



“L’Europa firma i prodotti dei suoi territori” Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP tornano a risplendere sul palco del Radicchio d’oro.



Simboli d’eccellenza della terra veneta, il Radicchio Rosso di Treviso IGP e Il Castelfranco IGP sono al centro della campagna triennale di comunicazione europea dal messaggio “L’Europa firma i prodotti dei suoi territori”. 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 riguarda anche l’Asparago Verde di Altedo IGP, la Ciliegia di Vignola IGP, la Pesca e la Nettarina di Romagna IGP, l’Insalata di Lusina IGP, la Pera dell’Emilia-Romagna IGP e il Radicchio di Chioggia IGP.

La campagna europea prevede, tra le varie attività, la partecipazione al tanto atteso evento “Radicchio d’oro” che finalmente quest’anno ritorna in presenza.

Per l’edizione 2021 è prevista la consegna del Premio “Radicchio d’Oro”, nelle categorie Gusto, Spettacolo, Sport e Cultura, presso il Teatro Accademico Castelfranco e la cena di gala, con un menù interamente a base di radicchio, presso l’Hotel Fior di Castelfranco, sede storica dell’evento. Quest’evento punta i riflettori anche sull’acqua di risorgiva, l’elemento fondamentale che rende possibile la coltivazione del Radicchio, poiché in grado di creare un terreno estremamente fertile nelle province di Treviso, Venezia e Padova, che godono del marchio IGP dal 1996.

Esistono due varietà di Radicchio Rosso di Treviso IGP: Tardiva e Precoce. La prima è riconoscibile per le foglie lunghe e affusolate di colore rosso vinoso intenso, si caratterizza per una costa bianca centrale e un sapore unico, gradevolmente amarognolo e croccante. Invece, il Radicchio rosso di Treviso precoce è riconoscibile dal cespo voluminoso, dal colore rosso intenso con la nervatura principale bianca e molto accentuata e il suo sapore è leggermente amarognolo e di consistenza



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.



mediamente croccante. Il Radicchio Rosso di Treviso IGP può essere assaggiato da metà settembre fino alla fine di aprile, periodo in cui è maggiormente ricco di minerali. Questo incredibile prodotto è infatti fonte di Potassio, Fosforo, Calcio e di vitamine, tra cui la vitamina C ed ha proprietà depurative grazie all'elevato contenuto di acqua e di fibre. Il Radicchio Rosso di Treviso IGP è estremamente versatile, dal momento che si può consumare sia crudo che cotto e si presta ad innumerevoli preparazioni gastronomiche. È infatti utilizzato come ingrediente di antipasti, insalate miste, paste, risotti e secondi piatti di carne o pesce. Da solo è molto gustoso saltato in padella o preparato ai ferri. In più, può essere conservato in frigorifero, avendo l'accortezza di mantenere le sue foglie asciutte.

Il variegato di Castelfranco IGP viene definito il fiore o la rosa, in riferimento alla sua bellissima forma ed è anch'esso tutelato dal Consorzio. La sua origine è dovuta all'incrocio tra il radicchio di Treviso e la scarola. La sua caratteristica principale risiede nelle foglie espanse con nervature poco accentuate, bordo frastagliato e lembo leggermente ondulato. Bello nella forma e splendido nei colori, con foglie bianco crema, si contraddistingue per il sapore dal dolce al gradevolmente amarognolo, molto fresco e delicato. La raccolta inizia il primo di ottobre, seguono poi i processi per l'imbianchimento che consentono di ottenere il gusto, la croccantezza, i colori e la forma che rendono così speciale questa cicoria.

Per chi volesse assaggiare e valutare da sé il gusto e le proprietà di questo prodotto lo trova in promozione dal 18 novembre al 1° dicembre presso alcuni punti vendita SAIT Consorzio delle Cooperative di Consumo Trentine (Gruppo COOP Italia) e dal 9 al 15 dicembre presso i principali punti vendita di Coop Nordovest di Liguria, Lombardia e Piemonte.

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 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
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.

