

Lidric cul pòc

Categoria:

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Denominazione ufficiale:

Lidric cul pòc.

Area di diffusione:

Pianura friulana.

Descrizione sintetica:

appartiene alla famiglia delle composite: i tipi coltivati di questo interessante radicchio sono riconducibili, in massima parte, alla "Cicoria bionda di Trieste" od al "Grumolo biondo o rosso". Il prodotto finito presenta un abbozzo di cespo composto da 5-10 foglie di colore verde medio o verde scuro o rosso con una base biancastra. Viene venduto con parte del fittone, localmente denominato "pòc", della lunghezza non superiore ai 3 centimetri.

È commercializzato in prevalenza con materiali verdi, anche se questi sono talvolta mescolati con un 10-20% di tipi dal fogliame rosso.

Metodi di coltura:

la coltura segue solitamente un cereale autunno-vernino. Il seme, nella maggioranza dei casi, è autoprodotta in azienda. La semina si effettua tra la fine di luglio e la prima quindicina di agosto, sia a spaglio che a file, adottando in quest'ultimo caso un sesto d'impianto variabile fra 15 e 75 cm fra le file e tra 3 e 6 cm sulla fila. La coltivazione trova giovamento nella fertilità residua lasciata dalla coltura precedente.

Saltuariamente si effettua una concimazione integrativa di presemina. Nel caso si attui il diserbo, questo precede la semina. Quando le piante hanno raggiunto un'altezza di circa 15 cm, e comunque non oltre il mese di settembre, si può procedere ad uno o più tagli della chioma, in



modo da stimolare la produzione di cespi di dimensioni superiori e con un maggior numero di foglie.

Periodo e modalità di raccolta:

la raccolta inizia dopo che si sono registrati consistenti abbassamenti termici che concorrono a ridurre drasticamente il gusto amaro del fogliame, conferendo al prodotto il caratteristico sapore. La raccolta si protrae fino a che non inizia il processo di salita del seme, generalmente in aprile e viene usualmente effettuata manualmente, prevedendo il taglio del fittone a 5-6 cm al di sotto del piano di campagna.

Metodo di lavorazione:

le piante raccolte vengono portate al centro aziendale dove si procede alla toelettatura della parte aerea, all'eliminazione delle foglie esterne o ammalate e al raccorciamento e mondata del fittone.

Subito dopo la toelettatura le piante sono immerse in acqua per completare la pulizia, dopodiché sono pronte per il confezionamento. Il prodotto viene commercializzato in cassette da 3 a 6 kg con cespi sistemati alla rinfusa.

Materiali, attrezzature utilizzati per la preparazione e il condizionamento:

trattandosi di ortaggio che viene commercializzato e consumato allo stato fresco non sono necessari particolari mezzi, se non semplici attrezzi da taglio per eseguire la toelettatura della pianta.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura:

quanto ai locali, non sono richieste particolari dotazioni, tranne la possibilità di poter disporre di acqua corrente al fine di alimentare le vasche di lavaggio del prodotto.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

innumerevoli sono i riferimenti storici che testimoniano la tradizionale coltivazione di questa composta nella Pianura friulana. Una citazione del "Lidric cul pòc" si trova nell'edizione del 1974 dell'*Enciclopedia Monografica del Friuli Venezia Giulia*, edita dall'Istituto per l'Enciclopedia del Friuli Venezia Giulia.



Per maggiori informazioni:

ERSA – Servizio promozione, statistica agraria e marketing
annamaria.azzarello@ersa.fvg.it
tel. +39 0481 386540 cell. +39 3358230579