

CONOSCIAMO MEGLIO IL NOSTRO RADICCHIO



RIO SAN MARTINO

14 novembre, ore 11,00

Info: Pro Loco Scorzè aps

PREGANZIOL

9 gennaio

Info: Pro Loco Preganziol

MIRANO

14 gennaio

Info: Pro Loco Mirano aps

SPORT E RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP



RIO SAN MARTINO

9 novembre, ore 9,00

Sulle Strade del Radicchio: corsa ciclistica gravel.

Info: Pro Loco Scorzè aps

RIO SAN MARTINO

23 novembre, ore 9,30

Camminata sulla Strada del Radicchio: nordic walking.

Info: Pro Loco Scorzè aps

RIO SAN MARTINO

23 novembre, ore 10,30

Esbizione equestre

Info: Pro Loco Scorzè aps

ZERO BRANCO

31 gennaio

Biclettata

Info: Pro Loco Zero Branco aps

LE BELLEZZE DEL FIORE D'INVERNO

Imperdibili visite guidate per conoscere il meraviglioso territorio delle Mostre del Radicchio. Scopri tutte le date su www.fioridinverno.tv



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



Strada del Radicchio
Rosso di Treviso e
Variegato di Castelfranco



Parco
Naturale
Regionale
del Fiume
Sile

risorgiva per circa 25 giorni. Informazioni e contatti: Tel. 0422.321994 - www.parcosile.it

Nato nel 1996, il Consorzio ha il compito di tutelare, promuovere e valorizzare il Radicchio Rosso di Treviso IGP ed il Radicchio Variegato di Castelfranco IGP. Vigila inoltre sul corretto uso delle denominazioni e sulla produzione dei radicchi per salvaguardare la tipicità, diffonderne il consumo ed assicurarne la valorizzazione commerciale. Informazioni e contatti: Tel. 0422.486073 - www.radicchioditreviso.it

L'associazione promuove il territorio della "Strada del Radicchio", meta' ideale per gli amanti dell'arte, della natura e dello sport, ma anche per i buongustai che possono degustare i piatti tipici presso gli agriturismi e i ristoranti associati.

Informazioni e contatti: Tel. 328.5947185 - www.stradadelradicchio.it

La sua superficie si estende su 4.152 ettari. L'area delle sorgenti si trova tra Casacorba di Vedelago e Torreselle di Piombino Dese, dando vita al più lungo fiume di risorgiva d'Italia. Questo territorio è fondamentale per la bontà della cicoria, soprattutto per il clima e la qualità della terra e dell'acqua.

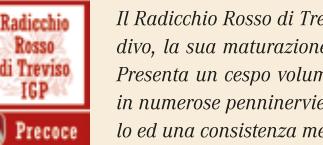
Nella fase di finissaggio - imbiantamento, infatti, i cespi vengono immersi in acqua risorgiva per circa 25 giorni. Informazioni e contatti: Tel. 0422.321994 - www.parcosile.it

"LE BELLEZZE DEL FIORE D'INVERNO"

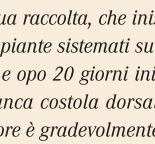
Imperdibili visite guidate per conoscere il meraviglioso territorio delle Mostre del Radicchio.

Scopri tutte le date su www.fioridinverno.tv

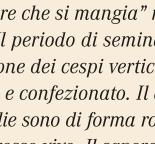
LE TIPOLOGIE DEL FIORE D'INVERNO



Precoce



Tardivo



Variegato

FIORI D'INVERNO

Il Radicchio Rosso di Treviso Precoce deve essere seminato entro il mese di luglio. Al contrario del Tar

divo, la sua maturazione si raggiunge in campo. La raccolta si effettua a partire da inizio settembre. Presenta un cespo voluminoso, allungato e ben chiuso. La nervatura principale è bianca e si dirama in numerose penninerve nel rosso intenso del lembo fogliare. Ha un sapore gradevolmente amarognolo ed una consistenza mediamente croccante.

Alla sua raccolta, che inizia a novembre, si susseguono tre fasi: la preforzatura (formazione di mazzi da 25-30 piante sistemati su due solchi), la forzatura-imbiantamento (sono messi in vasche con acqua corrente) e opo 20 giorni inizia il finissaggio (asciugatura, slegatura dei mazzi e toelettatura delle piante). La bianca costola dorsale è piuttosto grossa ed il lembo fogliare è di un colore rosso vinoso intenso. Il sapore è gradevolmente amarognolo, la costa è croccante e le foglie saporite.

Il "Fiore che si mangia" nasce a fine XIX sec. dall'incrocio del Radicchio Rosso di Treviso IGP e la Scatola. Il periodo di semina va dal 1° giugno al 15 agosto. Dopo la raccolta c'è la fase di forzatura (immersione dei cespi verticalmente in acqua). Raggiunto il giusto grado di maturazione, viene toelettato, lavato e confezionato. Il diametro del cespo deve misurare almeno 15 cm. Le foglie sono di forma rotondeggiante e di colore bianco crema, con variegature viola chiaro, rosso violaceo e rosso vivo. Il sapore è dolce ed amarognolo allo stesso tempo.

Con il contributo di

Banca della Marca

CREDITO COOPERATIVO

GRUPPO BCC ICCREA



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE DEL VENETO



Andar per mostre del Radicchio IGP
ROSSO e VARIEGATO
nelle terre di Treviso e Venezia.
Grandi eventi da conoscere,
vivere e degustare.



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

dal 7 novembre 2025
al 15 marzo 2026





Rio San Martino - VE *

Via Onaro, 62 - 74

43^a Mostra del Radicchio Rosso di Treviso IGP

7 - 9, 11, 13 - 16 e 21 - 23 novembre

Organizzata da: Pro Loco Scorzè aps

E-mail: info@prolocoscorze.it

Sito: www.prolocoscorze.it

[f festadelradicchio](#) / [f premiosanmartino](#)

Paderno di Ponzano Veneto *

Via Cicogna (Area mercatale)

3° Festival del Radicchio IGP

21 - 23 novembre

Organizzato da: Pro Loco Ponzano Veneto aps

Cel. 334.8613911 / E-mail: prolocoponzanoveneto@gmail.com

Quinto di Treviso - TV *

Piazza Roma e vie del centro

19^a Mostra del Radicchio Rosso di Treviso IGP

4 - 8 dicembre

Organizzata da: Pro Loco Quinto di Treviso aps

Cel: 348.7234375 / E-mail: prolocoquintotv@libero.it

[f prolocoquintoditrevi](#)



Castelfranco Veneto - TV ***

Piazza XXIV maggio

Festa del Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

13 - 14 dicembre

Organizzata da: Pro Loco Castelfranco Veneto

E-mail: info@prolococastelfrancoveneto.it

Web: www.prolococastelfrancoveneto.it

Preganziol - TV *

Piazza Gabbin

54^a Mostra Mercato del Radicchio Rosso di Treviso IGP

9 - 11 gennaio

Organizzata da: Pro Loco Preganziol

Cel. 347.1612897 / E-mail: prolocopreganziol@gmail.com

Web: www.prolocopreganziol.it / [f prolocopreganziol](#)



Mirano - VE **

Piazza Martiri e dintorni

Festa del Radicchio IGP e dei Sapori della Tradizione Veneta

11 gennaio

Organizzata da: Pro Loco Mirano aps

Tel: 041.432433 / E-mail: prolocomirano@gmail.com

Web: www.prolocomirano.it

Zero Branco - TV *

Via Tatiercio - Zona industriale

32^a Mostra del Radicchio Rosso tardivo di Treviso IGP

16 - 18, 23 - 25 gennaio

Organizzata da: Pro Loco Zero Branco aps

Cel: 392.7435520 / Web: www.prolocozerobranco.it

[f sagradelpeperoneprolocozerobrancoaps](#)



Mogliano Veneto - TV **

Piazza Caduti

40^a Mostra del Radicchio Rosso IGP e dei Prodotti tipici Regionali

14 - 15 febbraio

Organizzata da: Pro Loco Mogliano Veneto aps

Cel. 335.5623711 / E-mail: proloco.mogliano@gmail.com

Vedelago - TV **

Piazza Martiri della Libertà

Fiori d'Inverno, sapori delle terre nostre

7 - 8 marzo

Organizzata da: Pro Loco Vedelago aps

Cel. 366 6817268 - 338 9983988

E-mail: prolocovedelago2.0@gmail.com

[f prolocovedelago2.0](#)



Roncade - TV **

Via Roma

PrimaVera in Festa Radicchio Verdon Roncade

8 e 15 marzo

Organizzata da: Pro Loco Roncade aps

Cel. 328.5997702 / E-mail: prolocorroncade@gmail.com - prolocorroncade@libero.it / Web: www.prolocorroncade.it

[f Prolocorroncade](#)

[f RadicchioVerdonDiRoncadeERossoInStrada](#)

Tipologia di degustazione del Radicchio:

* cucina e posti a sedere

** cucina e pochi posti a sedere

*** in modo ridotto (cicchetti, assaggi ecc.), senza posti a sedere o pochi



Spresiano - TV

Info: Pro Loco Spresiano aps

9 novembre

Rievocazione antichi mestieri, col gruppo R.A.M. di Trebaseleghe.

9 novembre, ore 11.00

Rio incontra l'Italia dei motori: sfilata di moto dal Club Laverda Breganze.

9 novembre, ore 11.00

Esibizione dei velivoli storici, Collezione Jonathan di Giancarlo Zanardo.

11 novembre, ore 11.00

Giochiamo con i nostri nonni: laboratorio.

11 novembre, ore 11.00

Laboratorio di apicoltura

16 novembre, ore 11.00

Rio incontra l'Italia dei motori: sfilata e mostra statica di Ferrari da strada.

17 novembre, ore 15.00

3^a Cuccagna di San Martino.

21 novembre, sera

Rio solidale: gara di beneficenza tra 7 province e 7 ricette con i bigoi al torcio ed i radicchi veneti.

22 novembre, ore 21.30

Rio's Got Talent: gara benefica tra talenti. Special guest Giusy Zenere da "La Sai L'ultima".

23 novembre, ore 10:30

Giocavallo e Amicopony: esibizione equestre.

22-23 novembre

Visite alle ville del territorio e ad aziende agricole per conoscere la lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Visite alle ville del territorio e ad aziende agricole per conoscere la lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre

Dal campo alla tavola: percorso che ricostruisce tutte le varie fasi della lavorazione del Radicchio.

22-23 novembre