

## Radicchio "star" al Quartiere Latino

Stand con cinque postazioni per i cuochi: degustazioni e show il fiore all'occhiello

Gnocchi, risotto, crostini croccanti e la classica e intramontabile pasta e fagioli. Piatti tipici della tradizione veneta rigorosamente a base di radicchio rosso di Treviso, il fiore d'inverno amatissimo dai buongustai. Piatti che sono stati la ciliegina sulla torta, ieri mattina, poco dopo il taglio del nastro della 107esima mostra del fiore d'inverno. Il Quartiere Latino e piazza dell'Università sono diventati così la piccola patria di uno dei prodotti tipici più apprezzati delle nostre zone. Sotto un piccolo tendone appositamente allestito per l'occasione, in cinque piccole postazioni i cuochi hanno cucinato per le centinaia di persone che si sono accalcate per gustare i piatti della tradizione. La mostra, nata nel 1900 e giunta alla 107esima edizione è stata un punto di ritrovo di tante famiglie fin da sabato con un programma fitto di appuntamenti fra mostre mercato, degustazioni, prodotti lavorati a base di radicchio, show cooking. Dalle 10 del mattino la piazza è stata animata dalla mostra mercato del radicchio, in piccole casette di legno sono stati proposti prodotti a base di radicchio come dolci, grappa, birra, confetture, formaggi e panettone e altri prodotti tipici grazie alla presenza dei Consorzi della Casatella Trevigiana Dop e del **prosecco doc**. All'iniziativa sono stati coinvolti anche tanti osterie, bar e ristoranti aderenti a Fipe Unascom, che hanno proposto spritz, cicchetti e piatti a base di radicchio di Treviso e di Castelfranco. E a Santa Caterina si è tenuto il convegno "Il radicchio si interroga sul suo futuro". La mostra proseguirà oggi, sempre in Quartiere Latino, fino alle 20. (s.g.)

### IL FIORE ALL'OCCHIELLO

## Radicchio "star" al Quartiere Latino

Stand con cinque postazioni per i cuochi: degustazioni e show

Gnocchi, risotto, crostini croccanti e la classica e intramontabile pasta e fagioli. Piatti tipici della tradizione veneta rigorosamente a base di radicchio rosso di Treviso, il fiore d'inverno amatissimo dai buongustai. Piatti che sono stati la ciliegina sulla torta, ieri mattina, poco dopo il taglio del nastro della 107esima mostra del fiore d'inverno. Il Quartiere Latino e piazza dell'Università sono diventati così la piccola patria di uno dei prodotti tipici più apprezzati delle nostre zone. Sotto un piccolo tendone appositamente allestito per

l'occasione, in cinque piccole postazioni i cuochi hanno cucinato per le centinaia di persone che si sono accalcate per gustare i piatti della tradizione. La mostra, nata nel 1900 e giunta alla 107esima edizione è stata un punto di ritrovo di tante famiglie fin da sabato con un programma fitto di appuntamenti fra mostre mercato, degustazioni, prodotti lavorati a base di radicchio, show cooking. Dalle 10 del mattino la piazza è stata animata dalla mostra mercato del radicchio, in piccole casette di legno sono stati proposti prodotti a ba-

se di radicchio come dolci, grappa, birra, confetture, formaggi e panettone e altri prodotti tipici grazie alla presenza dei Consorzi della Casatella Trevigiana Dop e del Prosecco Doc. All'iniziativa sono stati coinvolti anche tanti osterie, bar e ristoranti aderenti a Fipe Unascom, che hanno proposto spritz, cicchetti e piatti a base di radicchio di Treviso e di Castelfranco. E a Santa Caterina si è tenuto il convegno "Il radicchio si interroga sul suo futuro". La mostra proseguirà oggi, sempre in Quartiere Latino, fino alle 20. (s.g.)



Uno scorcio di piazza Dell'università, dove il padrone di casa è il radicchio

