



9^ EDIZIONE "FIORI D'INVERNO"
7 novembre 2014 – 29 marzo 2015
12 mostre del Radicchio di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP

APRE IL 23 GENNAIO LA 29^ FESTA DEL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO A DOSSON DI CASIER

8 giorni di appuntamenti con il Radicchio Rosso di Treviso IGP: la migliore gastronomia, gli spettacoli, i gemellaggi con la Valle d'Aosta, la Toscana e le Marche e tanto altro!

Comunicato stampa | 20.01.2015

Venerdì 23 Gennaio aprirà la 29^ edizione della Festa del Radicchio Rosso di Treviso a **Dosson** organizzata dai volontari dell'Associazione Produttori Radicchio Rosso di Dosson. Come vuole la tradizione la prima serata gastronomica sarà dedicata al gemellaggio gastronomico tra il "Fiore d'Inverno" e il Cinghiale di Toscana, grazie alla collaborazione con l'Associazione Sagra del Cinghiale di Chianni (PI). Una serata, quella Toscana, che ogni anno fa il tutto esaurito richiamando centinaia di commensali nella tensostruttura allestita a ristorante.

Sabato 24 gennaio

Alle 10.30 l'Associazione Produttori ospita il Memorial Day – "Giorno della Memoria" che coinvolge i ragazzi dell'Istituto Comprensivo di Casier in un momento dedicato al ricordo dell'olocausto, alla presenza delle autorità. Quindi alle **20.00 Il Veneto incontrerà le Marche**. In cucina, gli **chef Marco Giacomelli del Ristorante "Coquus Fornacis"** di Serra de' Conti (AN) e **Francesco e Giancarlo del Ristorante "I Savi"** di Peseggia (VE).

Domenica 25 gennaio

Inaugurazione ufficiale della 29^ festa del Radicchio Rosso di Treviso a Dosson, 11 evento inserito nella rassegna "Fiori d'Inverno" promossa da Unpli Treviso in collaborazione con la Provincia di Treviso.

Alle 09.30 24° annullo filatelico (primo in Italia per l'anno 2015). La **cartolina di quest'anno è stata realizzata dai ragazzi della Bottega Grafica dell'Istituto Penale Minorile di Treviso**.

Alle **10.30 taglio del nastro**, seguito dall'esibizione del coro degli studenti della Scuola Media "A. Vivaldi" di Dosson diretto dalla Prof. Maria Antonia Piva.

Alle 12.30 pranzo a base di radicchio con lo chef Walter Volpato.

Alle 16.00 Spettacolo folcloristico con il Gruppo Folcloristico BONTEMPONI Allegra Compagnia di Rovigo.

Lunedì 26 gennaio

Serata di Gala curata dal prestigioso "Team Venezia Chef". Oltre 20 cuochi guidati dal Master Chef Alessandro Silvestri porteranno in tavola il meglio della cucina internazionale. Dopo il successo registrato a novembre con la partecipazione alla Crociera del baccalà sarà proposto un menù ideato dallo Chef Michele Nobile dove gli ingredienti principali saranno proprio baccalà e radicchio.

La serata avrà come **ospite d'eccezione Moreno Morello**, il "dandy da corsa" di Striscia la Notizia abilissimo nello smascherare truffe e raggiri. Per il Team Venezia Chef saranno presenti:

Ufficio Stampa a cura di Zeta Group s.r.l. tel. 0422.303042 fax. 0422.314096 stampa@zetagroup.tv





9^ EDIZIONE "FIORI D'INVERNO"
7 novembre 2014 – 29 marzo 2015
12 mostre del Radicchio di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP

Alessandro Silvestri, Michele Nobile, Roberto Leonardi, Renato Cattapan, Moreno Ruggeri, Damiano Molin, Maurizio Aluotto, Francesco Benetton, Marco Salin, Denis Trolese, Mauro Ballarin, Michele Milan, Matteo Franchin, Giorgio Vianello, Francesco Chiaranda, Samuel Pizzicaro, Iulian Colesnic, Danilo Mesaglio, Massimo Alverà, Sonia Ortile e Marco Seguino.

Giovedì 29 gennaio

Nuovo gemellaggio che vedrà protagonisti in cucina gli **studenti delle scuole alberghiere "Alberini" di Treviso e "Ipra Châtillon" dalla Valle d'Aosta**. La serata, che vedrà portare in tavola il meglio delle due cucine regionali, è realizzata in collaborazione con la Provincia di Treviso e l'azienda Maschio & Gaspardo, leader mondiale nella realizzazione di macchine agricole per la lavorazione del terreno.

Venerdì 30 gennaio

Alle 20.00 **"Serata dello Spadone"**. Il menù, interamente dedicato al fiore rosso dell'inverno trevigiano, sarà curato dai "ragazzi del '70", gli chef Simone, Enrico e Andrea della **Trattoria al Sile**, dell'**Osteria alla Sicilia** e dell'**Osteria Alla Pasina**.

Sabato 31 gennaio

Alle 20.00 serata con **"Specialità tradizionali Venete del nostro radicchio" che vedrà in cucina** la collaborazione dello chef **Walter Volpato del Ristorante La Tavola** di Trevignano con lo chef **Marco Salin del Ristorante Alla Crosarona** di Scorzè.

Domenica 1 Febbraio

Gran finale con: alle 12.30 il **Pranzo dell'Associazione Produttori** con famigliari e autorità, il menù sarà curato dallo chef Walter Volpato. Alle **16.00 "Canta e Balla con Radio SorRiso"** e alle 18.00 degustazione libera di piatti tipici a base di Radicchio.

Durante la manifestazione **l'Associazione "Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco" curerà visite guidate** alle aziende agricole del territorio e alle bellezze architettoniche e naturalistiche delle terre del radicchio nelle province di Treviso, Venezia e Padova. Accanto alla struttura del ristorante (accessibile su prenotazione) sarà attivo lo stand gastronomico a ingresso libero e per tutte le giornate sarà aperto il mercatino di prodotti agricoli e artigianali.

INFO E PRENOTAZIONI:

Per le prenotazioni rivolgersi a:

mob.3383623947 – mob.3477188354 – mob.3284047040 – mob.3388268034

info@radicchiorossodosson.it

www.radicchiorossodosson.it

FIORI D'INVERNO

Il prossimo evento con "Fiori d'Inverno" sarà dal 26 al 29 Marzo - Quinto di Treviso (TV) con la manifestazione **"Colori e sapori di Primavera" curata dalla Pro Loco. L'evento chiuderà la 9^ edizione della rassegna.**

Ufficio Stampa a cura di Zeta Group s.r.l. tel. 0422.303042 fax. 0422.314096 stampa@zetagroup.tv

