



FEASR



REGIONE DEL VENETO



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



# FIORI D'INVERNO

[www.fioridinverno.tv](http://www.fioridinverno.tv)

Concept and Art direction: s'PAUL & CO.Design



Partecipano al progetto aggregato anche i Consorzi di:



**Andar per mostre del Radicchio IGP - ROSSO e VARIEGATO  
tra le terre di Padova, Treviso e Venezia:  
11 grandi eventi, da conoscere, vivere e degustare.**

*Dal 9 novembre 2012 al 7 aprile 2013*

## DOSSON 2 febbraio 2013

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013.

Organismo responsabile dell'informazione: **Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco**

Autorità di gestione: Regione Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario



**Veneto**  
Tra la terra e il cielo

[www.veneto.to](http://www.veneto.to)

## DOSSON

sabato 2 febbraio 2013

ore 20.00

*La 27<sup>a</sup> Festa del Radicchio Rosso di Treviso a Dosson*

*ospiterà una serata dedicata ai prodotti*

*a marchio protagonisti del progetto,*

*presentando al pubblico il loro utilizzo*

*nei piatti tradizionali della gastronomia veneta.*

*Correderà il tutto una degustazione guidata dei prodotti,*

*per poter apprezzare fino in fondo, in un'unica occasione,*

*alcune tra le più grandi eccellenze gastronomiche*

*della nostra regione.*



La serata è realizzata in collaborazione con

**Istituto Professionale di Stato**

**per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione**

**"MASSIMO ALBERINI" LANCENIGO di VILLORBA - TV**



Per info e prenotazioni

**Associazione Produttori Radicchio Rosso di Dosson**

Tel. 0422 382402 • Cell. 347.7188354 - 338.3623947

## MENU

### Aperitivi

- Strudel di sfoglia salato con prosciutto cotto, edamer e Radicchio Rosso di Treviso IGP.
- Biscotto di frolla al grana con crema di Radicchio Rosso di Treviso IGP e robiola.

### Antipasti

- Prosciutto di coniglio in Porchetta alla Trevigiana con Radicchio Rosso di Treviso IGP marinato all'aceto rosso e Olio del Garda DOP e scaglie di Piave mezzano.
- Flan di Radicchio di Chioggia IGP con misticanza al Radicchio Rosso di Treviso IGP, noci e speck profumato con Olio del Garda DOP su crema di Morlacco .

### Primi

- Vellutata di fagioli borlotti con insalatina di Radicchio Variegato di Castelfranco IGP e Radicchio di Verona IGP con pancetta di maiale affumicata croccante e crostini di focaccia al rosmarino.
- Risotto "dell'Isola della scala" con Riso Nano Vialone Veronese IGP e con Radicchio Rosso di Treviso IGP mantecato al mascarpone e profumato con scaglie di ricotta affumicata.

### Secondi

- Rotolo di faraona farcito con Radicchio Rosso di Treviso IGP con salsa peverada e tortino di polenta alla zucca e Radicchio Rosso di Treviso IGP brasato al Merlot.

### Contorni

- Radicchio Rosso di Treviso IGP con Olio del Garda DOP.

### Dessert

- Crostata di ricotta e Radicchio Rosso di Treviso IGP e salsa al cioccolato fondente.
- Caffè

### Vini

Prosecco DOC • Manzoni Bianco • Cabernet Sauvignon • Rosè "Barattin"