



**Consorzio di tutela
Radicchio di Chioggia IGP**

Sede Legale: Mercato Orticolo di Chioggia
Località Brondolo - 30015 CHIOGGIA (Venezia)
C.F. e Partita IVA 03943570279
www.radicchiodichioigiaip.it
consorzio@radicchiodichioigia.com

COMUNICATO STAMPA

Il Radicchio di Chioggia Igp tra le eccellenze agroalimentari al Vinitaly

CHIOGGIA, giovedì 3 aprile 2014 - Il Radicchio di Chioggia Igp torna anche quest'anno al VINITALY e raddoppia la sua presenza. Dal 6 al 9 aprile il Consorzio di Tutela Radicchio di Chioggia partecipa alla rassegna SOL&AGRIFOOD in due spazi espositivi, assieme agli altri radicchi veneti e ad alcuni dei più prestigiosi prodotti della agricoltura regionale col marchio europeo di origine protetta.

Allo stand 7 sarà allestita l'**Osteria dell'Olio** una sorta di *Oil bar* dallo stile conviviale ed informale, dove giornalisti, blogger, opinion leader e semplici consumatori potranno assaggiare - guidati direttamente dal produttore - l'olio Garda DOP assieme ai prodotti che con esso si accompagnano, tra cui il nostro Radicchio di Chioggia Igp. In particolare, nella giornata di lunedì 7 aprile, ci sarà l'evento "*L'Olio del Garda alla corte del Radicchio di Chioggia*" con una serie di degustazioni dedicate dalle 12,30 alle 14,30 circa.

Nella seconda postazione, presso lo stand 72-73, il Radicchio di Chioggia Igp sarà assieme all'Aglio Bianco Polesano Dop, all'Insalata di Lusina Igp, il Riso del Delta del Po Igp e la Cozza di Scardovari Dop, presentati al pubblico e agli addetti del settore enogastronomico in un allestimento artistico. Il giorno di apertura, domenica 6 aprile all'ora di pranzo, presso l'Agorà del padiglione Sol & Agrifood, si terrà la degustazione "*Il Radicchio di Chioggia Igp e i prodotti polesani: eccellenze della dieta mediterranea*". Nei quattro giorni della manifestazione verranno organizzati diversi momenti di degustazione dei prodotti certificati, ma l'evento clou sarà a mezzogiorno di martedì 8 aprile: "*I capolavori del Polesine: dal territorio alla tavola*", presentato da Mimmo Vita, presidente dell'Unione Nazionale delle Associazioni dei Giornalisti Agroalimentari e Ambientali, con piatti preparati da docenti ed allievi dell'Istituto Alberghiero di Adria, a cui parteciperanno giornalisti specializzati e buyers internazionali selezionati.

«Queste iniziative nelle quali le eccellenze con l'origine locale certificata "fanno squadra" - spiega Giuseppe Boscolo Palo, presidente del Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia - oltre che avere l'obiettivo di valorizzare l'insieme dei prodotti, permettono anche di promuovere tutto il territorio che li interessa, dalle acque della Laguna di Venezia fino al Delta del Po, ricco di percorsi paesaggistico-ambientali e enogastronomico-culturali, tra loro collegati in una ideale "Strada del Radicchio di Chioggia Igp"».



IL LATO CURIOSO DI SOL&AGRIFOOD, VINITALY ED ENOLITECH

Verona, 3 aprile 2014. Basta plastica per i fingerfood, a Sol&Agrifood, la Rassegna dell'agroalimentare di qualità in programma a Verona dal 6 al 9 aprile 2014 (www.solagrifood.com), l'alternativa è un piattino di sfoglia croccante al mais, adatto come base per salse e creme, da mangiare in un solo boccone.

Ci sono poi le confetture di petali di rosa o di uva Isabella, le gelée di sambuco, il vinappeso ricavato dal cuore della coscia di suino pesante stagionato 12 mesi e affinato con Amarone e Recioto, i tronchetti di peperone croccante in bustine snack, il pastificio dei primati con il catalogo di formati di pasta più grande del mondo (ben 122 formati, più 40 senza glutine), ma anche un bonsai di olivo di circa 100 anni che produce circa 2,5 kg di olive, da cui si potrebbe ricavare meno di mezzo litro di olio.

Sono queste alcune delle curiosità in fiera, che danno però la misura della tradizione e della creatività del settore agroalimentare italiano. Un'infinità di prodotti, tutti da scoprire negli stand dei circa 350 espositori di Sol&Agrifood e nelle degustazioni guidate in programma nell'Agorà, nella Sala Mantegna e nella Sala Polifunzionale, che sono i tre spazi allestiti per gli eventi, i tasting e i cooking show.

Fonte: "<http://www.vinitaly.com/areaStampa/comunicati/id/4831>"