



“L’Europa firma i prodotti dei suoi territori”: Una ricetta speciale con il Radicchio di Chioggia IGP



Milano, 14 dicembre 2022 - Continua la campagna triennale di comunicazione e promozione della frutta e della verdura DOP e IGP, dal messaggio chiave “L’Europa firma i prodotti dei suoi territori”, con un focus speciale sul Radicchio di Chioggia IGP. Il progetto ha lo scopo di valorizzare e dare notorietà a frutta e verdura DOP e IGP in base alla loro stagionalità; nello specifico la campagna promuove anche il Radicchio Rosso di Treviso IGP, la Pera dell’Emilia-Romagna IGP, l’Asparago Verde di Altedo IGP, l’Insalata di Lusia IGP, la Pesca e la Nettarina di Romagna IGP e la Ciliegia di Vignola IGP.

Il Radicchio di Chioggia IGP, anche denominato “Principe Rosso” per via del suo aspetto, è stato uno dei protagonisti del Social Brunch di Sonia Peronaci. Un’occasione perfetta per riunirsi in un momento di convivialità e divertimento, festeggiando anticipatamente il Natale insieme a influencer e foodblogger nel caloroso ambiente della Sonia Factory, a Milano. In questa occasione all’insegna del buon cibo e di nuove ricette di stagione, il “Principe Rosso” ha sorpreso gli ospiti presentandosi come ingrediente speciale in un piatto super gustoso: patate al cartoccio con gorgonzola piccante, noci e appunto, Radicchio di Chioggia IGP.

Il Radicchio di Chioggia IGP è caratterizzato da un cespo tondeggiante e compatto, con foglie di colore rosso più o meno intenso ricche di nervature centrali e secondarie bianche. Inoltre, si distingue per il suo sapore gradevolmente amarognolo e per via della sua consistenza croccante. In questo periodo dell’anno si parla di Radicchio di Chioggia “tardivo”. Infatti, considerando il disciplinare IGP, la sua produzione viene distinta in due categorie: “precoce”, con raccolta dal 1° aprile al 15 luglio, e “tardivo”, con raccolta dal 1° settembre al 31 marzo.



**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.**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



Di seguito la ricetta realizzata durante l'evento in collaborazione con Sonia Peronaci e dedicata al Principe Rosso: il piatto perfetto per scaldare e stupire i parenti durante il periodo natalizio!

PATATE AL CARTOCCIO CON RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP, GORGONZOLA E SALSA DI NOCI

PREPARAZIONE: 15 minuti - COTTURA: 115 minuti - DIFFICOLTÀ: facile - COSTO: basso

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- patate 4 da circa 200 g ciascuna
- Radicchio di Chioggia IGP 150 g
- gorgonzola piccante 80 g

PER LA SALSA DI NOCI

- noci 40 g di gherigli (+ 4 per decorare)
- panna fresca 20 g
- latte 20 g
- formaggio grattugiato 15 g
- olio extravergine d'oliva 20 g
- sale q.b.

PREPARAZIONE

PER LE PATATE

Lava bene le patate per eliminare eventuali residui di terra e altre impurità. Poi asciugale e, senza togliere la buccia, avvolgile con un doppio foglio di alluminio, sigillandole bene in modo che mantengano l'umidità durante la cottura. Disponi i cartocci con le patate in una teglia e inforna in modalità statica a 200° per circa 75 minuti.

PER IL RADICCHIO

Pulisci il radicchio: taglia a metà il cespo ed elimina la base e la parte centrale più dura. Quindi affettalo nel senso delle foglie in modo da ottenere delle striscioline spesse 2 cm e poi riducile ulteriormente procedendo col coltello in senso perpendicolare rispetto al primo taglio.

Infine, sfoglia bene le striscioline di radicchio ottenute, fai scaldare un filo d'olio in una padella antiaderente e falle rosolare velocemente aggiungendo un pizzico di sale. Poi abbassa la fiamma e falle cuocere a tegame coperto fino a quando non si saranno ammorbidite. Toglile dalla pentola e lasciale intiepidire.



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.



PER LA SALSA DI NOCI

Metti in un cutter da cucina tutti gli ingredienti necessari per preparare la salsa: il latte, la panna, il formaggio grattugiato, l'olio, un pizzico di sale e le noci, avendo cura di tenere da parte 4 gherigli interi per la decorazione finale delle patate. Frulla fino a ottenere una salsa piuttosto densa e mettila in una sac à poche.

COMPOSIZIONE

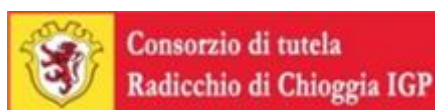
Una volta cotte le patate, estraile dal forno e, senza toglierle dal cartoccio né aspettare che si raffreddino, incidi la stagnola nel senso della lunghezza, scosta i bordi dell'alluminio e, usando il coltello, pratica sulla superficie di ogni patata un taglio di forma ellittica in modo da prelevare una piccola fetta. Poi, aiutandoti con un cucchiaino, scava ulteriormente la polpa delle patate, in modo da ottenere una conca capiente in cui inserire il ripieno.

Metti al centro di ogni patata 20 g di gorgonzola, in modo che il calore lo faccia fondere. Poi aggiungi $\frac{1}{4}$ del radicchio stufato preparato in precedenza.

DECORAZIONE

Decora le patate con la salsa di noci, formando un piccolo nido con l'aiuto della sac à poche, e completa con un gheriglio di noce.

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
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.

