



**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

Martedì 9 maggio 2017

Il Vice Ministro Andrea Olivero inaugura la 34^a edizione di Macfrut

Anche quest'anno sarà il Vice Ministro delle Politiche Agricole Andrea Olivero (al centro nella foto allegata) a tagliare il nastro della 34esima edizione di Macfrut mercoledì 10 maggio alle 11.30 alla Fiera di Rimini. Presenti, tra le numerose autorità, l'On. Sandro Gozi Sottosegretario alla Presidenza del Consiglio, l'europarlamentare Paolo De Castro e Stefano Bonaccini Presidente della Regione Emilia Romagna. La fiera internazionale dell'ortofrutta in programma fino a venerdì 12 maggio chiama a raccolta oltre 1.100 aziende del settore, con un espositore su quattro che arriva da oltreconfine (circa il 23% del totale), e oltre 1200 buyer internazionali invitati per l'occasione. Ben 11 le aree espositive rappresentate su 8 padiglioni fieristici per un'area di 50mila metri quadrati. E ancora Cina Paese Partner, Basilicata regione partner, con presenze record dalle Regioni Veneto, Piemonte, Emilia Romagna, Campania, Puglia e Sicilia.

Il Consorzio di Tutela del Radicchio di Chioggia Igp, presente nello stand collettivo allestito da OPO Veneto (Padiglione B5 - Stand 35/75), accoglierà il viceministro e le autorità nel loro giro inaugurale con una "dolce" sorpresa: verrà proposta all'assaggio in anteprima la nuova torta al Radicchio di Chioggia Igp. Si tratta di una preparazione gastronomica elaborata dalla Pasticceria Veneta di Cona a base di Radicchio di Chioggia Igp essiccato (brevetto della ditta vicentina Aromy, associata Consorzio di Tutela) e carote. La nuova torta viene presentata in contemporanea anche al Tuttofood in Fiera Milano dove la Pasticceria Veneta è presente con la sua gamma di prodotti.

«Aggiungiamo un'altra specialità - spiega il presidente Giuseppe Boscolo Palo - alla gamma di preparazioni a base di Radicchio di Chioggia Igp, che lo rendono usufruibile come souvenir nei suoi trasformati. L'idea innovativa del radicchio essiccato, prodotto dalla ditta socia Aromy di Poiana Maggiore, permette una più agevole preparazione delle diverse ricette: dalla birra al gelato. Nei tre giorni di fiera qui a Rimini, così come in contemporanea al Tuttofood di Milano, proporremo in degustazione questo nuovo dolce, realizzando un primo panel-test tra buyers e visitatori che porterà alla sua definitiva messa in produzione. Avremo così a disposizione una specialità gastronomica che porterà in tutto il mondo il nome del nostro Radicchio di Chioggia Igp, essendo la Pasticceria Veneta un'azienda leader nel settore del dolce surgelato (e perciò senza conservanti aggiunti) che oltre a servire la ristorazione e la Grande Distribuzione, esporta i suoi prodotti in tutta Europa e in altri continenti, fin'anche in Australia.»

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

Foto 2: Rendering stand al Macfrut Rimini 2017