

IL RADICCHIO NELLA CUCINA MOGLIANESE

PARTECIPANO con la preparazione di piatti tipici e fantasiose ricette:

AGR. LA RESTERA	TEL. 0422.822629
ENOTECA CASSETTA ROSSA	TEL. 041.5906466
ENOTECA LA FENICE	TEL. 041.5902174
RISTORANTE AI PORTICI	TEL. 041.453938
TRATTORIA AI VENEZIANI	TEL. 041.455426
GASTRONOMIA AGORA	TEL. 041 5901439

"IL FIORE D'INVERNO" radicchio rosso

Ricette all'insegna della semplicità come ai vecchi tempi

"RISOTTO AL RADICCHIO"

Prendere la foglie esterne, tagliarle a pezzettini e farle saltare in un soffritto di cipolla, salsiccia, vino rosso, poco aglio, olio e burro. Aggiungere il riso e poi, poco per volta, del brodo bollente, preparato con gallina ruspante, un pezzo di carne bovina di tasto e un bell'osso. A tre quarti di cottura, legare con delle sottilette per maggior gusto e una spruzzatina di grana. A fine cottura aggiungere una macinata di pepe bianco

"FORTAIADA" al radicchio

Prendere la foglie esterne, tagliarle a pezzettini e farle saltare in un soffritto di cipolla, vino rosso, poco aglio, olio e burro. Aggiungere le uova già mescolate e verso al fine della cottura aggiungere, quanto basta, del formaggio dolce



Città di Mogliano Veneto



PROVINCIA DI TREVISO



PRO LOCO MOGLIANO

27° MOSTRA DEL RADICCHIO ROSSO

MOGLIANO VENETO
DAL 9 AL 12
DICEMBRE 2010



Città di Mogliano Veneto



PROVINCIA DI TREVISO



PRO LOCO MOGLIANO



CONSORZIO PRO LOCO
CENTRO MARCA
MANDAMENTO DI TREVISO



FIORI D'INVERNO

PRO LOCO - CITTÀ DI MOGLIANO VENETO
in collaborazione con



GRUPPO A.P.O.V.F.



Confartigianato Treviso

BACCHIN
Spilli

PROGRAMMA GIOVEDÌ 9 DICEMBRE

alle ore 20.30 presso la Sala
del Centro Sociale
Piazza Donatori di sangue

**Avvio della 27° Mostra del Radicchio Rosso
(Fiore d'inverno)**

**1° Convegno Moglianese sul Radicchio Rosso
di Treviso**

Origini, metodi di coltivazione, proprietà e risorsa

Moderatore

Sig. Mauro Sartorel

Temi del Convegno :

Origini del Radicchio Rosso, Caratteristiche,
Metodi di Coltivazione

Relatore

Presidente A.P.O.V.F. Lino Rossi

Il Radicchio Rosso, Risorsa Economica e Turistica
Relatore

N.H. Dott. Marcello Del Mayno Giuseppe

Il Radicchio nella cucina popolare veneta
Relatore :

**Ecc.mo Chef Davide del ristorante BUCINTORO
di Villa Marcello Giustinian**

Alla fine del convegno sarà offerto un rinfresco
a base di stuzzichini e dolci preparati con il
Radicchio Rosso

I vini D.O.C. della serata sono offerti dalla Cantina :
" Al Caretel " di Mazzariol Riccardo e Lorenzon Alice

PROGRAMMA VENERDÌ 10 DICEMBRE

alle ore 20.30 presso Il ristorante BUCINTORO
Park Hotel Villa Marcello Giustinian

A cena con il fiore autunnale della Marca

APERITIVO

Prosecco e succhi di frutta naturali con stuzzichini della casa

ANTIPASTI

Caramelle di bresaola al formaggio di capra e radicchio brasato
profumato al tartufo su insalatina di cuori di radicchio tardivo
Sformatino al tardivo di Treviso e luganega
su vellutata al Taleggio

PRIMO PIATTO

Fagottino di crespella gratinato con radicchio tardivo di Treviso
e raguttino bianco di cappone

SECONDO PIATTO

Lonza di maiale farcita con saor di radicchio
e tardivo di Treviso gratinato

DESSERT

Muffin al radicchio di Treviso, amaretto e semi di papavero
con crema al mascarpone

VINI E BEVANDE

Acque minerali,
selezione di vini D.O.C. della

Cantina Cà dei Zago di Valdobbiadene

caffè



€ 35,00 a persona obbligatoria la prenotazione
Per prenotare contattare direttamente la Villa
Telefono 041.942.444 – fax 041.942.507

PROGRAMMA DOMENICA 12 DICEMBRE

Alle ore 9.30

Nell'area centrale di piazza Caduti apertura della :
27° Mostra del Radicchio Rosso (Fiori D'inverno)
organizzata in collaborazione con A.P.O.V.F.
(Associazione Produttori Ortofrutticoli Veneto Friulana)

Nell'ala sud sotto la tensostruttura apertura e visita degli
Stand dei Prodotti Tipici Regionali

Presentazione a cura del Consorzio Tutela Radicchio Rosso
di Treviso e Variegato di Castelfranco
di prodotti tipici a base di radicchio

Alle ore 10.30

In Piazza Caduti, concerto della Banda " Città di Mogliano "

Alle ore 11.00

Sotto la tensostruttura, Autorità presenti Premiano
I produttori di Radicchio Rosso
che si sono distinti nella sua produzione
L'Associazione Artigiani di Mogliano Veneto premia
L'artigiano 2010

Alle ore 11.30

I ristoratori Moglianesi presentano
Piatti e specialità a base di Radicchio Rosso

Dalle ore 12.00 e per tutto il pomeriggio

Nell'area di piazza antistante il municipio " Turismo in piazza "
Promozione del territorio : caratteristiche Storiche, Artistiche,
Architettoniche ed enogastronomiche

Nell'area di Piazza Caduti antistante il Municipio

Alle ore 13.00

Sarà servito il tradizionale RISOTTO al RADICCHIO, preparato
secondo la ricetta classica dai cuochi della Pro-Loce

Alle ore 17.00

Sarà servita la famosa Mega Frittata al Radicchio preparata dai
cuochi della Pro-Loce di Mogliano Veneto.

Durante tutta la manifestazione il gruppo folkloristico :

" La Pastoria del Borgo Furo "

intratterrà i presenti presentando i mestieri di un tempo ed una
rassegna di musica, canti e balli tradizionali del Veneto.

Alle ore 19.30

Chiusura della 27° Mostra del Radicchio Rosso
Per motivi tecnici indipendenti dalla volontà degli organizzatori,
gli orari e le manifestazioni potrebbero subire delle alterazioni.