



**Consorzio di tutela
Radicchio di Chioggia IGP**

**Sede legale e operativa: Mercato Orticolo di Chioggia
Loc. Brondolo - 30015 CHIOGGIA (Venezia)
C.F. e Partita IVA 03943570279 - R.E.A. VE 351760
www.radicchiodichioggiaigp.it - Tel. +39 0418224105
consorzio@radicchiodichioggiaigp.it - radicchiodichioggia@pec.it**

COMUNICATO STAMPA - 5 febbraio 2018

Il Radicchio di Chioggia Igp vola Berlino

Quinta partecipazione del Consorzio di Tutela alla fiera internazionale Fruit Logistica

Anche quest'anno il **Consorzio tutela Radicchio di Chioggia Igp** sarà presente al **Fruit Logistica di Berlino**, il principale appuntamento per il settore ortofrutticolo internazionale, in calendario da mercoledì 7 a venerdì 9 febbraio. E' la quinta partecipazione ufficiale e, come ormai consuetudine, la postazione del Consorzio è collocata nello spazio espositivo collettivo della **Regione Veneto (Hall 2.2, Stand C-11)**, nel padiglione dove è concentrata gran parte della presenza italiana. Guida la delegazione il presidente Giuseppe Boscolo Palo, accompagnato dal vicepresidente Patrizio Garbin e dall'addetto stampa Umberto Tiozzo; ci sarà anche Pietro Cigna, direttore dell'Ortomercato di Chioggia, a conferma dell'azione sinergica tra le due realtà per la promozione e la commercializzazione del famoso Radicchio Igp. Nei tre giorni saranno ospiti anche e alcuni soci produttori della filiera e rappresentanti delle istituzioni locali: ha già assicurato il suo arrivo Stefano Gazzola, Assessore all'Agricoltura del Comune di Rosolina, il cui territorio assieme a quello di Chioggia detiene l'esclusività della produzione della tipologia precoce del Radicchio di Chioggia Igp, inoltre, come lo scorso anno è atteso l'arrivo del Governatore del Veneto, Luca Zaia che potrebbe essere accompagnato Assessore regionale all'Agricoltura Giuseppe Pan.

«Questa missione di Berlino - spiega il presidente del Consorzio di tutela, Giuseppe Boscolo Palo - fa parte di un progetto di promozione cofinanziato dal Ministero dell'Agricoltura in associazione con i Consorzi dell'Insalata di Lusina e dell'Aglio Polesano. Qui portiamo in esposizione il nostro prodotto col marchio Igp e del materiale illustrativo bilingue per buyers, giornalisti e visitatori, dove presentiamo il Radicchio di Chioggia e il suo territorio assieme ad alcune indicazioni salutistiche e delle ricette che lo valorizzano in tavola. La nostra presenza in questa vetrina internazionale - prosegue Boscolo - è in continuità con la missione ad Helsinki di novembre, che ci ha permesso di aprire una nuova finestra sul mercato nordeuropeo, particolarmente importante per l'elevato potere d'acquisto di queste popolazioni, fortemente interessato al prodotto in busta pronto al consumo, quello della cosiddetta IV gamma, nel quale si presenta in modo autorevole con le confezioni di "Radicchio di Chioggia Igp" della Valfrutta. A Berlino, assieme al prodotto fresco, porteremo anche l'ultima novità dei trasformati contenenti come ingrediente caratterizzante il nostro prodotto: le paste fresche ripiene con "Radicchio di Chioggia Igp" del Pastificio Artusi, che saranno poste in degustazione nel consueto incontro con la stampa specializzata del giovedì, assieme al radicchio essiccato della ditta Taflo, ideale per preparare gustosi risotti e alle torte "Ciosote", il tutto accompagnato dalla "Rossa di Chioggia" la birra artigianale al radicchio del birrificio veneto San Gabriel. L'apprezzamento dei consumatori per i prodotti alimentari col nostro Igp è segnato anche dalla recente messa in commercio da parte della Bofrost di una confezione di "Pizza al Radicchio di Chioggia Igp e Adiago Dop" che raddoppia i pezzi contenuti.

Purtroppo, questo successo dei "pronti al consumo", non sta trovando corrispondenza nelle quotazioni del prodotto fresco. In gennaio i quantitativi raccolti sono gli stessi del corrispondente mese 2017, però i prezzi sono decisamente inferiori, parliamo di poche decine di centesimi. Se la situazione non cambia, sia dal punto di vista meteorologico che dei consumi interni, quasi certamente i conferimenti in mercato caleranno drasticamente rispetto al 2017. A causa di questo appiattimento delle quotazioni molto radicchio tondo è stato accumulato nelle celle frigorifere e questo non migliora le aspettative per la nuova stagione del precoce i cui quantitativi di prodotto saranno grossomodo gli stessi dell'anno precedente dato che le superfici investite a tale coltura si stima siano le stesse. L'unica prospettiva per la prossima primavera - conclude Boscolo - sta nel prodotto a marchio Igp. Il disciplinare del "Radicchio di Chioggia" prevede infatti che la raccolta della tipologia precoce inizi dal 1° aprile, e quindi solo il consumatore che acquista il prodotto certificato con la denominazione della filiera potrà avere la garanzia che si tratta di prodotto fresco di recente raccolta.

Con preghiera di pubblicazione e diffusione

Come consuetudine il Consorzio tutela Radicchio di Chioggia Igp organizza per i giornalisti dei media e della stampa presenti al Fruit Logistica un incontro con degustazione di specialità a base di radicchio.

L'appuntamento è per giovedì 8 febbraio alle 11.30, presso lo stand Regione Veneto - Hall 2.2 - C11.

Umberto Tiozzo (+39 334 3128544) - Addetto Stampa Consorzio tutela Radicchio di Chioggia Igp

(Contattare per conferma ed eventuali appuntamenti per interviste e servizi)

Giuseppe Boscolo Palo (+39 349 5934459) - Presidente Consorzio tutela Radicchio di Chioggia Igp