologico dei prezzi al chilo. «Il dato positivo di questa stagione è l'aumento del prodotto certificato Igp, ossia con l'Indicazione geografica protetta, dell'80% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno», aggiunge il presidente, «È importante far conoscere al consumatore finale un prodotto a marchio, e in più la vendita del radicchio certificato ha un ritorno anche per il Consorzio che garantisce la tutela e la promozione del prodotto. Stiamo lavorando per ottenere la Dop

(Denominazione d'origine protetta) per proteggere il nostro prodotto, è un traguardo che da troppo tempo ci sta sfuggendo di mano».

Discorso a parte per la protezione del marchio Igp (di cui quest'anno si festeggiano i vent'anni dal conferimento) fuori dalla Comunità Europea. Clamoroso il caso scoperto solo due mesi fa dall'altro capo del pianeta, con il "Treviso Radicchio" prodotto a Homebush, zona industriale di Sydney. «Riescono a vendere il prodotto

perché comunque il nome radicchio evoca qualcosa nei consumatori di tutto il mondo. È stato un duro colpo per noi, che ci sta imponendo un balzo d'orgoglio», le parole di Manzan. Le soluzioni? Una colletta già partita tra i produttori per il deposito del marchio nostrano anche fuori dai confini europei e intanto il Consorzio sta pianificando l'azione legale contro chi ha depositato in Australia il tarocco "Treviso Radicchio trademark".

© RIPRODUZIONE RISERVATA



## I NUMERI DEL RADICCHIO

Produzione 2014 radicchio Rosso Treviso e Castelfranco **200.000 q.li**

Produttori IGP Treviso e Castelfranco **1.000**

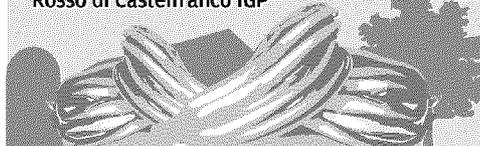
Produzione 2014 radicchio Rosso di Treviso IGP **6.000 q.li**

Soci consorzio radicchio Treviso e Castelfranco **120**

Produzione 2014 radicchio Rosso di Castelfranco IGP **3.000 q.li**

Fatturato annuo Rosso Treviso e Castelfranco **50 mil €**

Prezzo medio all'ingrosso Rosso di Treviso IGP a Natale **3,5 €/kg**



cro/masia

» La filiera dà lavoro non solo a chi coltiva i campi o è impegnato nelle fasi prima della vendita

» Scoperto un clone in Australia che risulta prodotto nella zona industriale della città di Sydney

