



**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
consorzio@radicchiodichioggiaigp.it - radicchiodichioggia@pec.it**

COMUNICATO STAMPA

Lunedì 12 settembre 2016

Il Radicchio di Chioggia Igp al Macfrut di Rimini 2016

Consorzio di tutela e Ortomercato assieme per fare sinergia tra promozione e commercializzazione

Aprire i battenti mercoledì 14 settembre la 33^a edizione Macfrut, confermando la scelta della nuova sede in Rimini Fiera, che quest'anno si snoda in ben sette padiglioni, per una superficie di 40mila metri quadri ed oltre un migliaio di espositori con una folta rappresentanza di buyer esteri. Per l'inaugurazione è annunciato l'arrivo del Ministro dell'Agricoltura Maurizio Martina, a conferma che la manifestazione rappresenta la principale vetrina nazionale di settore ortofrutticolo ed ha ormai assunto una dimensione internazionale.

Per il quarto anno consecutivo partecipa anche il Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia Igp, la cui postazione è collocata nel multistand di oltre 400 metriquadri allestito da OPO Veneto (Padiglione B5 - Stand 115/118/155), affiancata a quella dell'Ortomercato di Chioggia, a segnare la sinergia tra promozione e commercializzazione che i due Organismi intendono condurre assieme per la valorizzazione del Radicchio di Chioggia Igp e del suo territorio di produzione, dalla Laguna di Venezia al Delta del Po. Infatti, questa partecipazione, come quella dello scorso febbraio al Fruit Logistica di Berlino, fa parte del progetto di promozione ed informazione finanziato nell'ambito del Piano di Sviluppo Regionale del Veneto assieme ai Consorzi dell'Insalata di Lusina e dell'Aglio Polesano.

«Siamo all'interno dell'area di Opo Veneto - spiega il presidente Giuseppe Boscolo Palo - che è socio importante sia del Consorzio che dell'Ortomercato, perché ne condividiamo le scelte in tema di sostenibilità ambientale e identificazione dell'origine: è una scelta convinta in risposta alla crescente domanda di prodotti di qualità in ambienti di qualità. Lo stand, che replica l'immagine di una "grande nave" in viaggio con a bordo una grande squadra, rappresenta il fior-fiore dei prodotti veneti ed un carico di positive attese per i produttori e i consumatori.

Tra le iniziative dei tre giorni di kermesse - prosegue Boscolo - ci sono il Fruit Bar, per esaltare gli aspetti salutistici e gustativi dei prodotti e le proposte gastronomiche curate da Cooking Academy e Gambero Rosso; mentre per gli internauti ci sono sei grafiche con il codice QR per scoprire la gamma dei prodotti DOP-IGP veneti e non solo. In particolare nella mattinata di giovedì 15 il nostro Consorzio presenta delle degustazioni con Radicchio di Chioggia e fasolari in collaborazione con la coop. "La Sciabica", che darà anche una dimostrazione di come si utilizzano questi gustosi molluschi che si pescano in Alto Adriatico a poche miglia dalle nostre coste e che sono diventati una proposta richiestissima in un noto ristorante sulla spiaggia di Sottomarina nel piatto "Tagliolini con fasolari e Radicchio di Chioggia"».

L'ingresso al Macfrut 2016 (giorni 14-15-16 settembre) è gratuito, previa registrazione nel sito della Fiera o direttamente alla reception.

Con preghiera di pubblicazione/diffusione

Umberto Tiozzo (3343128544) - Addetto Stampa Consorzio tutela Radicchio di Chioggia Igp

Giuseppe Boscolo Palo (349.5934459) - Presidente Consorzio tutela Radicchio di Chioggia Igp

Nelle foto allegate:

Foto 1: Giuseppe Boscolo Palo, presidente Consorzio Tutela Radicchio di Chioggia (in Cesena 2014)

Foto 2: Rendering stand OPO Veneto al Macfrut Rimini 2016 (in Macfrut 2016)

Foto 3: piatto "Tagliolini con fasolari e Radicchio di Chioggia" (in Pubblicazioni)