



Stefano Grossato
di anni 16 - di Chioggia (Ve)

IL RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP STORIA E FUTURO DI UNA SPECIALITÀ CHIOGGIA IGP RADIČ – ZGODOVINA IN PRIHODNOST POSEBNOSTI

L'intervista a Giuseppe Boscolo Palo, volto storico e colonna portante del Mercato Ortofrutticolo di Chioggia, grande sostenitore delle tipicità locali

Intervju z Giuseppom Boscolom Palom, zgodovinskim obrazom in stebrom tržnice sadja in zelenjave v Chioggi, velikim zagovornikom lokalnih posebnosti

Chioggia, città affacciata sul mare e immersa nella terra, è un luogo dove tradizione e cucina si mescolano da secoli. Non è famosa solo per la sua storia, ma anche per i prodotti tipici che la rendono speciale. È proprio qui che il mare e l'orto si incontrano, creando piatti unici. Tra i prodotti simbolo spicca il Radicchio di Chioggia IGP, vero orgoglio locale.

A raccontarci la sua storia è **Giuseppe Boscolo Palo**, volto storico e colonna portante del Mercato Ortofrutticolo di Chioggia, grande sostenitore delle eccellenze locali. Il mercato, punto di riferimento per gli ortolani del territorio, ha contribuito a custodire e valorizzare una tradizione secolare. Le sue origini risalgono ai primi anni del '900, quando si trovava a Sottomarina, vicino al "Campo Traghetto". In quel periodo gli ortolani arrivavano con i loro carri trainati da animali, mentre le verdure dei dintorni giungevano via acqua, con piccole barche. Da qui partivano i bragozzi e i burchi verso Venezia e anche Trieste. È in questo contesto che probabilmente nasce la storia del radicchio di Chioggia, un ortaggio che nel tempo ha saputo conquistarsi un posto fisso sulle tavole venete.

Nel 1943 il mercato si spostò a Campo Cannoni e nel 1972 venne trasferito definitivamente a Brondolo, vicino agli orti e alle vie principali.

Il radicchio, con la sua forma tonda, il gusto amarognolo e la consistenza croccante, cresce in terreni salmastri e ha molte proprietà benefiche. È ricco di acqua, povero di calorie e pieno di vitamine e sali minerali come potassio, ferro e magnesio. Aiuta a digerire, depura il fegato ed è anche un antiossidante naturale. Insomma, un vero alleato per la salute!

Chioggia, mesto obrnjeno proti morju in ukoreninjeno v zemlji, je kraj, kjer se tradicija in kulinarika prepletata že stoletja. Ni znana le po svoji zgodovini, temveč tudi po značilnih izdelkih, ki jo delajo edinstveno. Prav tukaj se srečata morje in vrt ter ustvarjata edinstvene jedi. Med simbolnimi pridelki izstopa radič iz Chioggie IGP – pravi ponos domačinov.

Njegovo zgodbo nam pripoveduje **Giuseppe Boscolo Palo**, zgodovinski obraz in temeljni steber tržnice sadja in zelenjave v Chioggi, velik zagovornik lokalnih dobrot. Tržnica, ki je ključna točka za lokalne pridelovalce, je pomembno prispevala k ohranjanju in vrednotenju stoletne tradicije. Njeni začetki segajo v začetek 20. stoletja, ko je bila še v Sottomarini, blizu območja "Campo Traghetto". Takrat so kmetje prihajali s svojimi vozovi, ki so jih vlekle živali, medtem ko je zelenjava iz okolice prihajala po vodi, z majhnimi čolni. Od tam so v Benetke in tudi Trst odhajali bragozzi in burchi. V tem kontekstu se je verjetno začela zgodba o chioggijskem radiču – zelenjavi, ki si je skozi čas priborila stalno mesto na mizah v Benečiji.

Leta 1943 se je tržnica preselila na Campo Cannoni, nato pa leta 1972 dokončno v Brondolo, v bližino vrtov in glavnih prometnic.

Radič, s svojo okroglo obliko, rahlo grenkim okusom in hrustljivo teksturo, uspeva v rahlo slanih tleh in ima številne blagodejne lastnosti. Je bogat z vodo, ima malo kalorij in je poln vitaminov ter mineralov, kot so kalij, železo in magnezij. Pomaga pri prebavi, čisti jetra in je naravni antioksidant. Skratka, pravi zaveznik zdravja!



Premio Speciale WABIN
ACQUA DA BERE, ACQUA PER
LAVORARE, ACQUA DA VIVERE
I diversi usi dell'acqua

Posebna nagrada WABIN
VODA ZA PITJE, VODA ZA DELO,
VODA ZA ŽIVLJENJE
Različne uporabe vode





Boscolo Palo ci racconta che, grazie a un lungo lavoro di selezione, oggi il Radicchio di Chioggia – riconosciuto IGP dal 2008 – è un prodotto dalle caratteristiche uniche. Nel 2009 è nato il Consorzio di tutela del Radicchio di Chioggia IGP per proteggerlo e farlo conoscere in Italia e all'estero.

Tra le attività principali c'è la partecipazione a fiere importanti come Macfrut e Fruit Logistica, dove il radicchio viene presentato come eccellenza del nostro territorio. Il Consorzio collabora anche con realtà locali, come la nostra scuola Enaip, per creare ricettari e iniziative che aiutino a far conoscere questo prodotto durante eventi e manifestazioni. Inoltre, da gennaio 2025, McDonald's ha lanciato un nuovo panino nella linea premium My Selection, scelta da **Joe Bastianich**, che punta su ingredienti italiani DOP e IGP.

Il panino, chiamato "My Selection Speck & Salsa Radicchio e Mela", contiene proprio il Radicchio di Chioggia IGP. Per prepararlo, McDonald's ha acquistato circa 11 tonnellate di radicchio, dando così valore alla filiera agroalimentare italiana e promuovendo i prodotti locali di qualità. Questa collaborazione è una grande occasione per far conoscere il radicchio a tante persone, grazie alla presenza di McDonald's in tutta Italia.

Il Radicchio di Chioggia, con il suo gusto deciso, si abbina benissimo con piatti di pesce. Uno dei più apprezzati è il pasticcio di pesce e radicchio. Questo piatto unisce perfettamente i sapori della laguna con quelli dell'orto, in una ricetta elegante e ricca di significato. È legato alla tradizione delle feste o delle occasioni speciali, e rappresenta una variante delle lasagne classiche, in cui al posto della carne si usano pesci e crostacei, uniti al radicchio. La ricetta nasce dalla conoscenza profonda dei prodotti locali: da una parte i pesci dell'Adriatico – come seppie, gamberi, calamari e scampi – cucinati in modo delicato per esaltare il loro gusto; dall'altra, il radicchio coltivato nelle terre sabbiose del litorale, con il suo gusto amarognolo e la sua consistenza croccante che resta anche dopo la cottura.

A unire tutto, una besciamella leggera, che rende il piatto cremoso senza coprirne i sapori. Strato dopo strato, la pasta racchiude un ripieno profumato, dove mare e terra si fondono in armonia. Il piatto si presenta con colori che vanno dal chiaro al viola, creando al gusto un perfetto equilibrio tra il pesce delicato e l'amaro del radicchio.

Questa bontà è anche un esempio di come la cucina veneta riesca a raccontare il territorio: è un piatto che parla di tradizione, creatività e stagionalità, capace di sorprendere anche i palati più esigenti con il suo sapore autentico e raffinato.



Boscolo Palo nam pripoveduje, da je danes, po dolgem delu selekcije, radič iz Chioggie – ki je od leta 2008 zaščiten z oznako IGP – izdelek z edinstvenimi lastnostmi. Leta 2009 je bil ustanovljen Konzorcij za zaščito chioggijskega radiča IGP, da bi ga zaščitil in promoviral tako v Italiji kot v tujini.

Med njegovimi glavnimi dejavnostmi je udeležba na pomembnih sejmih, kot sta Macfrut in Fruit Logistica, kjer je radič predstavljen kot odličnost našega ozemlja. Konzorcij sodeluje tudi z lokalnimi ustanovami, kot je naša šola Enaip, pri ustvarjanju kuharskih knjižic in pobud, ki pomagajo promovirati ta izdelek na dogodkih in prireditvah. Poleg tega je McDonald's od januarja 2025 v okviru svoje premium linije My Selection – ki jo je izbral **Joe Bastianich** – predstavil nov sendvič, ki temelji na italijanskih sestavinah z oznako DOP in IGP.

Sendvič z imenom "My Selection Speck & Salsa Radicchio e Mela" vsebuje prav chioggijski radič IGP. Za njegovo pripravo je McDonald's odkupil približno 11 ton radiča, s čimer je podprl italijansko agroživilsko verigo in promoviral kakovostne lokalne izdelke. To sodelovanje predstavlja izjemno priložnost, da radič spozna širše občinstvo, zahvaljujoč prisotnosti McDonald'sa po vsej Italiji.

Chioggijski radič s svojim izrazitim okusom se odlično poda ribjim jedem. Ena najbolj cenjenih jedi je ribja lazanja z radičem. Gre za jed, ki popolno združuje okuse lagune in vrta, v receptu, ki je hkrati prefinjen in poln pomena. Povezana je s prazniki ali posebnimi priložnostmi in predstavlja različico klasičnih lazanij, kjer meso nadomestijo ribe in školjke, združene z radičem. Recept izhaja iz poglobljenega poznavanja lokalnih sestavin: na eni strani ribe iz Jadrana – kot so sipe, kozice, lignji in škampi – pripravljene nežno, da ohranijo svoj okus; na drugi strani pa radič, gojen na peščenih tleh obali, z grenkim okusom in hrustljava teksturo, ki se ohrani tudi po kuhanju.

Vse skupaj povezuje lahka bešamel omaka, ki jed naredi kremasto, ne da bi prekrila njene okuse. Plast za plastjo testenine objema dišeče nadeve, kjer se morje in zemlja zlijeta v harmonijo. JEDI SE PREDSTAVLJAJO V BARVAH OD SVETLE DO VIJOLIČNE, OKUS PA ODRAŽA POPOLNO RAVNovesje med nežnostjo rib in grenkobo radiča.

Ta poslastica je tudi odličen primer, kako beneška kuhinja zna pripovedovati o svojem ozemlju: jed, ki govori o tradiciji, ustvarjalnosti in sezonskosti, sposobna presenetiti tudi najahtevnejše brbončice s svojim pristnim in prefinjenim okusom.



Secondo Boscolo Palo, una delle grandi sfide di Chioggia è promuovere il turismo puntando sui prodotti locali. Il territorio ha tutto quello che serve per attrarre chi ama mangiare bene e scoprire le tradizioni, ma serve un lavoro di squadra tra istituzioni, produttori e ristoranti. Promuovere i prodotti anche con packaging curati o con nuove idee, come la marmellata o la birra al radicchio, può essere una mossa vincente per far crescere l'economia locale.

Chioggia è una città che sa raccontare la sua storia attraverso ciò che si mangia. Giuseppe Boscolo Palo, con la sua passione e la sua esperienza, è un esempio importante per tutti noi. Il suo impegno è anche un messaggio per le nuove generazioni: valorizzare questa ricchezza può aiutarci a costruire un futuro migliore, basato sui sapori veri e sull'identità del nostro territorio.

RICETTA DEL PASTICCIO DI PESCE E RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP

Ingredienti per 4 persone

- 100 gr calamari, 100 gr seppie, 200 gr gamberetti, 100 gr scampii
- 200 gr radicchio
- 1 lt bechamella
- 500 g pasta per lasagna
- ½ cipolla tritata, ½ spicchio aglio
- 50 gr parmigiano

Preparazione

In una casseruola, far rosolare la cipolla tritata con un filo d'olio. Aggiungere il pesce tagliato a piccoli pezzi e farlo insaporire per qualche minuto. Sfumare con vino bianco e aggiustare di sale.

A parte, in un'altra padella, far cuocere il radicchio tagliato a julienne con un filo d'olio e mezzo spicchio d'aglio. Una volta cotto, unirlo al pesce e mescolare bene. Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, poi comporre il pasticcio alternando strati di pasta, bechamella, composto di pesce e radicchio, e parmigiano grattugiato. Terminare con uno strato di bechamella e una spolverata di parmigiano. Gratinare in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti, fino a ottenere una superficie dorata e croccante.



Po mnenju Boscola Pala je eden največjih izzivov Chioggie spodbujanje turizma z osredotočanjem na lokalne izdelke. To območje ima vse, kar je potrebno za privabljanje ljubiteljev dobre hrane in odkrivanja tradicije, vendar je potreben timski pristop med institucijami, proizvajalci in restavracijami. Promocija izdelkov tudi z dovršeno embalažo ali z novimi idejami, kot sta marmelada ali pivo z radicčem, je lahko zmagovalna poteza za razvoj lokalnega gospodarstva.

Chioggia je mesto, ki zna svojo zgodbo pripovedovati skozi to, kar ponuja na krožniku. Giuseppe Boscolo Palo s svojo strastjo in izkušnjami predstavlja pomemben zgled za vse nas. Njegova predanost je tudi sporočilo mlajšim generacijam: ceniti to bogastvo nam lahko pomaga graditi boljše prihodnost, utemeljeno na pristnih okusih in identiteti našega ozemlja.

RECEPT ZA RIBJO LAZANJO Z RADIČEM IZ CHIOGGIE IGP

Sestavine za 4 osebe

- 100 g lignjev, 100 g sip, 200 g kozic, 100 g škampov
- 200 g radiča
- 1 l bešamela
- 500 g testenin za lasanjo
- ½ nasekljane čebule, ½ strok česna
- 50 g parmezana

Priprava

V kozici na malo olja popražimo sesekljano čebulo. Dodamo na majhne koščke narezan ribji file in ga nekaj minut dušimo, da spusti okus. Zalijemo z belim vinom in po okusu solimo. V drugi ponvi na olju in s polovico stroka česna podušimo na trakove narezan radič. Ko je kuhan, ga združimo z ribo in dobro premešamo.

Testenine za lasanjo skuhamo v obilici slane vode. Nato začnemo sestavljati jed: v pekač izmenično polagamo plasti testenin, bešamela, ribje zmesi z radicčem in naribanega parmezana. Zaključimo s plastjo bešamela in posipom parmezana. Zapečemo v predhodno ogreti pečici na 180 °C približno 15 minut, dokler površina ne postane zlato rjava in hrustljava.

