



## “L’Europa firma i prodotti dei suoi territori” Tour alla scoperta del radicchio rosso di Treviso IGP e variegato di Castelfranco IGP



Un viaggio in una terra votata alla coltivazione del **Radicchio Rosso di Treviso IGP** e del **Radicchio variegato di Castelfranco IGP**, così continuano le attività della campagna di comunicazione “L’Europa firma i prodotti dei suoi territorio”. Valorizzare frutta e verdura di stagione a marchio DOP e IGP partendo proprio dalle caratteristiche che i territori di origine conferiscono a questi prodotti: è questo l’ambizioso obiettivo del progetto triennale, co-finanziato dall’Unione Europea che la scorsa settimana, dal 14 al 15 novembre, ha organizzato un tour proprio nei comuni intorno a Treviso.

L’attività ha coinvolto giornalisti e influencer in un fitto programma di visite e impegni. Con partenza dal **centro storico di Treviso**, il tour ha permesso di scoprire la storia del territorio e delle bellezze paesaggistiche che lo caratterizzano. Detta anche “**Città d’acqua**”, Treviso è circondata da due importantissimi fiumi: il Sile, che la solca da ovest a est, e il Botteniga che la attraversa da nord a sud. L’acqua di questi fiumi, di origine risorgiva, è ciò che dà grande valore a questa terra rendendo possibile la coltivazione del pregiato Radicchio Rosso di Treviso IGP di tipologia tardiva, in quanto crea le condizioni perfette per il processo di **imbianchimento**.

Questo procedimento è fondamentale e insostituibile perché consente di esaltare i pregi organolettici, merceologici ed estetici del Radicchio Rosso di Treviso tardivo: ha inizio dopo la fase di raccolta, quando il Radicchio di Treviso viene posizionato in apposite vasche protette dai raggi solari. Questi contenitori vengono poi immersi nell’acqua fino a coprire l’intero apparato radicale, creando così le condizioni perfette per formare nuove foglie e rigermogliare. L’acqua utilizzata per questo processo è proprio quella di risorgiva, che mantiene la sua temperatura costante di 11



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.



gradi senza mai congelare, garantendo così un processo di imbianchimento impeccabile che darà vita all' autentico Radicchio Rosso tardivo di Treviso IGP.

Ma non finisce qui! La scaletta del tour ha compreso altri due momenti fondamentali. La sera del 14 novembre, infatti, si è tenuta la ventitreesima edizione del Premio Radicchio d'Oro. Il riconoscimento che dal 1999 viene attribuito alle personalità dell'enogastronomia, dello sport, della cultura e dell'imprenditoria italiane che si sono distinte nel corso dell'annualità. Al termine della premiazione, gli ospiti hanno partecipato alla storica cena di gala, con un menù interamente a base di radicchio, che quest'anno per la prima volta si è tenuta presso il Ristorante Rino Fior, uno dei migliori ristoranti tradizionali di Castelfranco Veneto.

L'incoming si è concluso il giorno seguente con una visita in campo e in una delle aziende produttive della zona, per toccare con mano le varie fasi della lavorazione dei radicchi. Interessante notare come la maggior parte delle fasi venga svolta interamente a mano per garantire sempre la massima cura e attenzione al prodotto, senza comprometterne gli aspetti estetici ed organolettici. Anche per il Radicchio variegato di Castelfranco IGP, dopo l'imbianchimento, la toelettatura, ovvero la fase in cui si asportano le foglie deteriorate o con caratteristiche non idonee prima dell'immissione del prodotto nella filiera distributiva, viene fatta sempre rigorosamente a mano.

*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 Nettare di Romagna IGP, dell'Insalata di Lusina 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.

