

Radicchio rosso tondo e rosso precoce

Agribologna lancia due nuove referenze della Linea ‘Questo l’ho fatto io’, dal socio produttore Terri Bertaggia (Chioggia, VE), sugli scaffali della GDO da novembre a marzo.

20% l’incremento dei volumi della Linea Questo l’ho fatto io.

Bologna, 20 dicembre 2023 – Comunicato stampa

Agribologna lancia due nuove referenze a marchio QLI: il radicchio tondo rosso e il radicchio rosso precoce, del socio **Terri Bertaggia** (già produttore dei porri QLI). Diventano così 32 le referenze di prima gamma, a cui si uniscono le aromatiche ‘Il Bettolino’ e la Linea ‘I Cotti’, di V gamma.

L’azienda agricola Terri Bertaggia, di Chioggia (VE) produce: radicchio tondo rosso, radicchio rosso precoce, porri, zucche e carote. Sono circa 80 gli ettari dedicati, fra: Rosolina, Cavarzere, Punta Bacucco, Isola Verde, fino a Mesola nel ferrarese, dentro al Delta. A nord, Chioggia e la Laguna di Venezia, a est il Mare Adriatico, le foci del Brenta, dell’Adige e i rami settentrionali nel Delta del Po. Un vero e proprio ‘mondo’ fatto di terra sabbiosa, fertile e acqua che s’incontrano, nell’aria salmastra, donando ai prodotti proprietà organolettiche più che mai ‘tipiche’ e riconosciute da sempre.

Il radicchio è coltivato con metodi naturali, con sostanze non inquinanti e concimato con abbondante letame, puntando tutto sulla lenta maturazione, punto di forza dell’azienda e dei prodotti. La pianta cresce piano, favorendo la crescita di un frutto compatto, ma al tempo stesso morbido. Un prodotto che non è esagerato definire ‘coccolato’.

Radicchio tondo rosso QLI: è adatto per essere coltivato nei terreni fertili e ricchi d’acqua, è disponibile quasi tutto l’anno. La raccolta si pratica recidendo la radice, appena sotto la superficie del terreno. Si contraddistingue per la forma tonda e compatta, con nervatura bianca, molto sviluppata. L’esigenza d’acqua della pianta dipende dalla zona e dagli eventi atmosferici. Il terreno deve essere sempre umido, ma non troppo ‘intriso d’acqua’. **In cucina:** le foglie, dal sapore tipicamente amarognolo e dalla consistenza croccante, lo rendono adatto a numerose preparazioni: le foglie si prestano alla preparazione di gustosi involtini ed è ottimo, gustato in insalata.

Radicchio rosso precoce QLI: appare come un cespo, lungo e voluminoso, con foglie che si diramano dalla nervatura bianca centrale e raggiungono una colorazione rosso scuro – violacea. Ricco di acqua e di fibre, il radicchio rosso precoce viene seminato entro il mese di luglio, oppure in primavera e la maturazione avviene in campo. Vicini alla maturazione i radicchi vengono sottoposti alla legatura delle foglie ancora verdi per facilitarne lo sbianchimento ed esaltare i colori distintivi rosso e bianco. Dopo la raccolta, i cespi vengono privati delle foglie esterne e ripuliti dai resti terrosi. **In cucina:** è ottimo, per preparare primi piatti, come i risotti e da utilizzare nel ripieno delle paste fresche.

“Chioggia è stata per molto tempo l’orto di Venezia. Poi i ‘marinanti’ - così venivano definiti gli abitanti di Sottomarina, un po’ marinai e un po’ contadini - hanno pensato di espandersi, intuendo nuove potenzialità, su territori più ampi. Noi seguiamo orgogliosamente quella tradizione, mantenendola, preservandola e garantendone l’evoluzione, anche grazie all’appartenenza a un grande gruppo, come Agribologna. Abbiamo aderito con tutto il nostro impegno al progetto ‘Questo l’ho fatto io’. Ne sposiamo l’identità di marchio, la difesa dei territori, delle tipicità e il costante impegno per la qualità. Raggiungiamo quotidianamente lo stand Agribologna - il più grande, nel Mercato Ortofrutticolo del capoluogo emiliano - e rinnoviamo, anche con il radicchio, così tipico delle nostre terre, la motivazione e

l'emozione di essere con il nostro lavoro, sugli scaffali della GDO." Sono le parole di Terri Bertaggia, socio produttore Agribologna.

"Lanciamo con grande soddisfazione questa nuova referenza della Linea Questo l'ho fatto io. Anche il radicchio rosso riassume in sé ed esprime pienamente l'identità del territorio di provenienza, la vocazione per la qualità e la cura, proprie di tutte le referenze della Linea. Nonostante le difficoltà date dall'andamento climatico siano innegabili e stiamo mettendo a dura prova tutto il settore, la Linea ha registrato, quest'anno, quasi il 20% d'incremento dei volumi. Sono risultati importanti che ci sfidano a continuare nel nostro percorso, con i nostri soci, per garantire un'evoluzione costante della gamma, rivolta alla GDO e al cliente finale." Commenta Massimiliano Moretti, Direttore Generale del Gruppo Agribologna.

GRUPPO AGRIBOLOGNA con sede a Bologna, è una vera e propria filiera dedicata a gestire tutte le fasi di produzione, lavorazione e distribuzione dell'ortofrutta fresca, assicurando **qualità costante, sicurezza alimentare, tracciabilità e cultura del territorio**. A custodia della terra, le **tecniche adottate sono di coltivazione integrata (certificazione SQNPI) e biologica**. Ad oggi vede **2.500 clienti** nei canali GDO, ristorazione commerciale, collettiva e retail tradizionale, un fatturato stimato per il 2023 ad oltre **255 mln** (totale gruppo) e **253 dipendenti**, confermandosi come una delle più significative **realità italiane di settore**. **Le principali società del gruppo sono: Consorzio Agribologna**, società capogruppo, e **CONOR**, azienda leader nella distribuzione dei prodotti ortofruttili freschi.

Il consorzio Agribologna oggi cooperativa di primo grado si è formata oltre vent'anni fa dall'unione di sei cooperative. Oggi sono 104 i soci della cooperativa presenti in 8 regioni italiane (Emilia-Romagna, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto, Lazio, Calabria, Puglia e Sicilia). La cooperativa ha disponibilità per 2.750 Ha di superfici fondiarie, di cui 1.400 ha superficie coltivata a ortofrutta, con 72.700 tonnellate di prodotti commercializzati. I principali canali di vendita del consorzio sono GDO e Normal Trade.

I principali brand di prodotto sono: Fresco Senso dedicato alla frutta fresca di IV gamma, pronta da mangiare. **Questo l'ho fatto io** dedicato alla frutta e verdura confezionata di I gamma dei soci del Consorzio Agribologna.

L'azienda Terri Bertaggia – 40 anni di crescita, dedicata alla terra

L'azienda nasce con questa identità nel 1983, da un percorso iniziato in famiglia, dai genitori Corrado e Ida, con 2.5 ha, coltivati ad ortaggi. Oggi l'azienda è specializzata nella produzione di orticole, copre una superficie di 120 ha e ha sede a Chioggia, nella provincia di Venezia, dove le terre sono particolarmente fertili, grazie a terreni sabbiosi che si prestano alla produzione di ortaggi durante l'intero anno. Parte dei terreni sono distribuiti anche fra Mesola (FE) e Cavarzere (VE).

I principali canali di vendita sono i mercati generali, la GDO e l'industria del semilavorato fresco. La sede operativa fa riferimento a una superficie di circa 4.000 mq, con celle frigorifere di stoccaggio. La struttura vede attive linee di lavorazione del prodotto in acqua, per porro e radicchio, con la possibilità di gestire anche la lavorazione a secco, per la IV gamma.

L'azienda è socia Agribologna, dal 2006.