



Mercoledì 7 Febbraio 2018

MERCATI & IMPRESE

## Radicchio di Chioggia, quotazioni in ribasso

Anche quest'anno il **Consorzio tutela Radicchio di Chioggia Igp** sarà presente a **Fruit Logistica** di Berlino, il principale appuntamento per il settore ortofrutticolo internazionale, in calendario da oggi 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 dall'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 birrifico 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 Asiago Dop che raddoppia i pezzi contenuti".



"Purtroppo - aggiunge il presidente - 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".

Fonte: Consorzio tutela Radicchio di Chioggia Igp

© Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.