

ortofrutticoli e cereali, freschi e trasformati

# RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP



**RADICCHIO ROSSO DI TREVISO “TARDIVO”**

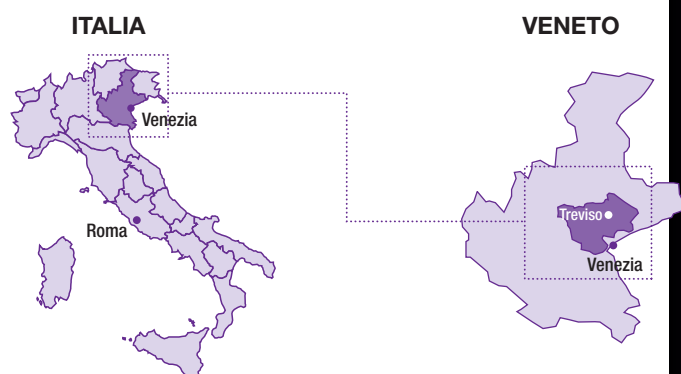
- aspetto: germogli regolari, uniformi e dotati di buona compattezza; foglie serrate, avvolgenti che tendono a chiudere il cespo nella parte apicale; cespo corredato di una porzione di radice perfettamente tolettata e di lunghezza proporzionale alla dimensione del cespo, comunque non superiore a 6 cm;
- colore: lembo fogliare rosso vinoso intenso con nervature secondarie appena accennate; costola dorsale (nervatura principale) bianca;
- sapore: costola dorsale di sapore gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza;
- calibro: (dei cespi) peso minimo 100 g, diametro minimo al colletto 3 cm, lunghezza (senza fittone) 12-25 cm;
- stagione: da novembre ad aprile/maggio;

**RADICCHIO ROSSO DI TREVISO “PRECOCE”**

- aspetto: cespo voluminoso, allungato, ben chiuso, corredato da modesta porzione di radice;
- colore: foglie caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata, di color bianco che si dirama in molte piccole penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare notevolmente sviluppato;
- sapore: foglie dal sapore leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante;
- calibro: (dei cespi) peso minimo 150 g, lunghezza del cespo (senza radice) 15-25 cm;
- stagione: da settembre a novembre/dicembre.

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento del Radicchio di Treviso IGP del tipo “Tardivo” comprende l’intero territorio dei comuni di Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zero Branco in provincia di Treviso; di Piombino Dese e Trebaseleghe in provincia di Padova; di Martellago, Mirano, Noale, Salzano e Scorze in provincia di Venezia.

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento del Radicchio di Treviso IGP del tipo “Precoce” comprende l’intero territorio dei comuni di Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Callalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vedelago, Villorba, Zenson di Piave e Zero Branco in provincia di Treviso; di Borgoricco, Camposampiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese e Trebaseleghe in provincia di Padova; di Martellago, Mirano, Noale, Salzano, S. Maria di Sala, Scorzé e Spinea in provincia di Venezia



Il logo, di colore rosso, su fondo bianco, è costituito da una composizione stilizzata di radicchi al di sopra della quale campeggia la scritta “Radicchio Rosso di Treviso IGP”, il tutto riquadrato da una bordatura rossa. Su ciascun contenitore e/o sulla copertura sigillante deve essere sempre apposto il logo identificativo dell’IGP, specificando altresì la tipologia “Precoce” o “Tardivo”. Ciascun lotto è identificabile attraverso il numero e il codice del confezionatore.



Riconoscimento della Denominazione: Reg. CE n. 1263 del 1.7.1996 (pubblicato sulla GUCE L. 163 del 2.7.1996) e Reg. CE n. 784 del 5.8.2008 (GUCE L. 209 del 6.8.2008)  
 Riconoscimento del Consorzio di Tutela: D.M. 09.02.2006 (G.U. n. 41 del 18.2.2006) - rinnovo D.M. 16.02.2009 (G.U. n. 48 del 27.2.2009)



Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso  
 Sede legale: c/o CCIAA di Treviso, Piazza Borsa, 1 - 31100 Treviso  
 Sede operativa: Villa Guidini, Via G.B. Guidini, 50 - 31059 Zero Branco Tv  
 Tel. 0422.486073 - Fax 0422.489413  
[consorzio@radicchioditreviso.it](mailto:consorzio@radicchioditreviso.it) - [www.radicchioditreviso.it](http://www.radicchioditreviso.it)