

LOGRÒ

HDS S.p.A.
Divisione Logrò

Rovereto, 15 dicembre 2010

**Logrò presenta la crema da radicchio rosso di Treviso IGP tardivo:
una eccellenza italiana!**



Logrò e il Consorzio tutela radicchio rosso di Treviso e variegato di Castelfranco IGP hanno siglato un accordo per la produzione della **Crema di radicchio** utilizzando esclusivamente il **Radicchio rosso di Treviso I.G.P. varietà tardiva**, lavorato dal fresco.

Una prelibatezza alimentare studiata per semplificare la vita moderna sempre più concitata e una proposta per gli amanti della buona tavola e dei cibi genuini. Un alimento di alta qualità e difficile reperibilità che può essere disponibile nella dispensa di casa tutto l'anno e risolvere in pochi minuti l'organizzazione di un piatto speciale.

Tanti sono gli utilizzi della Crema di radicchio: per preparare un sugo, per condire una pasta o rendere speciale un risotto, per accompagnare un piatto di carne o degli involtini.

Un accordo con il Consorzio di tutela del Radicchio Rosso di Treviso e variegato di Castelfranco che conferma la strategia di Logrò di promozione dei prodotti italiani certificati e la loro diffusione in Italia nelle maggiori catene di supermercati, afferma Angelo Fusari Direttore Commerciale Logrò.

Ufficio Stampa:

*Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888
Mail: beatrice@comunicazioneabc.com*

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 – Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231



HDS S.p.A.
Divisione Logrò

Paolo Manzan neopresidente del Consorzio rivela la sua soddisfazione per l'accordo realizzato con Logrò che ha come obiettivo la promozione, tutela e valorizzazione delle produzioni. "Ci siamo proposti da sempre di legare il nostro marchio – prosegue Paolo Manzan - solo ad aziende di provata serietà e Logrò, che conosciamo da tempo, ha i requisiti che noi ricerchiamo nei nostri partner commerciali, diventa socia onoraria del Consorzio e può inserire nella confezione il nostro marchio di tutela".

Il radicchio di Treviso è in realtà una varietà di cicoria, conosciuta già da Plinio il vecchio nell'epoca romana, un successo che è cresciuto nel tempo sia per la sua bontà in cucina, sia per le sue proprietà benefiche

Il Radicchio rosso tardivo di Treviso IGP, utilizzato nella ricetta, è la varietà più pregiata; corta e slanciata, a foglie leggermente aperte, spettinate, si trova sui mercati dopo San Martino, a partire dalle prime gelate invernali, che sono le responsabili del suo gusto inimitabile, Viene raccolta con 15 cm. di rizoma e sbiancato lasciando la radice a bagno in acqua pura di falda del fiume Sile a temperatura uniforme. Lontano dalla luce il cespo sboccia e diventa radicchio.

Il vino utilizzato per la preparazione della crema di Radicchio è un mix di Cabernet e Merlot D.o.c del Trentino, proveniente dalle Cantine Mori Colli Zugna - Vigna del Gelso .

Ingredienti

Radicchio tardivo Igp di Treviso 74%,
Olio vegetale,
Acqua,
Aceto di vino, Zucchero,
Vino rosso,
Cipolla,
Preparato per brodo
Amido di riso,
Sale,
Aromi,
Correttore di acidità: Acido citrico,
Pepe bianco.

Caratteristiche

Scatola in banda stagnata smalto bianco
Apertura a strappo Easy Open

Prezzo

Euro 1,87 - confezione da 200 gr.

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888
Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 – Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231



HDS S.p.A.
Divisione Logrò

Tagliatelle al crema di Radicchio Logrò e Asiago

Dosi per 4 persone

Ingredienti:

Crema di Radicchi Logrò

tagliatelle: 400 gr
formaggio asiago stagionato: 100 gr
pancetta dolce a cubetti: 50 gr
scalogni: 2
panna da cucina: 2 dl
noce moscata: 1 pizzico
burro: 1 noce
sale e pepe

Preparazione

1. Portare ad ebollizione una pentola con acqua salata.
2. Nel frattempo lavare, mondare e affettare finemente gli scalogni. Farli soffriggere in una padella con il burro e la pancetta per circa 10 minuti.
3. Aggiungere la **Crema di Radicchio Logrò**
4. Regolare di sale e pepe e aggiungere la panna e la noce moscata. Far ridurre per qualche minuto.
5. Nel frattempo cuocere la pasta e scolarla al dente.
6. Condire la pasta col sugo e con il formaggio asiago tagliato a scaglette. Servire subito.

Consigliato abbinamento con:

Spumante - Trento DOC - Terra di San Mauro

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888
Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 – Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231



HDS S.p.A.
Divisione Logrò

Petto di pollo farcito con radicchio e salsiccia

Dosi per 4 persone

Ingredienti :

petto di pollo 600g
una scatola di **Crema di Radicchio Logrò**
salsicce 3
cipolla 1
vino bianco secco 1/2 bicchiere
olio extravergine di oliva 3 cucchiari
brodo vegetale 1 cucchiaino
burro 110g
aglio 1 spicchio
rosmarino 1 rametto
patate novelle 300g
uovo 2
sale
pepe

Procedimento

Togliete la pelle alle salsicce, sminuzzatele e mettetele in una casseruola con la cipolla, 1/2 bicchiere di acqua tiepida e 1 cucchiaino d'olio e fate rosolare per 20 minuti.

Bagnate con il vino bianco, aggiungete **la crema di radicchio Logrò** proseguite la cottura per altri 3 minuti. A cottura ultimata, togliete dal fuoco e fate raffreddare.

Nel frattempo, incidete al centro i petti di galletto e, con l'aiuto di un cucchiaino, inseritevi la polpa di salsiccia al radicchio; quindi legateli bene con uno spago sottile.

Sbucciate l'aglio, tritatelo e mettetelo in una padella con il rosmarino, 30 g di burro e l'olio rimasto, fate rosolare per 5 minuti poi aggiungete i petti di pollo, salateli e cuocete a fuoco medio per 10 minuti, continuando a versare il sugo di cottura sulla carne.

Consigliato abbinamento con:

Marzemino Trentino – Vigna del Gelso

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing
Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888
Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 – Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231



HDS S.p.A.
Divisione Logrò

Insalata calda di Fagioli e Crema di Radicchio

Dosi per 2 persone

Ingredienti :

- 1 confezione di crema di Crema di Radicchio Logrò
- 1 confezione di "Fagiolo Cuneo *Selezione Billò*" Montello

Sale, pepe,

Scaldare la crema di radicchio, scolare i fagioli di "Cuneo *Selezione Billò*" Montello.

Il "Fagiolo Cuneo" ha ottenuto la pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Indicazione Geografica Protetta – IGP si può definire uno dei migliori fagioli borlotti disponibili sul mercato italiano.

Un piatto velocissimo con prodotti Italiani di eccellenza per una alimentazione sana.

Il dolce dei fagioli unito all'amarognolo del radicchio formano un accostamento interessante di sapori.

Questo mix può essere utilizzato **per condire il riso**, in questo caso è consigliato l'aggiunta di un trito di pancetta.

Consigliato abbinamento con:

Chardonnay Trentino o Muller Thurgau Trentino - Vigna del Gelso

Ufficio Stampa:

Beatrice Crotta – Studio Arco - Comunicazione integrata di marketing

Castello di Tolcinasco – 20090 Pieve Emanuele MI – Tel. 347 2471621 - 02 9042 8888

Mail: beatrice@comunicazioneabc.com

HDS S.p.A. – Divisione Logrò

Sede legale: 38068 Rovereto (TN) – Via Fornaci, 29 – Tel. 0464/4848 - Fax 0464/484800
Capitale Sociale € 5.000.000,00 int. vers. - P. Iva - Cod. Fisc.. Reg. Imprese di Trento n. 03406200240 Rea 200231