

Un week-end nel nome del radicchio Viaggio nel gusto alla riscoperta del Rosso Spadone

Michele Miriade

TREVISO

Il re dei radicchi, il Rosso di Treviso Igp, lo spadone che per il 70% si coltiva in terra trevigiana (il restante nei comuni confinanti del veneziano e padovano) ha riaperto i riflettori in città. E nella capitale della Marca, dopo lo stop dello scorso anno, ieri si è aperta in piazza dell'Università la 107. edizione della mostra avviata nel 1900. Un weekend in rosso, che prosegue oggi e domani dalle 10 alle 20, per celebrare e dare il giusto risalto al fiore delle terre trevigiane nella città da cui prende il nome e che è motivo di vanto dei prodotti a marchio. Come lo sono il Prosecco e la Casatella, senza dimenticare, asparago, marroni ed altri.

Stavolta si è fatta veramente squadra fra varie realtà e non a caso gongolavano sia il presidente Paolo Manzan che il direttore del Consorzio di tutela Denis Susanna, per aver dato, grazie al fondamentale supporto delle Pro Loco del circuito «Fiori d'inverno», il rilancio della mostra che in passato si era ridotta a poca cosa. È la nuova location in riva al Sile, voluta dal Comune, si è rivelata una scelta azzeccata, visto che proprio la cqua



è l'elemento fondamentale per la trasformazione del radicchio raccolto dal campo.

Il «villaggio del rosso spadone» si arricchisce così non soltanto della mostra mercato e delle degustazioni di piatti a base di radicchio, ma anche di prodotti trasformati, come pane tondo, dolci, confetture, formaggi, birra. L'obiettivo - e i giornalisti e media europei invitati all'evento lo sottolineano - è creare attorno allo spadone e alla strada che lo decanta un circuito turistico che funzioni da novembre

FINO A DOMANI

**Degustazioni,
show cooking
e un convegno**



a febbraio, mesi clou per gli appuntamenti a tavola. Con «Gusto in città» sono state coinvolte, dentro le mura, osterie, bar e trattorie per proporre un connubio tra cicchetti, spritz e menù a tema da Caffè Due Pomi, Cantinetta Venegazzò, Botteggon, Muscolis, Tocai, T'Anto Caffè, Santo Caffè, Cavastropoi, Radicchio Rosso, Cae De Oro, Da Fausta, Cozze a Gogò, Do Mori, Antico Portico, San Tomaso e Toni Del Spin.

Oltre alla mostra mercato, le degustazioni e gli show cooking in programma, stamane alle 9,30, ci si interroga sul futuro dello spadone rosso nel convegno all'auditorium Santa Croce di piazzetta della Dogana: ne parleranno Giovanni Dal Poz, Johnny Tomè, Stefano Zanette, Mario Dalla Riva, Antonio Motteran e del presidente del Consorzio Paolo Manzan.