



## **“L’Europa firma i prodotti dei suoi territori” Il radicchio di Chioggia IGP sulle tavole di Natale**



Con l’arrivo della stagione invernale, il Natale è ormai alle porte. Il Radicchio di Chioggia IGP è un ottimo alleato che ci permette di stupire i nostri ospiti con ricette innovative e salutari. Lasciatevi ispirare dal Principe Rosso, protagonista della campagna triennale di comunicazione europea “L’Europa firma i prodotti dei suoi territori” che nasce con l’intento di valorizzare e dare notorietà a frutta e verdura DOP e IGP in base alla loro stagionalità.

Il radicchio di Chioggia gode del riconoscimento IGP dal 2008. Ne esistono due diverse tipologie: “precoce”, con raccolta dal 1° aprile al 15 luglio, e “tardivo”, con raccolta dal 1° settembre al 31 marzo. In particolare, la zona di produzione del Radicchio di Chioggia IGP della tipologia Precoce comprende l’intero territorio dei comuni di Chioggia, in provincia di Venezia, e Rosolina, in provincia di Rovigo. Mentre la zona della tipologia Tardiva comprende i comuni di Chioggia, Cona e Cavarzere, in provincia di Venezia, di Codevigo e Correzzola, in provincia di Padova, e di Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro e Loreo in provincia di Rovigo, tutti situati nella regione Veneto.

Con il suo cespo tondeggiante, le foglie rosse intenso e nervature centrali non è passato di certo inosservato durante il social brunch natalizio di Sonia Peronaci del 28 novembre, incontro speciale organizzato in ambito della campagna triennale “L’Europa firma i prodotti dei suoi territori”. Questo appuntamento è stata l’occasione perfetta per far conoscere agli ospiti come il Radicchio di Chioggia IGP può arricchire le nostre tavole Natalizie.

Grazie alla sua consistenza piuttosto croccante, il Radicchio di Chioggia IGP si consuma soprattutto crudo, da solo o in insalate miste. Tuttavia, grazie al suo caratteristico sapore



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON IL CONTRIBUTO  
DELL’UNIONE EUROPEA

L’UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE  
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE  
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



gradevolmente amarognolo, si presta ottimamente alla preparazione di diversi piatti come i tipici risotti veneti, le “lasagne pasticciate”, gli involtini con pancetta e i contorni grigliati. Vale la pena di consumare il Radicchio di Chioggia IGP per approfittare delle molte proprietà benefiche per l’organismo, specie dopo la cottura. In particolare, studi scientifici attestano l’elevato contenuto di antiossidanti.

Il radicchio di Chioggia IGP Ma scopriamo insieme come Sonia ha deciso di utilizzare questo prezioso alleato della nostra salute!

## **POLPETTE AL RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP E RICOTTA**

### **Ingredienti per circa 30 polpette**

- Radicchio di Chioggia 500 g
- Ricotta vaccina 370 g
- Uova medie 2
- Mollica del pane 200 g
- Formaggio grattugiato 100 g
- Olio EVO 50 g
- Pan grattato q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

### **Procedimento**

Per preparare le tue polpette inizia con il lavare e asciugare il radicchio di Chioggia, elimina la parte coriacea, taglialo a metà e poi a striscioline fini.

Fai scaldare l’olio EVO in una padella dal fondo largo, aggiungi il radicchio e cuocilo fino a fargli perdere tutta l’acqua, quando sarà pronto aggiustalo di sale, pepe e lascialo raffreddare.

Una volta freddo mettilo in una ciotola e unisci il resto degli ingredienti, amalgama il tutto e forma delle polpettine di 30 g l’una.

Puoi cuocere le tue polpette in vari modi, puoi friggerli in olio di arachidi a 170°, puoi cuocerle in umido con del sugo di pomodoro o accompagnarle ad un gazpacho.



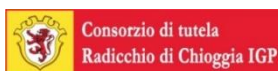
CAMPAGNA FINANZIATA  
CON IL CONTRIBUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE  
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE  
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.



*La campagna è finanziata dall'Unione Europea e per la parte italiana dai Consorzi della Pera dell'Emilia-Romagna IGP (capo fila del progetto), dell'Asparago Verde di Altedo IGP, della Ciliegia di Vignola IGP, della Pesca e la Nettarina di Romagna IGP, dell'Insalata di Lusia IGP, del Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP e del Radicchio di Chioggia IGP. Per altre curiosità sui prodotti e sui territori d'origine potete andare sul nostro sito <https://it.pdopgi.eu/> o su quello degli enti promotori della campagna.*

Per maggiori informazioni: –  
[ufficiostampa@sopexa.com](mailto:ufficiostampa@sopexa.com)  
02 86 37 444



Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



CAMPAGNA FINANZIATA  
CON IL CONTRIBUTO  
DELL'UNIONE EUROPEA

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE LE CAMPAGNE  
IL CUI OBIETTIVO È DI PROMUOVERE  
I PRODOTTI AGRICOLI DI GRANDE QUALITÀ.

