



FIORI D'IVERNO, RIPARTE LA RASSEGNA DEDICATA AL RADICCHIO ROSSO A Zero Branco tutto pronto per festeggiare la varietà ad Indicazione Geografica Protetta

Zero Branco, 11 gennaio 2018 - Agricoltura, artigianato, spettacolo, divertimento, cultura e sapori sono questi e gli elementi che arricchiscono la **Festa del radicchio Rosso di Treviso che Zero Branco** dedica alla pregiata cicoria a Indicazione Geografica Protetta. Per 10 giorni, a partire da **venerdì 12 gennaio e fino al domenica 21** negli impianti di via Taliercio verrà reso omaggio alla varietà unica la mondo frutto della terra, dell'acqua e dell'abilità dell'uomo. Un evento che si inserisce nel cartellone **Fiori d'Inverno** promosso da Unpli Treviso per valorizzare le feste dedicate al radicchio color rubino.

Tra le attrattive esposizioni di attrezzature agricole, bande musicali, mostre fotografiche, concorsi, cene a tema, sfilate in costume e la Mostra del Radicchio Rosso di Treviso IGP che sarà **inaugurata sabato 13 gennaio alle 10:45** assieme alla Mostra del Pane.

Domenica 14 gennaio il primo appuntamento della giornata sarà a Villa Guidini per la visita guidata del parco e della mostra *La storia - 100 anni*. Tra gli eventi da non perdere anche la cena *Sapori anni 50* che si terrà giovedì 18 alle 20:00 e che prevede un menù con i sapori ritrovati come *sopressa de casada*, pasta fatta in casa, *rosoine in tecia*, *pinsa* e molto altro. Nel secondo fine settimana spazio infine ad uno spaccato di quotidianità contadina con la mostra fotografica *L'evoluzione della fatica, come è cambiato il modo di lavorare dagli anni 60 ad oggi*. Un evento che accenderà i fornelli tutti i giorni a partire dalle 19:00 e le domeniche a partire dalle 12:00, tra i piatti in degustazione immancabile il Radicchio Igp dall'antipasto al dolce con la pasticceria, sempre al radicchio, di produzione propria sfornata in diretta.

Per tutta la durata della manifestazione sarà possibile il miglior radicchio Rosso di treviso IGP a km 0, oltre al variegato di Castelfranco e altri prodotti ortofrutticoli freschi, di prima qualità. Sorprenderà i visitatori anche quest'anno il percorso curato dall'Associazione dei Colmelli che ricostruisce la storia e la lavorazione del Radicchio Igp, dalla semina, all'imbiancamento, alla lavorazione manuale confezionamento finale, è un piacevole momento culturale e folcloristico. Previste inoltre durante la manifestazione le visite guidate presso le aziende agricole produttrici di radicchio per vedere dal vivo il processo di lavorazione nelle varie fasi, dall'imbiancamento alla preparazione del prodotto finito per la vendita.