



7 ^EDIZIONE DI "FIORI D'INVERNO" : A VILLA FARSETTI DI SANTA MARIA DI SALA DUE GIORNI PER DEGUSTARE IL RADICCHIO

Serata di gala, sabato sera 1 Dicembre, alle Antiche Scuderie di Villa Farsetti, con un meraviglioso menù dove il Radicchio Rosso di Treviso, sarà protagonista e si sposerà in tavola con i sapori della miglior tradizione veneta (lardo aromatizzato, gallinella di Polverara, salame scottato, oca farcita e molto altro). Domenica la Fiera, il mercatino di Natale lungo via Roma, il mercatino biologico e dei sapori nel parco della Villa. E per finire degustazione gratuita di Risotto al Radicchio.

SANTA MARIA DI SALA (VE), 29 Novembre 2012- Una due giorni ricchissima di proposte, quella organizzata dalla Pro Loco di Santa Maria di Sala per il secondo appuntamento della rassegna "Fiori d'Inverno" 2012/2013. Si comincia sabato sera, con la cena a base di radicchio, abbinato ai vini Doc del Lison-Pramaggiore e con uno spettacolo di cabaret. Domenica, invece, in programma una ricca esposizione di prodotto, il mercatino biologico e dell'antiquariato, lo spettacolo di un gruppo folcloristico e la degustazione gratuita di risotto al radicchio. Tutti gli appuntamenti si terranno nella meravigliosa location di Villa Farsetti.

Il programma in dettaglio

Sabato 1 Dicembre: ore 20.00, serata enogastronomica: **"Il Radicchio è servito"**. Il menù è da grand gourmet è curato dallo chef e dallo staff di Ristorando e si terrà alle Antiche Scuderie.

aperitivo di benvenuto; antipasti: polentina gialla al cucchiaino con lardo aromatizzato, Asiago e radicchio di Treviso, salame "scottato" su polentina bianca e intingolo di Radicchio all'aceto balsamico, rotolo di carpaccio al Radicchio Rosso di Treviso e Montasio, insalatina di gallinella di Polverara con tartufo dei nostri Colli, Rosso di Treviso Tardivo e melagrana, dalla cantina: *Chardonnay Doc*; primi piatti: Risottino mantecato al radicchio rosso di Verona, Valpolicella e zucca, Tagliolini con radicchio tardivo di Treviso e ragù "a coltello" di anitra muta, dalla cantina: *Lison Classico Docg*, secondi piatti: Oca novella al forno farcita con radicchio e "tastasale", dalla cantina: *Rosso Molino Igp*, dessert: "Quenelles" di ricotta magra pere e Radicchio Rosso di Verona, dalla cantina: *Verduzzo friuliano*, Caffè e digestivo.

La Cantina è una selezione della Tenuta Mulin di Mezzo di Annone Veneto. Prenotazione obbligatoria: 041.487560, cell. 331.1215242, 348.4430937 (costo, 35 euro).

Domenica 2 Dicembre: ore 8.00, apertura della **Via dei Sapori** e del **Mercatino Biologico** nel parco retrostante Villa Farsetti, dall'alba al tramonto. Lungo via Roma, si terrà anche la **Fiera Mercato di Natale**. Alle ore 11.00, inaugurazione della **Fiera del Radicchio** Rosso di Treviso Igp e Radicchio Variegato di Castelfranco Igp, presso le Antiche Scuderie. Alle ore 16.00, degustazione gratuita di risotto al Radicchio offerto dal Ristorante Ca' Minio.

Per informazioni: Pro Loco Santa Maria di Sala, Tel. 041 487560, e-mail: info@prolocoitalia.it (tutte le informazioni anche sulla pagina Facebook: <http://www.facebook.com/pages/Pro-Loco-Santa-Maria-di-Sala/160140340709062>)

Ufficio Stampa a cura di Zeta Group s.r.l. tel. 0422.303042 fax. 0422.314096

