



Giovedì 11 Dicembre 2014

MERCATI & IMPRESE

Radicchio rosso, a Treviso una mostra di successo

Treviso si è riconciliata con il suo **radicchio rosso tardivo**, dedicandogli una mostra in cui è andata in scena l'eleganza dell'ortaggio. Una esposizione bella e discreta, su una nuova piazzetta sulla riva sinistra del fiume Sile. In primo piano i

produttori di **OPO Veneto**, i cui radicchi erano esposti con finezza e ordine come ad una parata. La stagione finora non è stata delle più belle per la tanta pioggia e per un freddo che si è fatto troppo desiderare ed i cui benefici sull'ortaggio ancora non si vedono appieno, ma sono sempre grandi la passione e la professionalità dei coltivatori come si è ben visto proprio in piazza a Treviso.

Insomma, radicchi di qualità nonostante il cattivo tempo. "In mostra è stato portato un prodotto molto buono - **commenta Simone Natali, vicedirettore di OPO Veneto**, che ha coordinato e curato la presenza dei soci espositori - E' stato un **momento molto importante** per irrobustire il legame del radicchio con il territorio e per la sua valorizzazione".

Per **Sergio Tronchin, responsabile commerciale di OPO Veneto**, il rosso tardivo finalmente ha imboccato i suoi giorni migliori e il grande interesse che si è visto in piazza a Treviso lascia intravedere un fine anno interessante. **La mostra di Treviso è la madre di tutte le esposizioni di radicchi**, la più antica: ha superato abbondantemente i cento anni. Era stata un po' abbandonata, quasi che gli ortaggi stonassero nel cuore della di una città che si stava ubriacando di fashion e di effimero.



Antonio Motteran

La crisi ha fatto ripensare tante cose e, tra l'altro, sta portando a **riscoprire i valori e i buoni prodotti della terra**. E' quanto hanno messo in evidenza il **sindaco di Treviso Giovanni Manildo** e il **presidente della Provincia Leonardo Muraro**, che hanno inaugurato la mostra, attorno alla quale sono state organizzate tante iniziative, tutte finalizzate a esaltare il sapore, il gusto e l'eleganza del rosso tardivo. Ha suscitato molto interesse lo show cooking, regista lo **chef Giancarlo Pasin**, in cui il radicchio è stato combinato in pentola con il riso nano vialone veronese igp, con la casatella trevigiana dop e con il formaggio morlacco, una chicca delle malghe del Grappa.

E' stato ricco di spunti il convegno "**Il radicchio si interroga sul suo futuro: il marketing fatto bene aiuta ad ampliare la rete vendita**". Lo ha coordinato **Denis Susanna**, direttore del **Consorzio di tutela del radicchio rosso di Treviso IGP e radicchio variegato di Castelfranco IGP**; relatori **Giovanni Dal Poz**, project manager di Konò, **Johnny Tomè**, socio amministratore di Valsana e di The amazing food company, **Luca Giavi**, direttore del Consorzio Prosecco DOC, **Mario Dalla Riva**, responsabile marketing, ricerca e sviluppo della "Latteria Soligo" e **Antonio Motteran**, manager e docente di marketing e sales.



Denis Susanna durante il convegno

Fonte: Opo Veneto

© 2014 Italiafruit News. Tutti i diritti riservati.