



# RADICCHI VENETI

PIANO D'AZIONE STRATEGICO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEI "RADICCHI VENETI" IN ITALIA ED IN EUROPA





## PIANO D'AZIONE STRATEGICO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEI "RADICCHI VENETI" IN ITALIA ED IN EUROPA



Radicchio  
di Chioggia IGP



Radicchio Rosso  
di Treviso IGP - Precoce



Radicchio Rosso  
di Treviso IGP - Tardivo



Radicchio Variegato  
di Castelfranco IGP



Radicchio  
di Verona IGP



## PIANO D'AZIONE STRATEGICO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEI "RADICCHI VENETI" IN ITALIA ED IN EUROPA

Con il presente piano strategico si intende gettare le basi per la creazione di una "cabina di regia" che permetta di favorire la penetrazione commerciale delle produzioni orticole a marchio CE e in particolare dei radicchi IGP Veneti, rendendo sinergica l'azione dei Consorzi di tutela con le linee strategiche dettate dalle istituzioni pubbliche prime tra tutte la Regione del Veneto.

Il progetto permetterà di incrementare e qualificare sia l'azione dei Consorzi di tutela che delle istituzioni pubbliche, rafforzando così le iniziative promozionali e commerciali che gli associati ai Consorzi effettuano quotidianamente sul libero mercato.

Fino ad oggi la mancata o poco incisiva azione di promozione istituzionale coordinata, spesso sostituita da singole iniziative autonome a livello di singoli brand, ha indebolito l'immagine istituzionale e il potenziale d'offerta del radicchio veneto sia in Italia che in Europa.

Il piano d'azione proposto pertanto intende raggiungere i seguenti obiettivi:

1. Favorire una penetrazione commerciale più incisiva delle produzioni sui mercati già conosciuti e logisticamente più vicini come possono esserlo quello tedesco, francese e ovviamente italiano.
2. Avviare una sinergia tra le diverse azioni di promozione già programmate. Nei mesi recenti, ci si è resi conto che diversi enti pubblici in primis, ma anche tra i Consorzi di tutela e altre strutture pubblico/private, avevano in essere iniziative di promozione molto simili, che però per ristrettezze di natura soprattutto finanziaria, risultano essere limitate nello spettro d'azione e nel tempo. Con questa iniziativa si cercherà di garantire per il futuro un'azione promozionale più incisiva ed unica con un minor dispendio di risorse finanziarie pubbliche.
3. Favorire la nascita di una "cabina di regia" in grado di avviare programmi e strategie per lo sviluppo commerciale e la valorizzazione dei radicchi veneti in Italia e nel resto del mondo.

Nello scenario nazionale ed internazionale del mercato dei prodotti agroalimentari, il settore dell'ortofrutta rappresenta un'importante fattore dell'economia agroalimentare veneta, soprattutto in alcuni mercati chiave dell'Europa Centrale e degli Stati Uniti.

In generale sui mercati target selezionati si riscontrano elementi più o meno condivisi, ossia la capacità di sviluppo e di crescita del radicchio Veneto sia per il consumo fresco che trasformato.

Da un lato si rileva una diminuzione del consumo di prodotti fuori casa, con incremento di vendite nei supermercati e nei discount. La crisi economica globale ha prodotto un approccio diverso al consumo, più consapevole, più ecosostenibile, più cosciente e più attento al risparmio.

Pur rilevando una diminuzione del lavoro in gastronomia si sono premiate comunque tutte quelle realtà che propongono qualità, anche se la tendenza si mantiene comunque verso un contenimento della spesa generale con conseguente contrizione dei consumi.

L'Euro forte ha danneggiato le produzioni europee a vantaggio delle produzioni del Nuovo Mondo che godevano di un rapporto qualità prezzo più alto già in precedenza. La competizione si è stabilizzata verso il basso, verso prodotti di prima fascia, dove le produzioni italiane purtroppo a parità di prezzo si dimostrano essere meno competitive in termini di valore aggiunto.

La concorrenza con questi Paesi si può contrastare attuando un accrescimento qualitativo, un miglioramento dell'immagine congiunto ad una promozione del prodotto che sappia rivalutare il territorio e l'insieme della produzione stessa. Da qui la necessità di fare sistema e di creare una "cabina di regia" (una sorta di "borsa" del radicchio veneto) per una più efficace promozione e valorizzazione commerciale del prodotto radicchio.

### I SOGGETTI COINVOLTI SONO:

#### Capofila di progetto



Consorzio tutela  
Radicchio  
Rosso di Treviso  
e Variegato  
di Castelfranco

#### Partners di progetto



PIANO D'AZIONE STRATEGICO PER LA PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEI "RADICCHI VENETI" IN ITALIA ED IN EUROPA

OBIETTIVI	AZIONI
1 Comunicare e informare i <b>target group</b> sulla forza e sulle enormi potenzialità dei "RADICCHI VENETI".	a Predisporre un Piano di Comunicazione mirato, integrato e coordinato del " <b>Sistema dei radicchi Veneti</b> ".
2 Qualificare la presenza espositiva in eventi Internazionali dei tre Consorzi di Tutela.	a Creare un format espositivo che identifichi nel prodotto "radicchio" l'eccellenza della produzione ortofrutticola veneta; b Strutturare un "sistema di servizi" collaterali alla partecipazione fieristica, in grado di sostenere e valorizzare l'attività delle Istituzioni e degli operatori veneti.
3 Sostenere l'offerta promozionale dell'impresa che produce radicchio sui mercati bersaglio.	a Creare un network di soggetti pubblico privato. b Favorire la componente "esperenziale" della promozione nei mercati obbiettivo.

Per l'obiettivo 1 si intende:

- Informare il consumatore sulla validità, la qualità e le certificazioni necessarie alla produzione di radicchio nonché sui risultati degli studi scientifici fatti sui diversi prodotti.
- Sottolineare l'importanza e la forza del settore ortofrutticolo veneto a livello nazionale ed internazionale.
- Offrire una completa informazione sul contenuto, il funzionamento e la natura dei sistemi di qualità e di certificazione che stanno alla base della produzione con particolare riferimento alla loro incidenza sul valore commerciale dei prodotti stessi.

Per l'obiettivo 2 si intende:

- Fornire il settore di adeguati strumenti di promozione. Un unico sistema di presentazione per tutti gli eventi espositivi, un'unica campagna mediatica nei paesi individuati come obbiettivo ed un unico materiale informativo che raggruppi tutti i settori e le tipologie di prodotti esistenti in Italia. Creare un sistema Veneto per il settore ortofrutticolo e nella fattispecie per quello del radicchio veneto.

Per l'obiettivo 3 si intende:

- Promuovere il sistema ortofrutticolo Veneto con la collaborazione e l'aiuto di esperti del settore siano essi enti pubblici o soggetti privati al fine di creare un team di persone in grado di veicolare tutte le informazioni tecniche e scientifiche che stanno alla base dei sistemi di produzione commercializzazione;
- dare vita ad un tipo di informazione tecnica/professionale specifica.

DALLA REALIZZAZIONE DI QUESTO PROGETTO CI SI ASPETTA:

Aumento della conoscenza del sistema "Radicchi Veneti"	Aumento della conoscenza della marca e delle certificazioni	Aumento del fatturato dell'impresa
--	---	------------------------------------

Aumento della conoscenza della marca e delle certificazioni

Azioni sinergiche e coordinate di promozione dei "radicchi veneti" porteranno ad una migliore e maggiore informazione trasmessa al consumatore (primo gruppo target) sia sulla marca che sulla certificazione del prodotto. Pur trattandosi di aspetti qualitativi ci si attende, sulla base del numero dei contatti informativi attivati nel periodo di operatività del progetto, un incremento del livello di conoscenza dei consumatori dei mercati target anche grazie all'attività in tal senso che verrà svolta dagli importatori e distributori locali.

Aumento della conoscenza del rapporto cibo-territorio

Con riferimento alla combinazione, in sede di comunicazione, del concetto di territorio e cibo, la campagna informativa/ promozionale in oggetto porterà ad un aumento della consapevolezza da parte dei consumatori e distributori dell'importanza di questo legame, che rappresenta per il Veneto un essenziale leva per la valorizzazione, anche turistica, dei prodotti e dei territori.

Aumento del fatturato delle imprese che esportano nei paesi target

Con riferimento all'obiettivo dell'aumento del fatturato delle imprese Venete produttrici ci si attende, nel medio- lungo periodo un incremento dei loro fatturati e, possibilmente, in caso di conclusione di accordi con catene della grande distribuzione organizzata, è lecito attendersi maggiori incrementi.

TARGET GRUOP

I gruppi bersaglio oggetto delle azioni previste all'interno del progetto, sono:

- consumatori finali;
- operatori della distribuzione (importatori, buyer, grossisti) e responsabili commerciali di supermercati, dettaglianti, esercizi di ristorazione, mense, ristoranti, hotel e GDO;
- opinion leader e gourmet in grado di assicurare un effetto moltiplicatore della campagna d'informazione;

La scelta del target coerente con la strategia proposta, è stata individuata in considerazione delle caratteristiche dei paesi bersaglio e della dimensione economica del programma.



# RADICCHI VENETI CONSORZI DI TUTELA

## RADICCHIO DI CHIOGGIA IGP



### TERRITORIO DI PRODUZIONE

La zona di produzione del “Radicchio di Chioggia”, tipologia “tardivo”, ricade nell’ambito delle province di Venezia, Padova, Rovigo, ed in particolare nell’intero territorio dei seguenti comuni:

Provincia di Venezia: Chioggia, Cona e Cavarzere  
Provincia di Padova: Codevigo, Correzzola  
Provincia di Rovigo: Rosolina, Ariano Polesine, Taglio di Po, Porto Viro, Loreo.

Il “Radicchio di Chioggia”, tipologia “precoce”, viene prodotto all’interno dei comuni litoranei di Chioggia (VE) e Rosolina (RO) dove le particolari condizioni pedoclimatiche consentono di esaltare le peculiari caratteristiche della tipologia precoce.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il Radicchio di Chioggia è una pianta con lamine fogliari rotondeggianti, strettamente embricate tra loro che formano un grumolo di forma sferica; tali foglie hanno colore rosso più o meno intenso con nervature centrali bianche.

Le colture destinate alla produzione del Radicchio di Chioggia nelle due tipologie “precoce” e “tardiva”, devono essere costituite da piante della famiglia delle Asteraceae – genere Cichorium - specie intybus - varietà silvestre.

### LEGAME STORICO-GEOGRAFICO

Sul quaderno mensile dell’Istituto Federale di Credito per il Risorgimento delle Venezie, del marzo 1923, si riscontra che il Radicchio era stato inserito nella rotazione agraria insieme ad altri ortaggi. Ulteriore conferma è data dal “Cenni di economia orticola” di Pagani-Galimberti dove viene indicata la tecnica colturale del radicchio ottenuto negli orti lagunari. In uno studio del 1935, gli “Orti sperimentali di Chioggia”, si riscontrano ricerche sulle nuove varietà di ortaggi e cicorie con particolare riferimento al radicchio. Successivamente l’inserimento del radicchio nella normale rotazione agraria è documentato dall’ “Orticoltura litoranea e lagunare nella zona di Chioggia”.



Consorzio Radicchio di Chioggia  
Tel. +39 041 5543430 - Fax +39 041 5543399  
consorzio@radicchiodichioggia.com  
www.radicchiodichioggia.com

Radicchio di Chioggia IGP



## RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP - TARDIVO



### TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provincia di Treviso:  
Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganzial, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vadelago, Villorba, Zero Branco.  
Provincia di Padova:  
Piombino Dese, Trebaseleghe.  
Provincia di Venezia:  
Martellago, Mirano, Noale; Salzano, Scorzè.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il radicchio Rosso Tardivo di Treviso si presenta con germogli regolari, uniformi e dotati di buona compattezza. Le foglie sono serrate, tendenti alla chiusura nella parte apicale. Il cespo è corredato di radice proporzionata ad esso, ma non superiore a 6 cm. Dal colore rosso vinoso per il lembo fogliare e con costola dorsale bianca ha un peso minimo di 100 g ed un diametro minimo al colletto di 3 cm: lunghezza (senza fittone) 15-25 cm. Il sapore della costola dorsale è amarognolo e croccante nella consistenza.

A novembre, dopo che la campagna abbia “subito” almeno due brinate, è il tempo di raccogliere il Radicchio rosso di Treviso tardivo. Il padre di tutti i radicchi del Veneto non è però ancora pronto per raggiungere le tavole dei suoi innumerevoli estimatori. Sarà l'acqua di risorgiva e la mano esperta dei produttori a consentirgli di esprimere, nel giro di alcune settimane, tutta la sua bellezza, la sua croccantezza, il suo gusto inconfondibile, la gioia dei palati più raffinati.



Consorzio tutela  
Radicchio  
Rosso di Treviso  
e Variegato  
di Castelfranco

Consorzio tutela Radicchio  
Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco  
Via A. Guidini, 50 - 31059 Zero Branco (TV)  
Tel. +39 0422 486073 - Fax +39 0422 489413  
consorzio@radicchioditreviso.it  
www.radicchioditreviso.it

## RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP - PRECOCE



### TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provincia di Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganzial, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Collalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vadelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco.  
Provincia di Padova: Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe.  
Provincia di Venezia: Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il radicchio Rosso Precoce di Treviso ha foglie caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata di colore bianco che si dirama in molte piccole penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare notevolmente sviluppato. Il cespo è voluminoso, allungato e ben chiuso con modesta porzione di radice. Ha un peso minimo di 150 g e lunghezza del cespo 18-25 cm. Il sapore delle foglie è leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante

Passata la grande calura estiva, nei campi, le verdi foglie del radicchio vengono dolcemente raggruppate e legate per permettere che il cuore, “al buio”, sviluppi nuove foglie che, a partire dal mese di settembre, si mostreranno di colore rosso intenso. Toilettato, lavato, il Radicchio rosso di Treviso precoce si presenta di buona croccantezza, moderatamente amaro, adatto a molteplici usi, sia cotto che crudo.



Consorzio tutela  
Radicchio  
Rosso di Treviso  
e Variegato  
di Castelfranco

Consorzio tutela Radicchio  
Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco  
Via A. Guidini, 50 - 31059 Zero Branco (TV)  
Tel. +39 0422 486073 - Fax +39 0422 489413  
consorzio@radicchioditreviso.it  
www.radicchioditreviso.it

## RADICCHIO VARIEGATO DI CASTELFRANCO IGP



### TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provincia di Treviso: Breda di Piave, Carboneira, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganzial, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Collalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vadelago, Villorba, Zero Branco.

Provincia di Padova: Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Caratura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Niccolò, San Pietro Viminario, Trebaseghe.

Provincia di Venezia: Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il radicchio Variegato di Castelfranco ha un cespo di diametro minimo di 15 cm; partendo dalla base del cespo si ha un giro di foglie piatte, un secondo giro di foglie più sollevate un terzo giro ancora più inclinato e così via fino ad arrivare al cuore. Lunghezza massima del fittone è di 4 cm. Il colore delle foglie è bianco-crema con variegature distribuite in modo equilibrato su tutta la pianta fogliare di tinte diverse dal viola chiara al rosso vivo. I Cespi hanno un peso minimo di 100g e diametro di 15cm. Il sapore delle foglie è dal dolce al gradevole amarognolo molto delicato.

Ottobre segna l'arrivo sul mercato del Radicchio variegato di Castelfranco, il suo colore, bianco crema, la variegatura della foglia e la sua forma lo rendono uno dei radicchi più ammirati. Bello di aspetto, delicato al palato, il radicchio variegato di Castelfranco aspetta paziente il momento della sua celebrazione, contento di soddisfare, per il momento, il palato dei gourmet più attenti



Consorzio tutela  
Radicchio  
Rosso di Treviso  
e Variegato  
di Castelfranco

Consorzio tutela Radicchio  
Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco  
Via A. Guidini, 50 - 31059 Zero Branco (TV)  
Tel. +39 0422 486073 - Fax +39 0422 489413  
consorzio@radicchioditreviso.it  
www.radicchioditreviso.it



## RADICCHIO DI VERONA IGP



### TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provincia di Verona: Trevenzuolo, Salizzole, Nogara, Concamarise, Sanguinetto, Cerea, Casaleone, Legnago, Minerve, Roveredo di Guà, Cologna Veneta, Veronella, Arcole, Zimella, Isola della Scala, Bovolone, Bevilacqua, S. Pietro di Morubio, Roverchiara, Gazzo Veronese, Sorgà, Erbè, Oppeano, Isola Rizza, Albaredo d'Adige, Pressana, Villa Bartolomea, Castagnaro, Terrazzo, Boschi S. Anna, Angiari, Bonavigo.

Provincia di Vicenza: Asigliano Veneto, Pojana Maggiore, Noventa Vicentina, Campiglia dei Berici, Agugliaro, Sossano, Villaga, Albettono, Orgiano, Alonte, Lonigo, Barbarano Vicentino, San Germano dei Berici.

Provincia di Padova: Casale di Scodosia, Castelbaldo, Masi, Megliadino S. Fidenzio, Megliadino S. Vitale, Merlara, Montagnana, Ospedaletto Euganeo, Saletto, S: Margherita d'Adige, Lozzo Atesino, Urbana.

### DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Il "Radicchio di Verona" ha foglie sessili, intere, con margine privo di frastagliature e piegate a doccia verso l'alto. Ha la tipica colorazione rosso scura intensa con nervatura principale delle foglie di colore bianco, Particolare croccantezza delle foglie e sapore leggermente amarognolo. Si distingue in "tipo precoce" e "tipo tardivo".

La produzione è ottenuta da piante appartenenti alla famiglia delle Compositae, genere *Chicorium*, specie *inthybus*.

Il "Radicchio di Verona" IGP viene commercializzato con una piccola parte apprezzabile della radice (fittone) di lunghezza non superiore a 4 cm. e di diametro proporzionale alle dimensioni del cespo stesso.



Consorzio del Radicchio Rosso di Verona  
Via del Lavoro, 52 - 37122 Verona  
Tel. +39 045 8678260 - Fax +39 045 8034468  
radicchiorossodiverona@gmail.com





Consorzio Radicchio di Chioggia  
Tel. +39 041 5543430  
Fax +39 041 5543399  
e-mail: [consorzio@radicchiodichioggia.com](mailto:consorzio@radicchiodichioggia.com)  
[www.radicchiodichioggia.com](http://www.radicchiodichioggia.com)



Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso  
e Variegato Castelfranco  
Villa Guidini - Via A. Guidini, 50  
31059 Zero Branco (TV)  
Tel. +39 0422 486073 - Fax +39 0422 489413  
e-mail: [consorzio@radicchioditreviso.it](mailto:consorzio@radicchioditreviso.it)  
[www.radicchioditreviso.it](http://www.radicchioditreviso.it)



Consorzio del Radicchio Rosso di Verona  
Viale del Lavoro, 52  
37122 Verona  
Tel. +39 045 8678260  
Fax +39 045 8034468  
e-mail: [radicchiorossodiverona@gmail.com](mailto:radicchiorossodiverona@gmail.com)



## RADICCHI VENETI