



## “L’Europa firma i prodotti dei suoi territori” celebra il Radicchio Rosso di Treviso IGP e Variegato di Castelfranco IGP



16/11/2023 Alla scoperta delle terre del **Radicchio Rosso di Treviso IGP e del Radicchio Variegato di Castelfranco IGP**, continuano le attività della campagna di comunicazione “*L’Europa firma i prodotti dei suoi territori*”. Il progetto finanziato dall’Unione Europea per lunedì 20 e martedì 21 novembre prevede un tour proprio nei comuni intorno a Treviso con l’obiettivo di valorizzare frutta e verdura di stagione a marchio DOP e IGP partendo proprio dalle caratteristiche che i territori di origine conferiscono a questi prodotti.

L’attività coinvolgerà diversi giornalisti in un fitto programma di visite e appuntamenti. Con partenza da **Treviso**, il tour permetterà di scoprire la storia del territorio e delle bellezze paesaggistiche che lo caratterizzano. Il territorio, ideale per la coltivazione del radicchio è caratterizzato 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, regala caratteristiche specifiche al pregiato Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo, in quanto crea le condizioni perfette per il processo di **imbianchimento**.

Questo procedimento ha inizio dopo la fase di raccolta, quando il Radicchio di Treviso viene posizionato in apposite vasche protette dai raggi solari. È fondamentale e insostituibile perché consente di esaltare i pregi organolettici, merceologici ed estetici del Radicchio Rosso di Treviso tardivo.

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.

Il viaggio stampa culminerà nella serata del 20 novembre in occasione dell'edizione 2023 del 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.

Le attività di promozione della campagna proseguiranno anche sui social di I Love Italian Food dove anche a questo prodotto di eccellenza sarà dedicata la ricetta di un cocktail, questa volta realizzato dal bartender Samuele Ambrosi

Campione italiano nel 2004, miglior barman d'Europa nel 2003 e del mondo nel 2005 vinto a Singapore. Samuele dopo aver fatto una lunga gavetta in Inghilterra, Francia e Danimarca, è oggi tra i bartender più affermati del mondo, proprietario di uno dei migliori cocktail bar d'Italia - Cloakroom Cocktail Lab, situato nel centro storico di Treviso - e, da anni, tra i protagonisti del settore della miscelazione e del bartending.

Di seguito la ricetta:

6 cl vermouth ambrato

3 gocce di soluzione salina

2 gocce di angostura

Top soda al Radicchio di Treviso IGP

Profumo di torba

Il procedimento sarà presto disponibile in un video sui canali social di I Love Italian Food e su quelli della campagna @fruttaeverdura\_dopigp.

*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.pdoggi.eu/> o su quello degli enti promotori della campagna.*

Per maggiori informazioni: –  
[ufficiostampa@sopexa.com](mailto:ufficiostampa@sopexa.com)

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.

