



COMUNICATO STAMPA

## I MAGNIFICI NOVE DELL'AGROALIMENTARE VENETO PER LA PRIMA VOLTA A TAVOLA INSIEME

**Accadrà Sabato 2 Febbraio, alla 27<sup>a</sup> Festa del Radicchio Rosso di Treviso a Dosson, evento di punta della settimana rassegna "Fiori d'Inverno". Nove consorzi veneti attivi nella tutela di prodotti tipici a denominazione festeggeranno il recente progetto di aggregazione con una degustazione guidata dei prodotti Made in Veneto declinati nei piatti della tradizione gastronomica regionale.**

Sabato 2 Febbraio, a partire dalle 20, la 27<sup>a</sup> edizione della Festa del Radicchio Rosso di Treviso a Dosson di Casier ospiterà una serata dedicata ai prodotti a marchio protagonisti del progetto **"Promozione di qualità, ortofrutta, riso e olio del Garda per crescere"**: una associazione temporanea di imprese (ATI) che vede lavorare in maniera aggregata nove diversi consorzi tutti impegnati nella tutela di prodotti tipici a denominazione. Una squadra eterogenea, che raccoglie tanti produttori dell'agroalimentare d'eccellenza, decisa a perseguire un obiettivo comune: la valorizzazione del Made in Veneto di alta qualità.

Nella serata di Dosson, inserita nella cornice di "Fiori d'Inverno" – la settimana rassegna gastronomica dedicata ai Radicchi IGP e organizzata dall'Unione delle Pro Loco con le Province di Treviso e Venezia – i produttori avranno l'occasione di presentare al pubblico le caratteristiche dei prodotti tutelati e i processi di produzione. L'utilizzo in cucina delle eccellenze agroalimentari del Veneto sarà invece curato dall'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Alberini" di Lancenigo-Villorba (Treviso). Un'occasione unica, quindi, per celebrare **il Radicchio Rosso di Treviso e il Variegato di Castelfranco Igp il Radicchio di Chioggia, il Radicchio di Verona, l'Insalata Igp di Lusia, il Riso vialone nano veronese, l'Olio extravergine del Garda, l'Asparago di Badoere Igp, i Marroni del Monfenera Igp e i Marroni di Combai Igp**. A Fare gli onori di casa, oltre all'Associazione Produttori del Radicchio Rosso di Dosson, che organizzano la festa, l'Unione delle Pro Loco che cura la rassegna "Fiori d'Inverno" e il Consorzio di Tutela del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco Igp che guida l'ATI dei "magnifici nove" del Made in Veneto. Per il pubblico, l'opportunità di apprezzare la tradizionale gastronomia regionale con piatti d'eccezione come il risotto, con riso di Isola della Scala (VR), Radicchio Rosso di Treviso mantecato al mascarpone e profumato con ricotta affumicata. Oppure il rotole di faraona farcito al Radicchio con salsa *pevaràda* e tortino di polenta alla zucca.

Per informazioni e prenotazioni, Associazioni Produttori Radicchio Rosso di Dosson: tel.0422.382402, cell.347.7188354-338.3623947.

Partecipano al progetto aggregato anche i Consorzi di:

