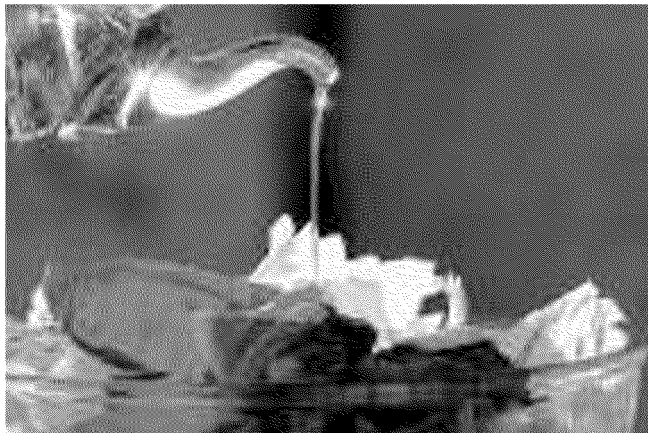


● *Il prodotto*



Un filo di olio d'oliva extravergine esalta il gusto del croccante radicchio trevigiano e del variegato castellano

Gli eventi gastronomici dalla Marca a Cortina Radicchio protagonista in pianura e sulla neve

Una rassegna gastronomica che finisce ed una che inizia, ma sempre nel segno del Radicchio Rosso di Treviso e il Variegato di Castelfranco IGP. Con la cena del Ristorante da Miron di Nervesa, venerdì 15 febbraio ha preso il via Cocoradicchio 2008 - edizione numero 20 - in cui gli chef dei sette ristoranti del circuito, si cimentano con piatti ispirati ai 12 segni dello Zodiaco.

A casa Miron, sotto la regia della giovane Enrica, il piatto «tema» della serata - ispirato ai gusti del Leone e dello Scorpione - erano le Capesante al Radicchio Trevigiano su crema di patate vitellote, una ricetta raffinata abilmente abbinata al Muller Thurgau 2006 San Michele Appiano. Notevole l'«invenzione» della crema di vongole, patate e radicchio trevigiano, preceduta da una delicata quaglia scotatta al balsamico di Modena, con radicchio marinato e peperoni scamosciati. Dopo il risotto, la rosetta di branzino e il cervo al radicchio, è stato molto apprezzato il dessert, specialità in cui Enrica Miron eccelle, tradotto in una spuma di cioccolato all'olio extra vergine

di oliva e Fior di sale Halen Mon, abbinato al Rum X.0. Solares Cubaney. Dopo Miron, il giro dei segni zodiacali a tavola prosegue venerdì 22 febbraio da Barbesin di Castelfranco (telefono 0423.490446): Luca Barbesin preparerà piat-

ti saporiti e sostanziosi in stile Ariete e pieni di fantasia come vuole l'Acquario.

Se in pianura inizia Cocoradicchio 2008, sulle vette dolomitiche si chiude il festival gastronomico «Radicchio sulla neve». Il gran finale è in calen-

dario la sera di lunedì 18 febbraio al Toulà di Cortina d'Ampezzo. Nel gala la Provincia di Treviso celebra il gemellaggio con i cinque ristoranti dell'Alto Adige che nelle loro cucine quest'inverno hanno adottato il radicchio trevigiano e il Variegato castellano. Cerimonieri della serata finale Arturo Filippini, presidente del Consorzio Ristoranti del radicchio patron del Toulà cortinese, e Leonardo Muraro, presidente della Provincia di Treviso. All'evento partecipano il Consorzio Ristoranti del Radicchio, i ristoranti dell'Alto Adige e la Provincia trevigiana. La manifestazione dolomitica corona idealmente anche la rassegna del Consorzio dei 10 Ristoranti del Radicchio che ha segnato da novembre a febbraio la stagione invernale della Marca. E il bilancio è positivo: Anche quest'anno possiamo dirci soddisfatti dell'attività svolta - afferma il presidente Arturo Filippini - l'interesse per le serate gastronomiche e gli eventi organizzati intorno al radicchio di Treviso e variegato di Castelfranco è stato come sempre molto alto». (c.s.)

