



## Il Radicchio di Chioggia IGP è il Principe Rosso della tavola di Natale



**Continua la campagna triennale di comunicazione e promozione della frutta e della verdura DOP e IGP, intitolata “L’Europa firma i prodotti dei suoi territori”. Il principe rosso è il nome con cui viene identificato il radicchio di Chioggia, che gode del riconoscimento IGP dal 2008 con le sue due diverse tipologie: “tardivo”, con raccolta dal 1° settembre al 31 marzo e “precoce”, con raccolta dal 1° aprile al 15 luglio.**

Già Plinio il Vecchio narrava di orti lussureggianti nei nostri litorali, così come risale a tempi lontani l’uso alimentare e terapeutico delle cicorie.

Nei primi decenni del 1900 il radicchio di Chioggia assume la sua forma caratteristica grazie all’intelligente e lungimirante lavoro degli ortolani locali, che, attraverso una paziente selezione massale dei cespi di forma più raccolta con foglie centrali embricate, ottennero il radicchio variegato di Chioggia prima, quindi, selezionando piante con screziature rosse sempre più diffuse ed estese, sono arrivati attorno agli anni cinquanta a quel radicchio a palla rossa che oggi porta il nome di Chioggia in tutto il mondo.

Il Radicchio di Chioggia Igp è caratterizzato dal cespo tondeggiante e compatto, con foglie di colore rosso più o meno intenso con nervature centrali e secondarie bianche, il sapore gradevolmente amarognolo e per via della consistenza croccante. In questo periodo dell’anno si parla di Radicchio di Chioggia « tardivo », infatti considerando quanto afferma 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.





## Il Radicchio di Chioggia IGP è il Principe Rosso della tavola di Natale



L'area di produzione del Radicchio di Chioggia IGP abbraccia dieci comuni che ricadono in tre differenti province: Padova, Venezia e Rovigo unite dallo stesso paesaggio. Le caratteristiche che lo rendono inimitabile derivano dagli aspetti pedoclimatici e minerali del territorio. Il Radicchio di Chioggia viene coltivato in determinati orti che hanno origine dalle rocce arenarie che i grandi fiumi come il Po, l'Adige e il Brenta hanno portato dalle Alpi fino all'Adriatico.

Si tratta, quindi, di terreni con una forte presenza di minerali ai quali si aggiunge la salinità apportata dalle brezze marine. Il Chioggia Igp è infatti il più sapido tra i radicchi italiani e tra quelli che richiedono il minor numero di interventi con prodotti chimici, in quanto è sempre la natura a prendersi cura di tale ortaggio.

Il Radicchio di Chioggia IGP si consuma soprattutto crudo, da solo o in insalate miste. Tuttavia, grazie al suo caratteristico sapore 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.

La ricetta del cocktail realizzato con il Radicchio di Chioggia IGP porta la firma di Riccardo De Bei, barman originario di Chioggia, formatosi presso l'Associazione Italiana Barmen e Sostenitori (AIBES) a Milano, ha consolidato le sue competenze nel mondo della mixology. Attualmente, lavora presso M4cento restaurant bistrot di Chioggia, ma la sua esperienza nel mondo del bartending lo ha portato a condividere la sua conoscenza presso la Bartender School MB di Chioggia, contribuendo all'educazione di futuri professionisti del bartending. Prima di unirsi a M4cento, ha acquisito esperienza lavorando in vari locali a Chioggia, tra cui l'Officina Alcolica, locale di riferimento della zona.



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



## Il Radicchio di Chioggia IGP è il Principe Rosso della tavola di Natale



Gli ingredienti per questo gustoso cocktail a base di Radicchio di Chioggia IGP sono:

- Tequila 100% agave - 50 ml
- Limone - 10 ml
- Liquore al rabarbaro - 5 ml
- Shrub al radicchio di Chioggia IGP - 25 ml (radicchio di Chioggia IGP, zucchero, aceto balsamico)

Come per tutti gli altri cocktail della campagna "L'Europa firma i prodotti dei suoi territori" i video delle ricette sono disponibili sul canale Instagram di [I Love Italian Food](#)

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

Contatti ufficio stampa: [ufficiostampa@sopexa.com](mailto:ufficiostampa@sopexa.com)

Foto [LINK](#)

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.

