

Prodotti, paesaggio e tradizioni

La promozione del radicchio di Chioggia IGP si fa strumento di valorizzazione di tutto il territorio, della sua cultura e delle sue attività, pesca compresa

Oltre alla pesca, la nostra città ha enormi potenzialità anche nell'ambito dell'orticoltura, basti pensare che il Veneto produce più di metà del radicchio di tutta l'Italia e il radicchio di Chioggia, in particolare, è primo per superficie coltivata e quantità di produzione. Nel 2008 l'Unione Europea ha riconosciuto al nostro radicchio l'Indicazione Geografica Protetta (IGP), e nel novembre dell'anno successivo, il 2009, è stato costituito il **Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia**. Il Consorzio, che non persegue fini di lucro, ha lo scopo di tutelare e promuovere la denominazione IGP del Radicchio di Chioggia, con adeguate iniziative di valorizzazione e di informazione del consumatore, che possano diffonderne il consumo e la conoscenza, in Italia e all'estero, ed assicurarne la valorizzazione commerciale, al fine di far conseguire agli imprenditori agricoli e a tutti gli operatori della filiera un redditività soddisfacente. «L'obiettivo nostro - ci dice l'Assessore alle Attività Produttive **Maurizio Salvagno** - è dare una spinta maggiore all'agricoltura attraverso la conoscenza dei nostri prodotti e la promozione del nostro territorio. Insieme ad **Ortomercato** stiamo, infatti, cercando di creare dei corsi professionali, finanziati dalla Regione, per dar modo ad alcuni giovani senza lavoro che vogliono cimentarsi in una nuova attività, di imparare a conoscere e a lavorare la terra. Essi avranno l'assistenza e l'appoggio di vecchi ortolani, sarà quindi una sperimentazione fatta da teoria e pratica». Per promuovere l'immagine e la qualità del nostro radicchio, il Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia ha partecipato ad alcune delle maggiori fiere nazionali ed internazionali del settore. Anche quest'anno infatti il

Radicchio di Chioggia IGP è tornato al Vinitaly di Verona: dal 6 al 9 aprile il Consorzio ha partecipato alla rassegna Sol&Agrifood assieme ad altri radicchi veneti e ad alcuni dei prodotti più prestigiosi dell'agricoltura regionale col marchio europeo di origine protetta. Inoltre ha partecipato al Macfrut di Cesena e perfino al Fruit Logistica di Berlino.

«Queste iniziative dove le eccellenze con l'origine locale certificata fanno quadra - spiega il presidente del Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia, **Giuseppe Boscolo Palo** - oltre ad 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 enogastronomici-culturali, tra loro collegati in una ideale "Strada del Radicchio di Chioggia IGP"». Infatti, le azioni promozionali e informative del Consorzio sono tese a valorizzare gli elementi che caratterizzano il legame del prodotto col territorio, come l'autoproduzione aziendale del seme e le specificità organolettiche date dalle particolarità dei terreni di coltivazione; a stimolare gli impieghi gastronomici in cucina e nella ristorazione, evidenziando che l'offerta del territorio d'origine del Radicchio di Chioggia non è solo l'orticoltura ma anche la pesca, la balneazione, il patrimonio artistico e culturale, il paesaggio e le tradizioni, che, assieme alla Città Lagunare, creano un unicum costituente una straordinaria offerta di "turismo del territorio", in grado di incrementare il flusso turistico, sia in termini di



presenze che di ampliamento dell'arco stagionale. Così espressa quindi, l'origine geografica protetta, oltre che una garanzia della provenienza del prodotto e un reale fattore differenziante per lo stesso, costituisce un forte richiamo al luogo d'origine ed ai suoi elementi d'attrazione. «Paradossalmente - continua Giuseppe Boscolo Palo - finora è stato più semplice comunicare l'IGP del radicchio come garanzia del legame col suo territorio d'origine ai consumatori del Nord Europa, dove Chioggia è spesso sinonimo di Radicchio nei menù dell'alta gastronomia. Speriamo che questo sia l'avvio per la diffusione su tutti i banchi dei negozi e su tutte le tavole dei ristoranti di Chioggia dell'autentico Radicchio IGP, di cui attualmente è in produzione la tipologia precoce, che si raccoglie da aprile fin verso l'estate esclusivamente negli orti litoranei di Chioggia e Rosolina; poi, da settembre fino ad inverno inoltrato, si raccoglie il radicchio tardivo, che viene prodotto nel territorio dei 10 comuni che vanno dalla Laguna di Venezia fino al Delta del Po: Chioggia, Cavarzere, Cona, Codevigo, Correzzola, Rosolina, Loreo, Porto Viro, Taglio di Po e Ariano Polesine».

Alice Penzo

