

RAVANELLO LUNGO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Modesto Fenu

Sinonimi: Arreiga e Sestu, Arreiga.

Nome geografico abbinato: Sestu.

Territorio interessato alla produzione: Sestu e comuni limitrofi.

Il Ravanello lungo è una delle numerose varietà appartenenti alla specie *Raphanus sativus* L., famiglia Brassicacee. Presenta diverse tonalità di colore, dal rosa pallido al rosa intenso, a volte con caratteristiche striature o punteggiature bianche. Può raggiungere la lunghezza di 40 cm. e 7 cm di diametro ma, normalmente, la sua maturazione commerciale avviene

alla dimensione di 30 cm di lunghezza e 2 cm di diametro. La polpa è bianca, compatta e croccante, dagli aromi decisi. Il sapore dolce, diventa poi fortemente piccante consumando la radice per intero, buccia compresa. Non necessita di aggiunta di sale da cucina come invece avviene per le varietà tonde. Questo ortaggio, di cui si consuma esclusivamente la radice, accompagna tradizionalmente i piatti a base di carne suina e ovina della tradizione culinaria sarda. In passato non mancava mai nelle tavole dei matrimoni, dove rappresentava l'ortaggio per eccellenza. Ancora oggi non è raro incontrarlo nelle tavole delle sagre paesane o in vendita presso gli ambulanti di ortofrutta. Il confezionamento avviene tramite legatura a mazzi di 6/7 radici.

Lavorazione e conservazione

Tutte le fasi di coltivazione sono svolte rigorosamente a mano e nel rispetto del Codice delle Buone Pratiche Agricole. Le sementi sono autoprodotte in azienda e sono spesso oggetto di scambio fra i diversi produttori. La semina avviene a mano su piccoli appezzamenti di 100/150 mq, appositamente preparati sminuzzando finemente il terreno e non prima di aver effettuato una concimazione organica. Normalmente non vengono effettuati trattamenti antiparassitari. Il diserbo si effettua anch'esso a mano tramite un apposito attrezzo in uso tra gli orticoltori della zona di Sestu di fattura artigianale, costituito da un coltello con la lama ricurva a "U". La raccolta viene effettuata a mano preparando, a seconda delle dimensioni delle radici, mazzi di circa 7 ravanelli legati con rafia. Il tempo di maturazione commerciale è di circa 45/60 giorni dalla semina.

Storia e tradizione

Il seme, auto prodotto nelle aziende orticole, è tramandato di generazione in generazione nella maggior parte delle famiglie di orticoltori sestesi. Le tecniche di coltivazione sono rimaste pressoché immutate nel tempo e sono improntate ai seguenti principi: limitate lavorazioni; assenza di trattamenti antiparassitari; ridotte concimazioni minerali; diserbo manuale; raccolta manuale. Questa particolare tipologia di ravanello è stata progressivamente soppiantata da varietà tonde, selezionate dalle industrie sementiere, dalle caratteristiche organolettiche meno marcate.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)