MARRONI DEL MONFENERA IGP

Descrizione del prodotto

L'indicazione geografica protetta (IGP) "Marroni del Monfenera" è riservata esclusivamente ai frutti allo stato fresco provenienti dall'ecotipo locale di piante della specie *Castanea sativa* Miller.

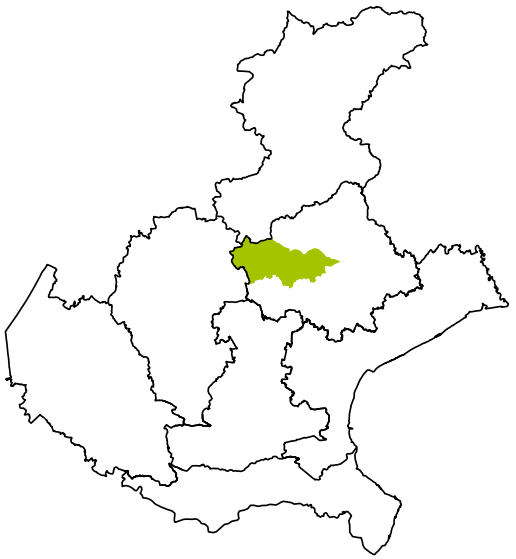
La storia

La coltivazione dei "Marroni del Monfenera" risale al periodo medioevale, come testimoniato da un atto del 1351 che ne regolava la raccolta tra i capi famiglia della zona. Gran parte del prodotto veniva trasportato al mercato di Treviso e da questo, lungo il Sile, raggiungeva Venezia. La tutela dei castagneti nell'area dei "Marroni del Monfenera" è confermata anche nelle fonti notarili dei secoli successivi, che denunciavano alle autorità competenti i tagli abusivi dei castagneti o la presenza di animali da pascolo fuori stagione che compromettevano la raccolta delle castagne. Nel corso dei secoli si sono verificati dei periodi di abbandono dei castagneti alternati a delle fasi di assiduo utilizzo del bosco come risorsa per il rifornimento di legna da ardere, per la produzione di frutti per l'alimentazione umana e animale e per ricavare legno da opera.

Territorio di origine

I Marroni del Monfenera IGP sono coltivati nel territorio dei seguenti comuni della provincia di Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

Il territorio di produzione è caratterizzato da un clima e da terreni ideali per la diffusione del castagno.



Aspetto e sapore

I Marroni del Monfenera IGP, si presentano con un seme per frutto, tendenzialmente liscio o leggermente rugoso, di forma ovoidale con apice poco rilevato, con una faccia laterale tendenzialmente piana e l'altra marcatamente convessa; il numero di frutti per kg è minore o uguale a 90; la polpa è di colore nocciola chiaro tendente al giallo paglierino, uniforme di consistenza pastosa/farinosa, dal sapore dolce e gradevole.

Produzione

La propagazione dei Marroni del Monfenera IGP deve avvenire esclusivamente per via agamica (innesto); le marze utilizzate per l'innesto vengono prelevate, durante l'esecuzione della potatura, da piante di "Marroni del Monfenera". Nelle piante adulte la potatura viene effettuata da novembre a marzo e deve interessare tutta la chioma, andando ad eliminare i rami soprannumerari, mal conformati, nonché tutte quelle parti che evidenziano attacchi da parte del patogeno fungino agente del cancro corticale (*Cryphonectria parasitica*).

La potatura viene eseguita con la tecnica del *tree-climbing*, escludendo l'utilizzo di piattaforme, anche in quelle zone dove l'orografia del terreno lo permetterebbe, in quanto la chioma deve essere sottoposta ad interventi di taglio, anche nelle branche più interne, che devono essere eseguiti in modo da permettere una pronta cicatrizzazione delle ferite. Durante il periodo della potatura si provvede anche a mantenere pulito il castagneto eliminando tutte le piante selvatiche invasive.

La raccolta avviene manualmente dal 15 settembre al 15 novembre, esclusivamente dopo la caduta del prodotto a terra. È ammesso l'utilizzo di macchine aspiratrici e raccoglitrici. L'operazione di cernita è manuale; la pulizia e la calibratura vengono effettuate successivamente, utilizzando appositi macchinari.

Il prodotto che non viene immesso sul mercato entro le 48 ore dalla raccolta subisce il trattamento di curatura. Tale operazione consiste nell'immergere i Marroni del Monfenera IGP nell'acqua a temperatura ambiente, per un massimo di 9 giorni, poi vengono tolti dall'acqua e asciugati in un'apposita macchina. Tale fase consente la conservazione del prodotto allo stato fresco per un massimo di 3 mesi. L'operazione di curatura deve essere svolta entro poche ore dalla raccolta per impedire l'innesco di processi fermentativi e, quindi, va svolta all'interno dell'areale di produzione.

Etichettatura

Le confezioni recano obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, il simbolo grafico comunitario e le indicazioni: "Marroni del Monfenera" seguita dall'acronimo IGP, il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda confezionatrice, il logo, la categoria commerciale di appartenenza (Extra o I), il peso lordo all'origine e il logo. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Stoccaggio e commercializzazione

Il riccio contiene al massimo 3 frutti; possono ottenere la IGP i frutti appartenenti alle categoria Extra (calibro del frutto superiore a 3 cm) e alla categoria I (calibro del frutto compreso tra 2,8 e 3 cm).

Il prodotto deve essere condizionato in appositi sacchetti di rete per alimenti, chiusi ai lembi superiori con un sistema di collatura a caldo o attraverso chiusura con cucitura. Ogni confezione deve contenere prodotto omogeneo per categoria. La commercializzazione non può avvenire prima del 15 settembre di ogni anno.

In cucina e a tavola

La conservazione dei Marroni del Mofenera IGP deve avvenire in luogo fresco e asciutto. Dal punto di vista culinario i marroni e le castagne sono utilizzati sotto varie forme: secche, bollite, arroste (caldarroste) e come farina; vengono inoltre utilizzate per la preparazione del risotto, di varie minestre, abbinati ai fagioli, oppure per la preparazione di creme dolci, della polenta e di biscotti. Inoltre i fiori di castagno sono molto appetibili alle api, che producono un miele dal caratteristico sapore e colore ambrato.

PESCA DI VERONA IGP

Descrizione del prodotto

La denominazione Pesca di Verona IGP è riservata al frutto, allo stato fresco, appartenente alla specie *Prunus persica* (L.) Batsch (sinonimo *Persica vulgaris* Miller), nelle varietà a polpa bianca e gialla, nonché alle pesca noce (dette anche nettarine) a polpa gialla, di cultivar a maturazione precoce, media e tardiva.

La storia

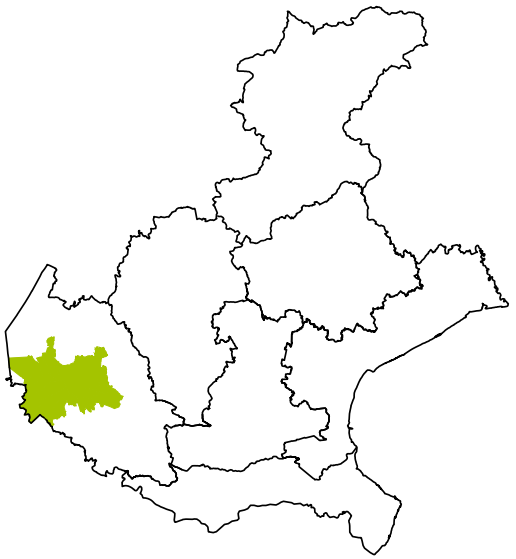
La coltura del pesco nel veronese ha origini assai antiche. Già Plinio in epoca Romana riferiva nelle sue opere del "*pomo della lanuggine*" coltivato in territorio Veronese. Andrea Mantegna raffigurava poi le pesche nella Basilica di S. Zeno a Verona (1400). Già nel 1700 comincia, lungo l'Adige, la coltura del pesco irrigua, nel 1890 si parla di 1.000 tonnellate prodotte e nel 1950 la superficie di coltivazione raggiunge i 5.000 ettari.

Aspetto e sapore

La Pesca di Verona IGP ha frutti di forma rotondo-oblata nelle cultivar gialle e bianche; rotondo-oblunga nelle nettarine gialle. Il colore dell'epidermide dei frutti di pesche e nettarine è molto esteso e intenso. La polpa è consistente, succosa e di sapore caratteristico dovuto al giusto equilibrio fra zuccheri e acidi.
Il calibro minimo dei frutti è pari a 61 mm, per le cultivar precoci e 67 mm per le cultivar medie e tardive.

Territorio di origine

La zona di produzione della Pesca di Verona IGP è limitata alla provincia di Verona e in particolare comprende l'intero territorio dei Comuni di Bussolengo, Buttapietra, Castel d'Azzano, Mozzecane, Pastrengo, Pescantina, Povegliano, S. Giovanni Lupatoto, Sommacampagna, Sona, Valeggio sul Mincio, Villafranca, Castelnuovo del Garda, Lazise, Sant'Ambrogio di Valpolicella, San Martino Buon Albergo, Verona, Zevio.



Produzione

La coltivazione della Pesca di Verona IGP può essere condotta con metodo convenzionale, integrata e biologica, secondo le rispettive regole e normative. I sistemi di impianto, forme di allevamento e tecniche di potatura invernale ed estiva devono favorire illuminazione ed arieggiamento di ogni parte della chioma delle piante, in modo da accentuare i caratteri di tipicità del prodotto; per questo sono ammesse solo le forme di allevamento a "vaso basso veronese" e a "Y" trasversale.
È raccomandata la potatura verde e reso obbligatorio il diradamento manuale dei frutti per raggiungere le pezzature e le caratteristiche qualitative previste. Altra tecnica, obbligatoria, è quella dell'inerbimento controllato del frutteto, che costituisce un fattore di vantaggio per lo sviluppo dei processi produttivi ecocompatibili, contribuisce all'equilibrio idrico, migliora l'humus e accentua le caratteristiche qualitative peculiari della produzione.
La raccolta, in considerazione della sensibilità delle pesche alle manipolazioni, avviene con diversi stacchi, almeno tre, fatta manualmente da terra o per mezzo di carri-raccolta, in cassette, ceste o cassoni di plastica.
La conservazione avviene in celle frigorifere, ad una temperatura compresa tra +0,5 e 3,0 °C allo scopo di mantenere le caratteristiche qualitative tipiche e la serbevolezza dei frutti. Non si possono in ogni caso superare i 20 giorni di refrigerazione.

Etichettatura

Sul prodotto e sulle confezioni, in particolare sul nastrino prestampato dei cestini, sul film prestampato nei vassoi, nonché sugli imballaggi (plateaux) e sui coupon (vassoi e cestini) dovrà essere riprodotto il logo della IGP Pesca di Verona. In etichetta, sulle confezioni può essere riportata la tipologia "pesca" o "pesca noce" o "nettarina". In etichetta, oltre al logo della denominazione devono essere riportati: nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore; peso, data e luogo di confezionamento; categoria commerciale e calibro.

Stoccaggio e commercializzazione

L'immissione al consumo dell'IGP Pesca di Verona deve avvenire nel periodo che va dal 10 giugno al 20 settembre. Viene commercializzata con bollinatura su tutto il prodotto, o in appositi vassoi sigillati con film plastico, in cestini da 1 o 2 kg o anche in plateaux di cartone, legno o plastica di varie dimensioni. Su queste diverse tipologie di confezioni dovrà essere apposto il sigillo di garanzia in maniera tale che l'apertura della confezione comporti la rottura dello stesso.
Possono ottenere il riconoscimento IGP Pesca di Verona soltanto le pesche e le pesche noci o nettarine appartenenti alle categorie "extra" e "I.

In cucina e a tavola

La Pesca di Verona IGP va conservata a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, a temperatura ambiente o in frigorifero, se già matura. Viene consumata fresca ma è ideale nella preparazione di dolci, gelati o confetture.

RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP

Descrizione del prodotto

Il Radicchio di Chioggia IGP è un ortaggio a foglia allo stato fresco, ottenuto da piante appartenenti alla famiglia delle Asteracee, genere *Cichorium* specie *inthybus*, varietà Silvestre, nelle due tipologie: "precoce" e "tardiva".

La storia

Già Plinio il Vecchio narrava di orti lussureggianti nei litorali clodiensi (Fossa Clodia Maior e Minor), così come risale a tempi lontani l'uso alimentare e terapeutico delle cicorie. Verosimilmente, le cultivar di radicchio attualmente coltivate derivano da individui a foglie rosse introdotte in Europa intorno al XV secolo, che si sono diffuse nelle zone tipiche del Veneto nel secolo successivo.

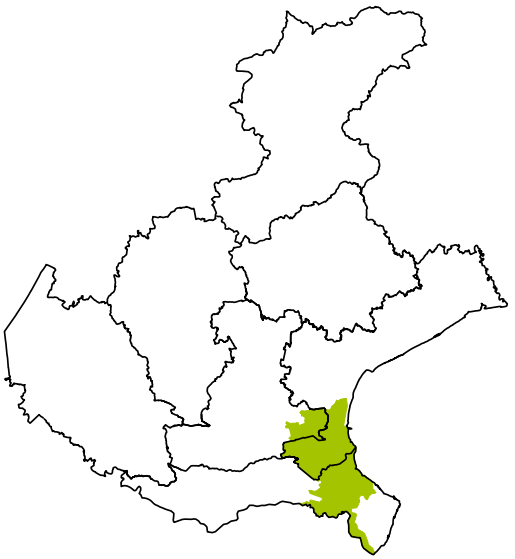
La vocazione orticola della zona di Chioggia è provata fin dal 1700 ed è documentato che il radicchio era inserito nella rotazione agraria assieme ad altri ortaggi già nei primi decenni del 1900, periodo in cui il radicchio di Chioggia inizia ad assumere la sua forma caratteristica grazie all'intelligente e lungimirante lavoro degli ortolani locali, che prima attraverso una paziente selezione massale dei cespi di forma più raccolta con foglie centrali embricate ottennero il radicchio variegato di Chioggia e poi, selezionando piante con screziature rosse sempre più diffuse ed estese, sono arrivati attorno agli anni cinquanta a quel radicchio a palla rossa che oggi porta il nome di Chioggia in tutto il mondo.

Inizialmente la produzione di radicchio interessava solo i mesi autunno-invernali, ma nella seconda metà degli anni settanta, abbinando l'utilizzo di agili e relativamente semplici strutture protettive ad una mirata selezione basata sull'utilizzo del seme ricavato dai cespi di anno in anno più precoci, è stato costituito un nuovo ecotipo disponibile al consumo già nei mesi di aprile e maggio.

Territorio di origine

La zona di produzione del Radicchio di Chioggia IGP tipologia "tardivo" comprende l'intero territorio dei comuni di Chioggia, Cona e Cavarzere, in provincia di Venezia, di Codevigo e Corbezzole, in provincia di Padova e di Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro e Loreo in provincia di Rovigo. La coltivazione della tipologia precoce è possibile solo nei comuni litoranei di Chioggia e Rosolina.

Questi terreni hanno origine dai materiali che i fiumi hanno portato dalle Alpi fino all'Adriatico: un miscuglio di rocce arenarie, formazioni moreniche, terreni alluvionali, sabbie e dune fossili. Questi terreni godono di un clima mite per l'influsso del mare con brezze e venti dominanti che, rimescolando i bassi strati dell'atmosfera, evitano ristagni di umidità, ottimizzando lo stato fitosanitario delle colture.



Aspetto e sapore

Il Radicchio di Chioggia IGP presenta lamine fogliari rotondeggianti, strettamente embricate tra loro a formare un cespo, detto grumolo, di forma sferica; tali foglie, di colore rosso più o meno intenso, presentano nervature centrali bianche.
Il tipo precoce si distingue per una pezzatura medio-piccola, peso da 180 a 400 grammi, foglie di colore caratteristico dal cremisi all'amaranto, di consistenza croccante e con sapore dolce o leggermente amarognolo.
Il tipo tardivo, invece, è di pezzatura medio-grande, grumolo molto compatto con peso compreso tra 200 e 450 grammi, con foglie di colore amaranto carico, di consistenza mediamente croccante e con sapore amarognolo.
Il Radicchio di Chioggia è commercializzato corredato di una modesta porzione di radice (fittone) recisa in modo netto, sotto il livello del colletto. I cespi devono essere interi, bassi, di aspetto fresco, privi di parassiti e di danni prodotti da questi o da eccessi di umidità, anche mediante opportuni interventi di toelettatura.

Produzione

Un aspetto caratteristico della coltura è rappresentato dalla produzione del seme, fase tipicamente eseguita dai singoli produttori nel territorio di origine, che viene custodito e tramandato di generazione in generazione da questi ortolani; la costante attività di miglioramento genetico, effettuata a partire dagli anni trenta del secolo scorso, ha consentito la selezione e la diffusione di due tipologie di radicchio, la precoce e la tardiva, le quali, caratterizzate da un diverso periodo di maturazione, permettono di coprire il mercato per quasi l'intero arco dell'anno. Le tecniche di produzione delle due tipologie di Radicchio di Chioggia IGP si differenziano per alcuni aspetti caratteristici.

La semina del tipo precoce è effettuata dal primo dicembre a tutto aprile, in semenzaio, e dai primi di marzo direttamente sul campo, con effettuazione del trapianto dopo circa 30 giorni.
Le operazioni di raccolta si effettuano dal primo aprile al 15 luglio. Il radicchio tardivo, viene seminato in semenzaio dal 20 giugno al 15 agosto o direttamente in campo in luglio-agosto; il prodotto viene raccolto da settembre a marzo.
Per entrambe le tipologie, la raccolta si pratica recidendo la radice sotto l'inserzione delle foglie basali del grumolo, in genere 2-3 centimetri appena sotto la superficie del terreno, quando le foglie si sono embricate in modo da formare un grumolo (cespo) più o meno compatto. Le operazioni di toelettatura avvengono direttamente sul campo, oppure nei centri aziendali situati nel territorio di origine, asportando le foglie più esterne di colore verde o anche rosso non uniforme, le quali, in ogni caso, non vanno a costituire la parte commerciabile. Ancora oggi nei campi, la toelettatura viene effettuata quasi sempre con coltellini tradizionali ricurvi, detti "roncole".

Etichettatura

Sui contenitori deve essere apposta l'etichetta con il logo indicante, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture Radicchio di Chioggia IGP, con specifico riferimento alla tipologia precoce o tardivo confezionata.
Sui medesimi contenitori devono essere altresì riportati gli elementi atti ad individuare: nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore e del confezionatore; peso netto all'origine e la categoria.

Stoccaggio e commercializzazione

Il Radicchio di Chioggia IGP precoce è immesso in commercio dal primo aprile al 15 luglio, quello tardivo da metà settembre ad aprile. Deve essere confezionato in modo che l'apertura dell'involucro determini la rottura dei sigilli, in contenitori di legno, plastica, polistirolo, cartone o altri materiali per alimenti, per una capienza compresa fino a 5 kg di prodotto, disposto in un solo strato. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo ed includere soltanto radicchi dello stesso tipo, categoria e calibro; la parte visibile della confezione deve essere rappresentativa dell'insieme.

In cucina e a tavola

Il Radicchio di Chioggia IGP si consuma di preferenza crudo, da solo o in insalate miste; si presta ottimamente alla preparazione di risotti, lasagne, involtini e come contorno grigliato per il suo particolare sapore gradevolmente amarognolo. Si differenzia da altri radicchi per il suo contenuto proteico, per la notevole presenza di potassio, fosforo e calcio, mantenendo tuttavia un basso apporto calorico che lo rende preferibile dal punto di vista dietetico.

RADICCHIO DI VERONA IGP

CONSORZIO PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DEL RADICCHIO DI VERONA I.G.P.

Descrizione del prodotto

Il Radicchio di Verona IGP è un ortaggio a foglia, allo stato fresco, ottenuto da piante appartenenti alla famiglia delle Compositae, genere *Cichorium*, specie *inthybus*, varietà Rossa di Verona precoce e tardiva.

La storia

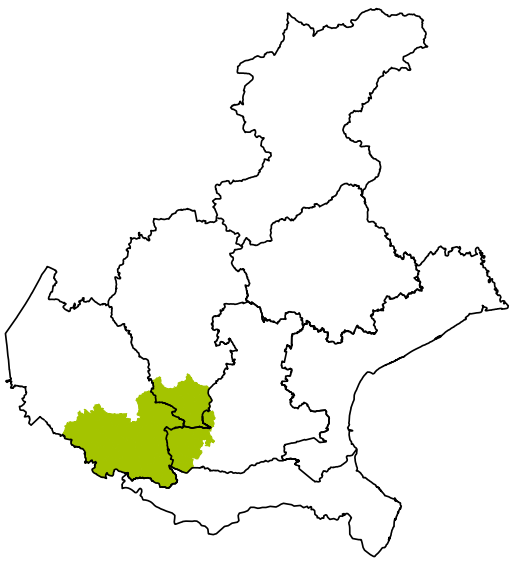
A Verona le prime vere coltivazioni di Radicchio di Verona, destinate al mercato, iniziano ai primi del Novecento, anche se erano presenti, già alla fine del Settecento, nei broli (orti cittadini); l'inchiesta agraria Jaccini (1882) ne ricorda la presenza. Era coltivato nell'alta pianura veronese negli interfilari delle piante da frutto e della vite, si fa riferimento al Radicchio di Verona già nella "Monografia della provincia di Verona - Regio Prefetto Conte Luigi Sormano Moretti" - Firenze 1911.

Aspetto e sapore

Il Radicchio di Verona IGP ha foglie sessili (senza picciolo), intere, con margine privo di frastagliature e piegate a doccia verso l'alto che, con le basse temperature invernali, assumono la tipica colorazione rosso scuro intensa e, addossandosi le une alle altre, danno al cespo la forma di tipico grumolo compatto. La nervatura principale delle foglie, molto sviluppata, è di colore bianco e di gusto leggermente amarognolo.
Il cespo (grumolo) ha un peso di 150-350 grammi per il tipo precoce e di 100-300 grammi per il tipo tardivo; presenta, inoltre, una piccola parte apprezzabile della radice (fittone) di lunghezza non superiore a 4 cm e di diametro proporzionale alle dimensioni del cespo stesso.

Territorio di origine

La zona di produzione del Radicchio di Verona IGP comprende il territorio di 32 comuni della provincia di Verona, 13 della provincia di Vicenza e 12 comuni della provincia di Padova.



Produzione

L'impianto del Radicchio di Verona IGP si effettua, in terreni sabbiosi ricchi di sostanza organica, profondi, ben drenati e dotati di buona fertilità, con semina diretta in campo, o con il trapianto di piantine allevate in vivaio; per il tipo precoce, la semina va effettuata tra il primo e il 20 luglio e, per il tardivo, tra il 21 luglio e il 15 agosto. Nel caso del trapianto la messa a dimora delle piantine avverrà con 20 giorni di ritardo. Tutte le tecniche colturali sono orientate ad esaltare la qualità della produzione tipica e il grado di eco-compatibilità della coltivazione. Alla raccolta si deve assicurare, per il tipo tardivo, il mantenimento di buona parte della radice fittonante, almeno 8 centimetri; essa può iniziare dal 1° ottobre per il tipo precoce e dal 15 dicembre per il tipo tardivo.

Il Radicchio di Verona IGP tardivo deve essere sottoposto ad una successiva trasformazione, che prevede una fase di forzatura imbianchimento grazie alla quale le foglie acquisiscono le caratteristiche di croccantezza, colorazione rosso scuro intenso e gusto leggermente amarognolo, tipiche di tale tipologia.

Nella fase di toelettatura si asportano le foglie più esterne che non presentano i requisiti minimi per ottenere un cespo con le caratteristiche previste, si recide la radice a non più di 4 centimetri dalla base del cespo e la si scorteccia in modo da proporzionarla alle dimensioni del cespo stesso. Ciò va effettuato immediatamente prima di immettere il prodotto sul mercato ed è seguito dalle operazioni di lavaggio e confezionamento.

Etichettatura

La confezione del Radicchio di Verona IGP deve recare obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione ed al simbolo grafico comunitario le seguenti diciture: nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore, peso, data e luogo di confezionamento, nonché tutte le altre indicazioni previste dalla normativa nazionale o comunitaria.

Stoccaggio e commercializzazione

Il condizionamento del Radicchio di Verona IGP deve avvenire nella zona delimitata poiché il trasporto e le eccessive manipolazioni potrebbero compromettere la diminuzione della compattezza del grumolo e causare la conseguente senescenza del cespo, alterando le caratteristiche qualitative del prodotto.

Il prodotto viene immesso al consumo, nelle tipologie: precoce, da ottobre e metà dicembre; tardivo, da metà dicembre a marzo, in imballaggi sigillati. Possono essere costituiti da vassoi e cestini in cartone, legno o materiale sintetico di varia dimensione, o borse retinate da 0,5, 1 e 1,5 kg. Ogni confezione deve contenere un solo strato di prodotto e il sigillo deve essere posto in modo che l'apertura dell'involucro determini la rottura del sigillo stesso.

In cucina e a tavola

Il Radicchio di Verona IGP va conservato in frigorifero, nello scomparto adatto. In cucina è molto versatile, consumato crudo o cotto, nelle insalate o in numerose ricette tradizionali della cucina veneta che lo vedono come loro ingrediente principale: omelette al radicchio, cappelletti di castagne con salsa di noci e radicchio, fagottini di radicchio e altre ancora.

RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP

Descrizione del prodotto

Il Radicchio rosso di Treviso IGP è un ortaggio a foglia allo stato fresco, ottenuto da piante della famiglia delle Composite, della specie *Cichorium intybus* L., varietà Silvestre che comprende i tipi Tardivo e Precoce.

La storia

È un prodotto unico e inimitabile, espressione della tipica cultura rurale del Trevigiano. Ne L'Agricolo, Almanacco per il 1862, sta scritto che fra i vari lavori del mese di dicembre … "*si rincalzano i cavoli ed i broccoli, s'imbiancano, nella terra coperta di foglie secche, i radichi bianchi e rossi*". Sembra questa la prima notizia ufficiale di un radicchio rosso imbianchito sotto foglia. La tecnica, peraltro nota da secoli in Veneto e suggerita dalla stessa natura, fu presto perfezionata tanto che pochi anni dopo (1870) si legge, da un'inchiesta del Consorzio Agrario di Treviso, che "*… Nella stagione invernale, specialmente, si fa un importante commercio del radicchio rosso, il quale ha già acquistato buona rinomanza in tutta Italia per la sua bellezza (che somiglia ad un fiore) e pel suo gusto …*".

Il Radicchio rosso di Treviso IGP tardivo è localmente noto come "*radìcio spadón*", spadone, cioè a forma di spada. Questa caratteristica regale non è seconda all'altra, quella del colore porpora vivo tendente al viola, che contribuisce in egual modo a stimolare la sua fama nel mondo.

Aspetto e sapore

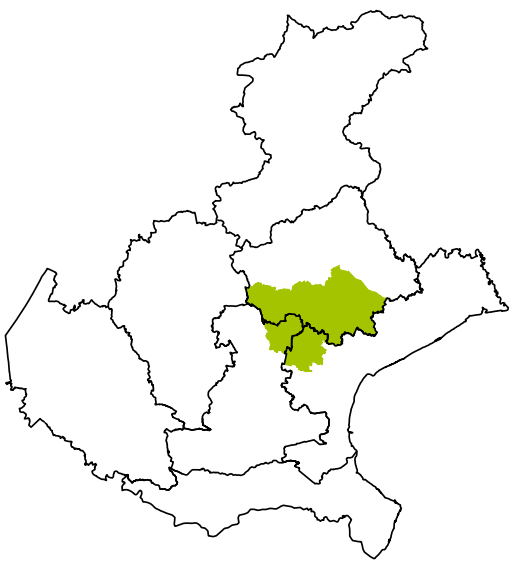
Il Radicchio Rosso di Treviso IGP Tardivo si presenta con germogli regolari, uniformi e dotati di buona compattezza; foglie serrate, avvolgenti che tendono a chiudere il cespo nella parte apicale; il cespo è corredato di una porzione di radice fittonante perfettamente toelettata e di lunghezza proporzionale alla dimensione del cespo, mai superiore a 6 cm. Il colore della foglia è rosso vinoso intenso; la costola dorsale (nervatura principale) è bianca, di consistenza croccante e sapore gradevolmente amarognolo.

Il Radicchio Rosso di Treviso IGP Precoce è ca-

Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

Territorio di origine

La zona di produzione e confezionamento del Radicchio Rosso di Treviso IGP interessa numerosi comuni delle province di Treviso, Padova e Venezia caratterizzati dalla presenza di fiumi a lento decorso e dai loro affluenti, capaci di rendere i terreni fertili e produttivi. I territori del tipo Tardivo e Precoce sono leggermente diversi, più esteso il secondo.



ratterizzato da un cespo voluminoso, allungato, ben chiuso e corredato da una porzione di radice (fittone proporzionato e non più lungo di 4 cm). Le foglie sono di colore rosso-brillante caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata, di color bianco. Hanno sapore leggermente amarognolo e consistenza mediamente croccante.

Produzione

La produzione del Radicchio Rosso di Treviso IGP, precoce e tardivo, inizia con la semina o il trapianto. Le operazioni di semina, in pieno campo, devono essere effettuate entro il periodo compreso tra il primo giugno e il 31 luglio. In caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato entro il 31 agosto. I terreni adatti alla coltura sono quelli freschi, profondi, ben drenati e non troppo fertili; il clima ideale è caratterizzato da estati sufficientemente piovose e con temperature massime contenute, autunni asciutti, inverni che volgono precocemente al freddo e con temperature minime fino a meno 10 °C.

Le operazioni di raccolta per il Radicchio Rosso di Treviso tardivo si effettuano a partire dal primo novembre e comunque dopo che la coltura ha subito almeno due brinate, per favorire la colorazione rossa della pianta; la raccolta del Radicchio Rosso di Treviso precoce si effettua a partire dal primo settembre.

Il processo di imbianchimento, forzatura e preparazione dei cespi al confezionamento avviene attraverso fasi successive di lavorazione per ognuno dei due tipi di radicchio.

Le piante della tipologia Tardivo, raccolte con parte dell'apparato radicale, vengono pulite dalle foglie più esterne e dalla terra eventualmente rimasta aderente alla radice. I cespi vengono raccolti in mazzi oppure collocati in gabbie retinate o traforate, allineati sul terreno e protetti con tunnel per impedire stress idrici e termici. Segue la fase di forzatura-imbianchimento, operazione insostituibile che consente di esaltare i pregi organolettici e merceologici del Radicchio Rosso di Treviso IGP tardivo. Si realizza ponendo i cespi in ampie vasche protette, contenenti acqua di risorgiva alla temperatura di circa 11 °C, immersi fino in prossimità del colletto. In tali condizioni essi formano nuove foglie che, in assenza di luce e quindi prive o quasi di pigmenti clorofilliani, evidenziano la colorazione rosso intensa della lamina fogliare, perdono la consistenza fibrosa, divenendo croccanti e di sapore gradevolmente amarognolo.

Nelle successive operazioni di toelettatura si liberano i cespi dai legacci o dalle gabbie, si asportano le foglie deteriorate, si taglia e si scorteccia il fittone in misura proporzionale alle dimensioni del cespo. Tali operazioni si eseguono immediatamente prima dell'immissione in commercio. Terminata la toelettatura il radicchio, collocato in capaci recipienti con acqua corrente, viene lavato e confezionato.

Nella tipologia Precoce, già in pieno campo, dopo la raccolta, i cespi vengono legati al fine di inibire il normale processo di fotosintesi, per il tempo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione.

Nella fase successiva, i cespi vengono liberati dalla legatura e mondati dalle foglie esterne non idonee e quindi si effettua la toelettatura del colletto e del fittone. Di seguito il radicchio viene sottoposto alle identiche cure della tipologia Tardivo.

Tutte le operazioni di coltivazione, imbianchimento, forzatura e acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo dei radicchi destinati alla utilizzazione della IGP Radicchio Rosso di Treviso, compreso il confezionamento, devono essere effettuate esclusivamente nel territorio di origine.

Etichettatura

Su ciascun contenitore e/o sulla copertura sigillante, tale da impedire che il contenuto possa venire estratto senza la rottura del sigillo, deve essere sempre apposto il logo identificativo dell'IGP Radicchio rosso di Treviso, specificando altresì la tipologia "precoce" o "tardivo". Il logo, inoltre, potrà essere inserito anche nell'apposito sigillo.

Stoccaggio e commercializzazione

Per l'immissione al consumo, il radicchio che si fregia della IGP Radicchio rosso di Treviso deve essere confezionato in contenitori idonei e sigillati per una capienza massima variabile da 2 a 7,5 kg di prodotto. Sui contenitori stessi deve essere indicata le dicitura Radicchio Rosso di Treviso IGP con la specificazione "tardivo" o "precoce" ed altri elementi atti ad individuare: nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore o confezionatore; peso netto all'origine; nonché eventuali indicazioni complementari che non traggano in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

In cucina e a tavola

Il Radicchio Rosso di Treviso IGP è caratterizzato, in entrambe le tipologie, da particolare croccantezza e da gusto amarognolo che garantiscono una versatilità d'uso in cucina, dall'antipasto al dolce, dal celebre risotto a preparazioni più particolari come le confetture, ottime nell'accompagnamento dei formaggi stagionati. Per la freschezza e delicatezza del gusto, fragranza e nobile fragilità delle sue foglie slanciate, si consiglia di consumarlo crudo, intatto nelle sue qualità, magari accompagnato da altri sapori delicati che lo esaltino.

Nell'area è attiva la "Strada del Radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco" che associa gli enti locali, i produttori, gli operatori del commercio e del turismo per la promozione del territorio interessato alla produzione.

Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco

RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP

Descrizione del prodotto

Il Radicchio Variegato di Castelfranco IGP è un ortaggio a foglia allo stato fresco ottenuto da piante della famiglia delle Composite, genere *Cichorium intybus*, varietà Silvestre, che comprende il tipo variegato.

La storia

L'origine del Radicchio variegato di Castelfranco IGP non è nota ma la sua storia e la sua tradizione sono strettamente legate a quella del radicchio rosso di Treviso tardivo. Deriva infatti quasi certamente da un incrocio di quest'ultimo con la scarola, ottenuto proprio nella zona di Castelfranco Veneto: alla scarola appartiene sicuramente la caratteristica foglia larga, spessa e di colore bianco-crema, mentre dal rosso tardivo sembra derivare la colorazione intensa e brillante delle variegature e la naturale predisposizione alla forzatura-imbianchimento. Il prodotto che ne deriva, oltre che delizioso al palato, è tanto bello da aver suggerito per lui il nome di "rosa di Castelfranco" o "fiore che si mangia", del tutto meritato se lo si guarda maturo dopo l'imbianchimento e la toelettatura.

Aspetto e sapore

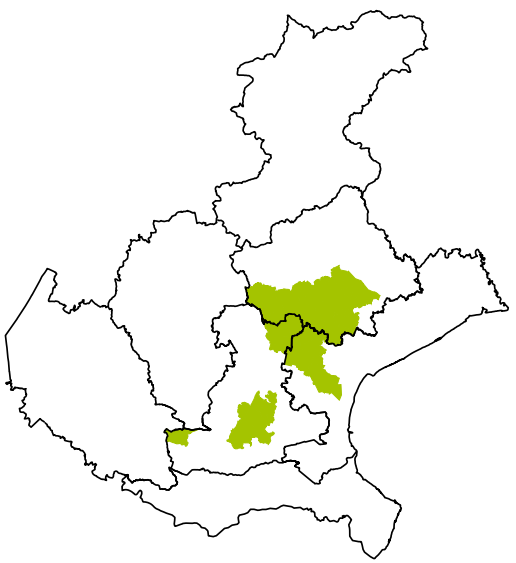
Il radicchio contraddistinto dall'IGP Radicchio variegato di Castelfranco si presenta, a maturazione, con cespo bello di forma e splendido di colori, con diametro minimo della "rosa" di 15 cm; partendo dalla base del cespo si ha un giro di foglie piatte; un secondo giro di foglie un po' più sollevato, un terzo giro ancora più inclinato e così via fino ad arrivare al cuore; il fittone è proporzionato al cespo e non più lungo di 4 cm.

Le foglie sono spesse con bordo frastagliato e lembo ondulato, di forma rotondeggiante e color bianco-crema con variegature distribuite in modo equilibrato con tinte dal viola chiaro al rosso violaceo e al rosso vivo. Il loro sapore va dal dolce al gradevolmente amarognolo, molto delicato.

Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

Territorio di origine

La zona di produzione e confezionamento del Radicchio variegato di Castelfranco IGP interessa l'intero territorio amministrativo di 25 comuni della provincia di Treviso, 19 comuni della provincia di Padova e otto comuni della provincia di Venezia.



Produzione

Tutte le operazioni di coltivazione, imbianchimento, forzatura e acquisizione delle caratteristiche previste per l'immissione al consumo dei radicchi destinati alla utilizzazione della IGP, compreso il confezionamento, devono essere effettuate esclusivamente nel territorio di origine, in terreni idonei all'impianto, profondi, freschi, ben drenati e non eccessivamente ricchi di elementi nutritivi.

La produzione del Radicchio variegato di Castelfranco IGP inizia, indifferentemente, con la semina o il trapianto. Le operazioni di semina devono essere effettuate dal primo giugno al 15 agosto; in caso di trapianto, questo dovrà essere effettuato dal 15 giugno al 31 agosto. Le operazioni di raccolta si effettuano a partire dal primo ottobre.

Il tradizionale processo di lavorazione del prodotto inizia con la forzatura-imbianchimento; è l'operazione che consente di esaltare i pregi organolettici, merceologici ed estetici del Radicchio variegato di Castelfranco IGP. Si realizza ponendo i cespi in condizioni di formare nuove foglie che, in assenza di luce, sono prive o quasi di pigmenti clorofilliani, mettono in evidenza la variegatura sullo sfondo della lamina fogliare, perdono la consistenza fibrosa, assumono croccantezza ed un sapore gradevolmente amarognolo.

La forzatura avviene immergendo i cespi verticalmente, in acqua sorgiva a circa 11 °C fino alla prossimità del colletto, per il periodo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione, oppure, in ambienti riscaldati o anche direttamente in pieno campo, garantendo un giusto grado di umidità dell'apparato radicale, riducendo l'intensità della luce e favorendo lo sviluppo dei germogli di ogni cespo.

Seguono le operazioni di toelettatura con le quali si asportano le foglie deteriorate o con caratteristiche non idonee, si esegue il taglio e lo scortecciamento del fittone in misura proporzionale al cespo.

L'operazione di toelettatura deve essere eseguita immediatamente prima dell'immissione nella filiera distributiva del prodotto. Terminata la toelettatura il radicchio si colloca in grandi recipienti con acqua corrente, per essere lavato e confezionato.

Etichettatura

Su ciascun contenitore e/o sulla copertura sigillante deve essere sempre apposto il logo identificativo dell'IGP, di colore rosso, su fondo bianco, costituito da una composizione stilizzata di radicchi al di sopra della quale campeggia la scritta Radicchio variegato di Castelfranco IGP, il tutto riquadrato da una bordatura rossa. Il logo, inoltre, può essere inserito anche nell'apposito sigillo.

Stoccaggio e commercializzazione

Il radicchio che si fregia della IGP Radicchio variegato di Castelfranco, disponibile in autunno-inverno, è immesso in commercio confezionato in contenitori di capienza massima compresa tra 2 e 7,5 kg.

Su ciascun contenitore deve essere apposta una copertura sigillante tale da impedire che il contenuto possa venire estratto senza la rottura del sigillo; devono essere riportati anche gli elementi atti ad individuare: nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore e/o confezionatore, peso netto all'origine, nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie che non traggano in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

In cucina e a tavola

Il Radicchio variegato di Castelfranco IGP si può conservare in frigorifero, ma solo per alcuni giorni. In bocca la foglia si percepisce consistente; il sapore, delicato, va dal dolce ad un amarognolo gradevole. Per questo la tradizione locale lo vuole utilizzato soprattutto crudo, semplicemente in insalata, come peraltro accade per tutti i nobili radicchi trevigiani. Ciò non toglie che lo si possa utilizzare in moltissime altre maniere: come base per insalate arricchite da altri gusti o condite in modo più sofisticato, oppure come ingrediente per risotti, minestre, cotture e persino fritture.

Nell'area è attiva la "Strada del Radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco" che associa gli enti locali, i produttori, gli operatori del commercio e del turismo per la promozione del territorio interessato alla produzione.

Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco

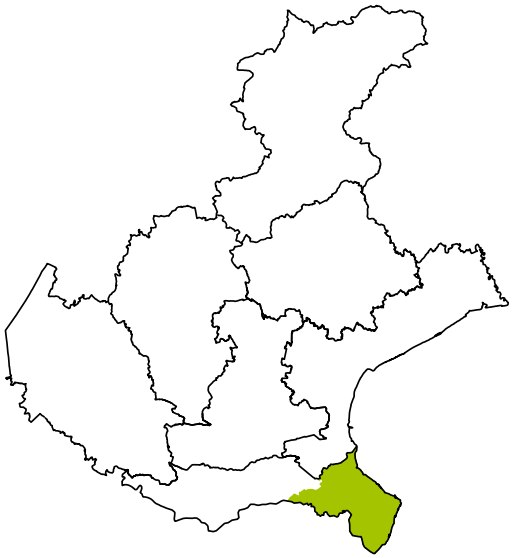
RISO DEL DELTA DEL PO IGP

Descrizione del prodotto
Il Riso del Delta del Po IGP designa esclusivamente il frutto del riso appartenente al tipo *Japonica*, gruppo Superfino, nelle varietà: Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio.

La storia
Pochi decenni dopo la diffusione del riso nella pianura Padana (1450) compaiono le prime documentazioni sulla presenza di coltivazioni in Polesine, in particolare nel territorio del Delta del Po: infatti questa coltura era strettamente legata alla bonifica che permetteva di accelerare il processo di utilizzazione dei terreni salsi da destinare poi alla rotazione colturale, come testimoniato da una legge della Repubblica Veneta del 1594 che proibisce la concessione dell'acqua a questa coltura e dà la possibilità di coltivare il riso solo "*per valli ed altri luochi sottoposti alle acque, stimati impossibili di asciugarli in tutto e di rendersi ad alcuna cultura*". Verso la fine del '700 ad opera di alcuni patrizi veneziani iniziò la sistematica coltura del riso nei territori bonificati, che si diffuse così tanto da influenzare la cultura locale e lo sviluppo sociale dell'area.

Aspetto e sapore
Il Riso del Delta del Po IGP presenta un chicco grande, cristallino, compatto, con un elevato tenore proteico e può essere bianco o integrale; ha grande capacità di assorbimento, poca perdita di amido e buona resistenza durante la cottura.

Territorio di origine
L'area di produzione del Riso del Delta del Po IGP si estende sul cono orientale estremo della pianura padana fra la regione Veneto e l'Emilia Romagna. In particolare nel Veneto viene coltivato, in provincia di Rovigo nei comuni di Ariano nel Polesine, Porto Viro, Taglio di Po, Porto Tolle, Corbola, Papozze, Rosolina e Loreo; in Emilia Romagna interessa 11 comuni in provincia di Ferrara.



Produzione

Tutte le operazioni di coltivazione e trasformazione sono mirate alla qualità e tradizionalità del prodotto e devono avvenire nella zona di origine. I terreni destinati a risaia sono caratterizzati da una lenta capacità drenante e dotati di elevata fertilità minerale e, per questo, le concimazioni sono effettuate solo quando strettamente necessario; vengono sottoposti ad un'aratura a profondità di 25 - 30 cm, seguita almeno da una erpicatura per poi essere livellati per consentire una gestione ottimale delle acque.

La risaia non può insistere sullo stesso terreno per più di otto anni, dopodiché dovrà entrare in rotazione per almeno due anni prima che vi sia riseminato riso. La costante ventilazione delle risaie, grazie alla vicinanza del mare, e la conseguente minore umidità relativa, consente di mantenere la pianta più asciutta e di conseguenza più sana. La raccolta avviene a partire dal mese di settembre. L'umidità del risone essiccato non deve essere superiore al 14%.

Etichettatura

Sui contenitori deve essere apposto obbligatoriamente il logo della denominazione di adeguate dimensioni con la dicitura Riso del Delta del Po seguita da Indicazione Geografica Protetta oppure sotto forma di acronimo IGP. Nella confezione deve essere indicata la varietà («Arborio», «Carnaroli», «Volano», «Baldo») e può essere inserita la tipologia "Riso integrale"; sulla stessa dovrà anche apparire nome o ragione sociale ed indirizzo del confezionatore.

Stoccaggio e commercializzazione

Il Riso del Delta del Po IGP nelle varietà: Carnaroli, Volano, Baldo e Arborio viene immesso in commercio in scatole o in sacchetti adatti all'uso alimentare e può essere confezionato anche sottovuoto o in atmosfera controllata. I contenitori devono essere sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura della confezione, che deve consentire di apporre lo specifico contrassegno.

In cucina e a tavola

Il suolo e l'acqua del territorio conferiscono al Riso del Delta del Po IGP una particolare sapidità e aroma che lo distingue da quello prodotto in zone non salmastre. Questo territorio consente infatti al riso di raggiungere un elevato valore proteico e maggiori dimensioni del chicco che a loro volta determinano una buona resistenza alla cottura facendolo preferire ad altri per esaltare i risotti più pregiati. Va conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da luci e fonti di calore.

RISO NANO VIALONE VERONESE IGP

Descrizione del prodotto

La denominazione Riso nano vialone veronese IGP è riservata al prodotto ottenuto dalla coltivazione e lavorazione dei semi (risone) rigorosamente selezionati del cereale della specie *Oryza saliva* L, sottospecie *Japonica*, varietà Vialone nano.

La storia

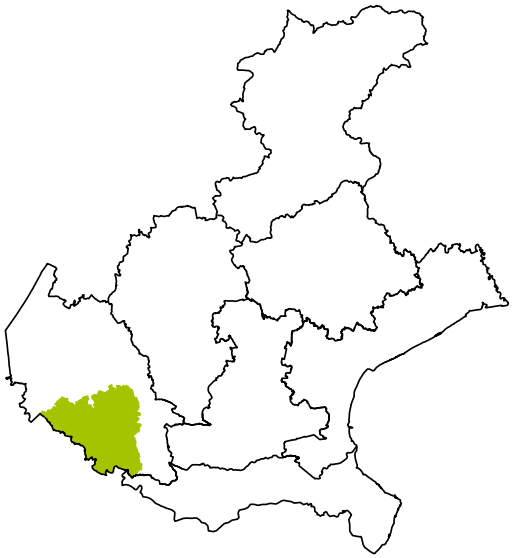
Il riso, arrivato a Venezia da Oriente, è presto diventato emblema di ricchezza, abbondanza e fertilità, come ancor oggi ricordato nel gesto simbolico di lanciare una manciata di riso agli sposi a fine rito. Il piatto tipico dei Dogi nel giorno di San Marco, patrono di Venezia, era il tuttora famosissimo "risi e bisi" (riso e piselli).

Cominciò ad essere introdotto a livello produttivo nel Cinquecento, grazie all'incentivo di notevoli sgravi fiscali da parte della Serenissima. La sua coltivazione nella pianura veronese risale ai primi anni del Seicento e influenzò notevolmente il paesaggio agrario modificando le tradizioni della zona. Furono infatti effettuati disboscamenti ed ingenti lavori di natura idraulica per lo sfruttamento dei fontanili, con la costruzione di lunghi canali per trasportare l'acqua pura e preziosa alle aziende agricole che, a valle, si dedicavano alla produzione del cereale. Lungo il percorso, l'acqua veniva utilizzata anche per generare il moto necessario alle pile da riso, ai mulini e ad altri piccoli opifici.

La risicoltura veronese è sempre stata caratterizzata dalla coltivazione di risi di alto pregio e le pratiche colturali si sono affinate negli anni, seguendo sempre la tradizione pur nella modernizzazione delle tecniche utilizzate. Per i Veneti, d'altronde, il riso è un prodotto speciale, entrato in uso per condivisione con le comunità orientali che a Venezia tenevano i loro fiorenti commerci e presto diventato tradizionale, tanto che il modo di cottura regionale risulta unico.

Territorio di origine

Il risone destinato alla produzione del Riso nano Vialone Veronese IGP deve essere prodotto sui terreni suscettibili di irrigazione del territorio amministrativo di 25 comuni della vasta pianura sabbiosa originatasi dalle antiche alluvioni del fiume Adige; l'area coincide con l'alto bacino idrografico del fiume Tartaro, in provincia di Verona.



Aspetto e sapore

Il Riso nano Vialone Veronese IGP presenta chicchi con dente pronunciato, testa tozza e sezione tondeggiante. Il riso ammesso al consumo presenta chicchi di forma tonda, semilunga, di grossezza media, bianchi, privi di striscia e con perla centrale estesa; la lunghezza deve esser compresa tra 5,6 e 5,8 mm, la larghezza tra 3,4 e 3,6 mm, lo spessore tra 2 e 2,2 mm. Per le impurità varietali il limite massimo consentito è il 2%.

Produzione

La coltivazione del Riso nano Vialone Veronese IGP deve essere fatta su terreni coltivati in avvicendamento. La risaia non può insistere sullo stesso appezzamento per più di sei anni consecutivi e può ritornarvi dopo almeno due anni. La lotta alle erbe infestanti, prima che con gli erbicidi autorizzati, deve avvenire con le buone tecniche di coltivazione, con la regolazione dell'acqua in risaia e con lavorazioni mirate del terreno. Le concimazioni devono essere indirizzate all'ottenimento di granella sana e matura e le produzioni massime per ettaro non devono superare le 7 tonnellate.
La semina viene effettuata alla fine di aprile, in presenza di un velo d'acqua o in asciutta. In questo secondo caso, la risaia viene inondata dopo vari giorni per permettere al seme di radicare. La gestione dell'acqua diventa fondamentale per la crescita della coltura e il controllo delle malerbe. A giusta maturazione, da fine settembre a ottobre, si raccoglie questo cereale che, in questo stato grezzo, è chiamato risone.
Una volta raccolto, il risone viene essiccato in essiccatoio per portare l'umidità della granella non oltre il 14% e poi sottoposto a semplici processi meccanici di sfregamento: la sbramatura, per togliere le glumelle (lolla) e la sbiancatura per eliminare il pericarpo e l'embrione della cariosside. I chicchi vengono sottoposti a selezione e lucidatura per essere poi avviati al confezionamento.
Tutte queste operazioni devono essere effettuate all'interno della zona di origine.

Etichettatura

Il nome della Indicazione Geografica Protetta Riso nano Vialone Veronese deve figurare sulla confezione in caratteri chiari, in modo tale da poter essere nettamente distinto dal complesso delle indicazioni che compaiono sulla confezione.

Stoccaggio e commercializzazione

Il Riso nano Vialone Veronese IGP è immesso in commercio in confezioni da 0,5 kg, 1, 2 e 5 kg che devono essere numerate secondo le indicazioni fornite dal Consorzio di Tutela.

In cucina e a tavola

Il Riso Nano Vialone Veronese IGP va conservato in locali freschi, asciutti per mantenere intatte le sue qualità organolettiche. È il protagonista di molte ricette come ad esempio il riso servito "all'onda", cotto in pochissimo liquido, in modo che il chicco acquisti il gusto dagli altri ingredienti, pur rimanendo al dente, resta morbido come un'onda, dopo essere stato "mantecato", cioè imburrato e poi cosparso di formaggio grana grattugiato. È ideale per la preparazione di risotti mantecati e sgranati, per minestre in brodo, insalate e dolci; la bontà di queste ricette è strettamente collegata alla lavorazione tradizionale, delicata e accorta, che lascia il chicco leggermente scuro, mantenendone il particolare sapore e rendendolo tenace alla cottura.

Nella zona è attiva la "Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP" che associa gli enti locali, i produttori, gli operatori del commercio e del turismo per la promozione del territorio interessato alla produzione.

VIALONE NANO VERONESE I.G.P.
STRADA DEL RISO

Consorzio di Tutela dell'Aglio Bianco Polesano DOP
Piazza Garibaldi, 6
45100 Rovigo
tel. +39.0425.426428
e-mail:consorzioagliobiancopolesano@legalmail.it
www.agliodop.it

Consorzio per la Tutela dell'Asparago Bianco di Bassano DOP
Via Giacomo Matteotti, 39
36061 Bassano del Grappa (VI)
tel. +39.0424.521345
fax +39.0424.502207
e-mail: info@asparagodop.it
www.asparagobiancobassano.com

Consorzio Asparago Bianco di Cimadolmo IGP
Via Maggiore, 10
31020 San Polo di Piave (TV)
tel. +39.0422.856233
fax +39.0422.856294
www.asparagobiancodicimadolmo.it

Consorzio dell'Asparago di Badoere IGP
c/o Municipio
Piazza Indipendenza, 2
31050 Morgano (TV)
tel e fax +39.049.9350001
e-mail: info@asparagodibadoere.it
www.asparagodibadoere.it

Consorzio di Tutela della Ciliegia di Marostica IGP
c/o Comunità Montana dall'Astico al Brenta
Piazza Mazzini, 18
36042 Breganze (VI)
tel. +39.0445.873607
fax +39. 0445.873200
e-mail: info@ciliegiadimarosticaigp.it
www.ciliegiadimarosticaigp.it

Consorzio per la Tutela del Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP
Via Resenterra, 19
32033 Lamon (BL)
tel. +39.0439.7941
fax +39.0439.794234
e-mail: info@fagiolodilamon.it
www.fagiolodilamon.it

Consorzio di Tutela dell'Insalata di Lusia IGP
Sede Legale: c/o C.C.I.A.A. di Rovigo
Piazza Garibaldi, 6
45100 Rovigo
Sede Operativa: Via Provvidenza, 25/3
45020 Lusia (RO)
tel. e fax +39.0425.607024
e-mail: info@insalatalusia.it
www.insalatalusia.it

Associazione Produttori Marrone di Combai IGP
Piazza Squillace, 1
31050 Combai , Miane (TV)
tel. +39.0438.960056
e-mail: info@marronedicombai.it
proloco@combai.it
www.marronedicombai.it

Consorzio di Tutela del Marrone di San Zeno DOP
Via Ca' Montagna, 11
37010 San Zeno di Montagna (VR)
tel. +39.045.7285017
fax +39.045.7285222
e-mail: segreteria@comune.sanzenodimontagna.vr.it
www.marronedisanzeno.it

Associazione Produttori Marroni del Monfenera IGP
Via Irene Baratto, 9
31040 Pederobba (TV)
tel. +39.338.6416587/ +39.0423.69824
fax +39.0423.69824
e-mail: info@marronidelmonfenera.it
www.marronidelmonfenera.it

Consorzio di Tutela della Pesca di Verona IGP
Via Ca' Nova Zampieri, 15
37057 San Giovanni Lupatoto (VR)
tel. +39.045.8750873
fax +39. 045.8753242
e-mail: info@pescadiverona.it
www.pescadiverona.it

Consorzio di Tutela Radicchio di Chioggia IGP
c/o Mercato Orticolo di Chioggia
Località Brondolo 30015 - Chioggia (VE)
tel. +39.349.5934459/+39.334.328544
e-mail: consorzio@radicchiodichioggiaigp.it
www.radicchiodichioggiaigp.it

Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Radicchio di Verona IGP
Via Sommacampagna, 63 H
37137 Verona
tel. +39.335.218677/+39.339.7096780
e-mail: consorzio@radicchiodiverona.it
PEC: radicchio@legalmail.it
www.radicchiodiverona.it

Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castefranco IGP
Sede Legale: c/o C.C.I.A.A. di Treviso
Piazza Borsa, 1
31100 Treviso
Sede Operativa: Villa Guidini
Via G.B.Guidini, 50
31059 Zero Branco (TV)
tel. +39.0422.486073
fax +39.0422.489413
e-mail: consorzio@radicchioditreviso.it
www.radicchioditreviso.it

Consorzio di Tutela del Riso del Delta del Po IGP
Via J. F. Kennedy, 134
45019 Taglio di Po (RO)
tel. +39.0532.1930083
e-mail: info@consorziorisodeltapoigp.it
www.risodeltapoigp.it

Consorzio di Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese
Via Vittorio Veneto, 4
Casella postale n. 69
37063 - Isola della Scala (VR)
tel. +39.045.7300089
fax +39.045.7302596
e-mail: info@risovialonenanoveronese.it
risoveronese.igp@gmail.com
www.risovialonenanoveronese.it

Strada del Riso Vialone Nano Veronese IGP
Via Vittorio Veneto, 4
37063 Isola della Scala (VR)
tel. +39.045.7300089
e-mail: info@stradadelriso.it
www.stradadelriso.it

Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP
Villa Guidini, via G.B.Guidini, 50
31059 Zero Branco (TV)
tel. +39.328.5947185
e-mail: info@stradadelradicchio.it
www.stradadelradicchio.it

Strada dell'Asparago Bianco di Ciamdolmo IGP
c/o Biblioteca Comunale "Agostinetti"
Piazza Martiri, 2
31010 Cimadolmo (TV)
tel. +39.340.6107542
e-mail: info@stradadellasparago.it
www.stradadellasparago.it