



**FIORI
D'INVERNO**



Consorzio tutela
Radicchio
Rosso di Treviso
e Variegato
di Castelfranco



Strada del
Radicchio
Rosso di Treviso
e Variegato
di Castelfranco



Comune di
S. Maria di Sala



Pro Loco
di S. Maria di Sala



Provincia
di Venezia

con il patrocinio

Festa del Radicchio rosso di Treviso

3 • 4 dicembre

2011

Villa Farsetti
Santa Maria di Sala
VENEZIA



Calendario 2011-2012 Fiori d'Inverno

4 - 20 novembre 2011

Rio San Martino di Scorzè

2 - 12 dicembre 2011

Martellago

3 - 4 dicembre 2011

Santa Maria di Sala

8 - 11 dicembre 2011

San Biagio di Callalta

15 al 18 dicembre 2011

Castelfranco Veneto

17 e 18 dicembre 2011

Treviso

13 al 15 gennaio 2012

Preganziol

13 al 22 gennaio 2012

Zero Branco

15 gennaio 2012

Mirano

27 gennaio al 5 febbraio 2012

Dossan

22 al 25 marzo 2012

Quinto di Treviso

Festa del Radicchio rosso di Treviso 3 • 4 dicembre 2011

Sabato 3 dicembre

ore 20.00

Serata Enogastronomica:

"Il radicchio è servito".

Cena curata dallo chef e dallo staff
di Ristorando, presso le Antiche Scuderie
di Villa Farsetti

prenotazione obbligatoria:

Uff. Pro Loco 041-487560

cell. 331.1215242 - 348.4430937



La serata sarà animata da
Pippo Santonastaso
attore e cabarettista

Ristorando 
CATERING & BANQUETING



Domenica 4 dicembre

ore 08.00

Apertura della Mostra Mercato dell'Antiquariato.

Nel Parco antistante Villa Farsetti, dall'alba al tramonto, antiquari e collezionisti apriranno le loro bancarelle per offrire al pubblico il meglio delle loro collezioni.

Apertura della Via dei Sapori e del Mercatino Biologico.

Si potranno degustare ed acquistare prodotti tipici locali e di altre Regioni d'Italia.

Apertura della Fiera Mercato di Natale.

Lungo via Roma, le tante bancarelle offriranno agli ospiti l'opportunità di fare acquisti di ogni genere in vista delle prossime festività natalizie.

ore 11.00

Inaugurazione della Fiera del Radicchio presso le "Antiche Scuderie".

Alla presenza delle Autorità verrà inaugurata la mostra del Radicchio Rosso di Treviso e del Radicchio Variegato di Castelfranco IGP.

ore 11.30

Inaugurazione mostra di scultura, grafica e pittura al piano terra di Villa Farsetti.

ore 15.00

Dimostrazione del processo di sbiancamento e pulitura del Radicchio Rosso di Treviso a cura di un produttore locale.

ore 16.00

Degustazione gratuita di risotto al Radicchio.

L'Amministrazione Comunale e la Pro Loco di S. Maria di Sala, augurano ai graditi ospiti di trascorrere una giornata serena, all'insegna della riscoperta di antichi sapori.

Menù della cena di Sabato 3 dicembre

ore 20.00

aperitivo di benvenuto

antipasti

Budino di radicchio ed erba cipollina accompagnato da biscotti al Parmigiano

Pancakes di grano saraceno con salmone affumicato e julienne di radicchio

Controfiletto di maiale stagionato con insalatina di radicchio

dalla cantina: *Chardonnay Doc 2010*

primi piatti

Risotto mantecato al Castelmagno e mostarda di radicchio

Garganelli in cartoccio in salsa di Caprino Cavalese, pesto di radicchio e neve di noci

dalla cantina: *Lison Classico Doc 2010*

secondi piatti

Tagliata di manzo su un letto di radicchio e mela

dalla cantina: *Rosso Molino IGP 2009*

dessert

Bianco mascarpone alla crema di radicchio
dalla cantina: *Picolit Friuliano*

Caffè e digestivo

Euro 35.00

La Cantina è una selezione della Tenuta Mulin di Mezzo di Annone Veneto



MULIN di MEZZO

prenotazione obbligatoria:

041.487560 cell. 331.1215242 348.4430937

Un ringraziamento particolare va a quanti hanno collaborato per la realizzazione della manifestazione

IGP (Indicazione Geografica Protetta) Zona di produzione

Il territorio del Comune di S. Maria di Sala è zona di produzione del Radicchio Variiegato di Castelfranco I.G.P. e del Radicchio Rosso di Treviso Precoce I.G.P.

All'insegna della "Strada del Radicchio"



IL RADICCHIO VARIIEGATO DI CASTELFRANCO IGP

IL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO - PRECOCE IGP

IL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO - TARDIVO IGP

Aspetto: cespo bello di forma e splendidi di colori

Colore: foglie bianco-crema con variegature distribuite in modo equilibrato su tutta la pagina fogliare di tinte diverse dal viola chiaro al rosso violaceo e al rosso vivo.

Sapore: foglie di sapore dal dolce al gradevolmente amarognolo molto delicato.

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento - Provincia di Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganzial, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, San Biagio di Collalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vadelago, Villorba, Zero Branco • **Provincia di Padova:** Albignasego, Battaglia Terme, Borgoricco, Camposanpiero, Caratura, Casalsèrugo, Conselve, Due Carrare, Loreggia, Maserà di Padova, Massanzago, Monselice, Montagnana, Montegrotto Terme, Pernumia, Piombino Dese, Ponte San Niccolò, San Pietro Viminario, Trebaseleghe • **Provincia di Venezia:** Martellago, Mira, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

Aspetto: cespo voluminoso, allungato, ben chiuso, correato da modesta porzione di radice.

Colore: foglie caratterizzate da una nervatura principale molto accentuata, di color bianco che si dirama in molte piccole penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare notevolmente sviluppato.

Sapore: foglie di sapore leggermente amarognolo e di consistenza mediamente croccante.

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento - Provincia di Treviso: Breda di Piave, Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Castelfranco Veneto, Castello di Godego, Istrana, Loria, Maserada sul Piave, Mogliano Veneto, Monastier, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganzial, Quinto di Treviso, Resana, Riese Pio X, Roncade, San Biagio di Collalta, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vadelago, Villorba, Zenson di Piave, Zero Branco • **Provincia di Padova:** Borgoricco, Camposanpiero, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, Trebaseleghe • **Provincia di Venezia:** Martellago, Mirano, Noale, Salzano, Santa Maria di Sala, Scorzè, Spinea.

Aspetto: germogli regolari, uniformi, e dotati di buona compattezza; foglie serrate; cespo correato da una porzione di radice.

Colore: lembo fogliare rosso vinoso intenso con nervature secondarie appena accennate; costola dorsale bianca.

Sapore: costola dorsale di sapore gradevolmente amarognolo e croccante nella consistenza.

La zona di produzione, trasformazione e confezionamento - Provincia di Treviso: Carbonera, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Ponzano Veneto, Preganzial, Quinto di Treviso, Silea, Spresiano, Trevignano, Treviso, Vadelago, Villorba, Zero Branco • **Provincia di Padova:** Piombino Dese, Trebaseleghe • **Provincia di Venezia:** Martellago, Mirano, Noale; Salzano, Scorzè.