Il Ravanello

written by Rivista di Agraria.org | 26 settembre 2007
di Felice La Rocca e Laura Paganucci

Ravanello *Raphanus sativus* L. var. *radicula* Pers. (foto Felice La Rocca)

Il ravanello è un ortaggio che appartiene botanicamente alla famiglia delle Brassicaceae (Crucifere). Il nome scientifico è *Raphanus sativus* L. var. *radicula* Pers. Più comunemente è chiamato radice, ramolaccio, ravano, ravanello. E' una specie originaria dai paesi dell'estremo oriente quali Cina e Giappone; tuttavia era ampiamente coltivata dagli Egiziani, dai Greci e dai Romani. Pianta annuale, eterogama le cui caratteristiche ritenute apprezzabili sono quelle riguardanti la radice. Viene coltivata anche su piccole superfici in tutte le nostre regioni, sia per il mercato interno che per l'esportazione in particolare verso i paesi del Nord-Europa. In Italia la coltivazione in pieno campo nel 2006 occupava circa 790.000 ha, con una produzione totale di 130.834 t; in coltura protetta la superficie investita era di 229 ha, con una produzione di 9000 t.

La specie selvatica del ravanello è il *Raphanus raphanistrum* L., che volgarmente viene chiamato ravanello selvatico, ramulas, ramolaccio, rapastrello, rafanistro; è comune nei campi, nei luoghi incolti in vicinanza di ruderi e spesso è presente come infestante nelle diverse colture. Si ritrova in tutto il territorio italiano, da 0 a 1300 m s.l.m., predilige terreni sabbiosi. Pianta molto usata in passato nella cucina contadina soprattutto per le sue foglie che, lessate o saltate in padella, servivano per accompagnare carne di maiale ed arrosti. Di questa specie erano note le proprietà diuretiche, espettoranti e stimolanti per cui venivano prodotti sciroppi e succhi .

Descrizione della pianta
Pianta erbacea annuale, le cui caratteristiche variano da una cultivar all'altra o nell'ambito varietale per varietà individuale. La pianta dà origine ad una rosetta formata da 5-6 foglie variamente lobate e di colore verde scuro o verde chiaro. La lamina, fogliare abbastanza piccola, è lobata, coperta da una peluria sulla pagina superiore, a volte anche su quella inferiore. Il colore del picciolo può variare dal rosso al rosa striato al verde scuro. Il margine fogliare può essere crenato, dentellato, arrotondato. Il fusto può raggiungere i 60-70 cm, fino a 100-130 cm di altezza. I fiori, variano dal bianco al rosa al violaceo, raccolti in infiorescenze a grappolo. Lo scapo fiorale può raggiungere l'altezza di circa un metro. Dai fiori si formano frutti a siliquette cilindriche larghe 1 cm e lunghe circa 5-7 cm, che racchiudono semi di colore rosso scuro, tondi o leggermente allungati, e conservano la germinabilità per 3-4 anni. Il peso di 1000 semi è compreso fra 8 e 14 g, mentre 1 litro di semi pesa dai 600 agli 800 g (Tesi 1994). La radice è fittonante e l'ingrossamento inizia dall'ipocotile. In alcune varietà di ravanelli di piccole dimensioni ingrossa solo l'ipocotile e in funzione della sua lunghezza deriva la forma della radice che può essere ovale, tonda oppure a mezzaluna, mentre in altre varietà detti lunghi (10-15 cm di lunghezza e circa 2-4 cm di diametro) oltre all'ipocotile avviene anche l'ingrossamento della radice
La radice può essere di forma sferica, ovoidale, sferico-conica, cilindro-conica o allungata. il colore esterno, secondo le diverse varietà, si presenta di colore rosso, rosso vivo, rosso con punta bianca, rosa con punta bianca, bianco, bianco-variegata ecc. La polpa è di colore bianco, con tessuto di consistenza fine ed uniforme. Il sapore, secondo le varietà, può variare dal dolce al piccante al molto piccante. In relazione alle apprezzabili esigenze del consumatore, il miglioramento genetico ha creato diverse cultivar a radice uniforme con colore ben definito (rosso vivo o bianco) con polpa tenera, struttura fine e di sapore dolce o spesso senza eccessiva piccantezza .

Coltivazione
E' una pianta di esigenze modeste. E' coltivata su appezzamenti di terreno di piccole dimensioni e soprattutto negli orti domestici. Se in coltura principale, non è ammesso il ristoppio e la coltura può tornare sullo stesso terreno dopo due cicli di altre colture, sia in campo che in serra. E' da considerarsi di rinnovo, se in piccole superfici, intercalare. Per ragioni fitosanitarie, sono sconsigliate le successioni colturali con altre brassicacee. Predilige terreni ricchi di sostanza organica, ben sciolti, che permettono alla radice una crescita più facile. La semina viene effettuata a spaglio direttamente in aiuole ed appezzamenti ben preparati da febbraio a luglio, nei mesi più freddi,

in luoghi protetti, su file distanziate 10 cm, impiegando da 6 a 15 Kg/ha di seme con semina manuale, da 3 a 4 Kg/ha di seme con semina meccanica di precisione, con distribuzione superficiale (1-2 cm di profondità). Per ottenere semi selezionati, si effettua la semina in semenzaio e quando le piantine hanno emesso la quarta fogliolina, si trapiantano. E' consigliabile effettuare un diradamento, lasciando le piantine più vigorose, distanziate tra di loro di circa 8-10 cm, praticando opportune scerbature e sarchiature. Teme le temperature elevate e la siccità per cui sono consigliabili irrigazioni frequenti. La mancanza di acqua rende le radici di alcune cv più amare e spesso molto piccanti e di scarso sapore aromatico.

Varietà

Le varietà di ravanello sono numerose e la classificazione si basa unicamente sulla precocità sulla forma e sul colore della radice. In Italia fra le più diffuse sono:

Mária – La radice è rotonda e rossa cremisi. Varietà molto precoce adatta a forzature in serre
Granát – Radici rotonde, grandi, di colore rosso con cime eleganti. Non soffre suberificazione o marciume. La polpa bianca possiede un sapore delizioso e fine. Varietà precoce molto gradita dai consumatori.
Lora – Varietà precoce o medio-precoce. La radice è piuttosto grande, prevalentemente sferica con base rotonda, rossa, con leggeri anelli e polpa di colore bianco.
Prima – Radice di colore rosso. Varietà molto precoce, di taglia media e forma rotonda-appiattita. Resistente alle spaccature.
Saxa – Varietà molto precoce. Le radici molto piccole di colore rosso scarlatto, sono di pezzatura media e forma rotonda.
Kvarta – Varietà precoce di colore rosso scuro. Produce radici grosse e rotonde con punta smussata e polpa bianca, ha una buona resistenza alle spaccature e alla montatura a seme. E' adatto sia per coltura in serra che in pieno campo. Fornisce buone produzioni.
Vera – E' una varietà medio precoce adatta specialmente per colture in campo. La radice è di colore rosso brillante, di forma rotonda e di aspetto gradevole. La polpa è bianca, croccante, di sapore gustoso. Resiste alla montatura a fiore, alle spaccature e all'appassimento.
Duo – Varietà precocissima, con radice rotonda e appiattita, per circa 2/3 di colore rosso nella parte alta e di colore bianco nella restante parte bassa. Polpa spesso rosastra e di sapore dolciastro. La pianta è adatta sia per coltivazioni in serra che in pieno campo. Resiste all'appassimento radicale.
Rampouch – Varietà medio-precoce, di taglia media. La radice è lunga, di forma cilindrica, bianca, liscia, di colore verdastra nella parte che rimane fuori del terreno. La polpa è bianco ghiaccio, croccante, di sapore dolciastro e con retrogusto gradevolmente pungente.
Ravanello lungo o di Torino (detto anche Tabasso) – Vigoria medio-elevata, radice fittonante a forma cilindrica di colore rosso intenso con apice sottile e bianco con un alone bianco all'attaccatura delle foglie. E' coltivato durante tutto l'anno con semine a file sotto tunnel , tranne i mesi estivi. Il ciclo colturale dura da 25 a 55 giorni.
Daikon – Varietà di ravanello, originario del Giappone, coltivato nel nostro paese durante i mesi invernali; può raggiungere il metro di lunghezza e 4 kg di peso. La radice è carnosa e di sapore piccante è utilizzata fresca o secca nelle zuppe o cotta con altre verdure.

Avversità

Le principali avversità del ravanello sono comuni a molte altre Brassicacee. Tra le principali malattie fungine possiamo annoverare, la Peronospora, i Marciumi provocati da Fusarium e Rhizoctonia, e il mosaico tra le virosi. Tra gli insetti quelli più insidiosi sono senza dubbio Maestra brassicae, Pieris brassicae, Delia radium, Hylemia brassicae, Altica del Cavolo, Afidi, oltre a Limacce, Nematodi e insetti terricoli. Per eccessi idrici sono inoltre frequenti spaccature delle radici.

Composizione chimica della radice

100 g di parte edibile è costituita da:
– Acqua 95,6 g
– Carboidrati (zuccheri solubili) 1,80 g
– Proteine 0,80 g

– Grassi 0,10 g (di cui: Saturi 0,03 g; Monoinsaturi 0,01 g; Polinsaturi 0,04 g)
– Minerali
Na 59 mg
Ca 39 mg
Fe 0,90 mg
P 29 mg
K 24 mg
Cu 0,04 mg
Se 0,70 mg
Zn 0,3 mg
– Vitamine
Vit. A 1 mg
Vit. C k18 mg
Vit E 1 mg
Vit. B1 0,03 mg
Vit. B2 0,02 mg
Vit. B3 0,40 mg

Usi erboristici e culinari

Come medicinale è utile per l'eliminazione dei depositi di grasso, di muco e dell'acqua in eccesso dei tessuti; è un ottimo diuretico e un buon drenante del fegato e dei reni.
Ha proprietà antisettiche, antirachitiche, antiscorbutiche, eupeptiche, utile in inappetenze, antifermentativo intestinale.
La radice si usa fresca in cucina in insalate e pinzimoni, per uso medicinale si utilizza soprattutto il succo fresco. A seconda delle cultivar il sapore della radice varia da lievemente piccante, piccante, molto piccante a quasi dolce, neutro. La consistenza della polpa varia da soda, più o meno compatta e omogenea a croccante o vitrea. Le radici migliori sono comunque quelle piccole, perché quelle grandi sono legnose e poco aromatiche. I ravanelli possono essere conservate in frigorifero, ma vanno utilizzati prima che le foglie si affloscino. Della pianta si possono usare anche le foglie in minestroni, tritate e bollite.

Ravanello *Raphanus sativus* L. var. *radicula* Pers. (foto Felice La Rocca)

Raccolta

Il ciclo biologico del ravanello è molto breve varia da 30-40 giorni per le varietà precoci e 60-70 giorni per le varietà tardive. La raccolta manuale viene realizzata per estirpazione della pianta, successiva lavatura della radice, e confezionamento.

Il ravanello è commercializzato confezionato in mazzetti, pronti al consumo, potendo anche diventare prodotto di IV gamma che sono prodotti o miscele di prodotti freschi (conservazione limitata) pronti all'uso (lavati, frammentati) da consumare crudi, tutt'al più previo condimento.

Principale bibliografia

AA.VV., (1979) – Le piante alimentari nell'Orto botanico, Enciclopedia Europea, Garzanti Editore, Milano, vol. 9, p. 486
Cretti L., (1975) – Ortaggi, come riconoscerli e coltivarli – Editore Gorlich S.p.a, Milano p.105
La Rocca F., Chisci G., (2005) – Il Cren – Rafano rusticano o barbaforte – Edizioni Lef, Firenze
La Rocca F., Paganucci L., (2006) – Il Levistico o sedano di montagna – Bullettino della Società orticola, Firenze, N.° 11, p.p. 13-14
La Rocca F., Paganucci L., (2007) – La Nepitella – Edizioni Lef., Firenze, p. 96
Tesi R., (1994) – Principi di Orticoltura e Ortaggi d'Italia – Edagricole, Bologna, p. 340

Felice La Rocca – Dipartimento di Scienze Agronomiche e Gestione del Territorio Agroforestale dell'Università degli

Studi di Firenze.
Laura Paganucci – Docente di Biologia aplicata all'Istituto Tecnico Agrario Statale di Firenze.