



A DOSSON LA FESTA DEL RADICCHIO ROSSO DI TREVISO IGP INCONTRA I SAPORI DI ABRUZZO E TOSCANA

La kermesse promossa dal cartellone Fiori d'Inverno si riconferma uno degli appuntamenti più attesi della Marca con oltre 20.000 visitatori e un programma che valorizza gastronomia e turismo

Dosson, 23 gennaio 2018 - Otto giorni di festa dedicati al fiore che si mangia, a Dosson ritorna la tradizionale festa del Radicchio Rosso di Treviso IGP dal 26 gennaio al 4 febbraio 2018. Partita nel 1986 come mostra mercato della pregiata cicoria la manifestazione ha articolato negli anni un programma che è bandiera del gusto e dei prodotti del territorio della Marca e non solo. Un appuntamento che si inserisce nel cartellone **Fiori d'Inverno**, feste, nate come mostre-concorsi tra produttori, che affondano le proprie origini sul finire dell'800, appuntamenti ideali non solo per gustare prodotti genuini ma anche per acquistare direttamente dai produttori il meglio della produzione IGP.

Orgoglio del territorio e volano dell'economia primaria, il Radicchio Rosso di Treviso a Dosson incontra l'attenzione di oltre 20.000 visitatori che da tutto in Nordest, e da fuori regione, arrivano per godere degli eventi pensati dall'**Associazione Produttori Radicchio Rosso di Dosson**. Una manifestazione che nel tempo è divenuta punto di riferimento per la promozione del prodotto non solo dal punto di vista gastronomico, grazie alle serate con menù a tema, ma anche dal punto di vista turistico grazie alle iniziative sviluppate in collaborazione con la **Strada del Radicchio Rosso di Treviso** che propone 10 pacchetti turistici per visitare le terre e i luoghi che danno origine al principe dei radicchi.

L'inaugurazione ufficiale della manifestazione è fissata per domenica 28 gennaio alle 10:30 con la presenza delle autorità, ma la kermesse aprirà i battenti già da **venerdì 26 gennaio** con una cena che accorcia le distanze tra Pisa e Treviso grazie al gemellaggio con l'Associazione Sagra del Cinghiale di Chianni. Pensato per la serata un menù che intreccia sapori veneti e toscani che verrà servito a partire dalle 20:00, un appuntamento che sarà anticipato dal Workshop "Le proprietà e i valori nutrizionali del Radicchio" in programma dalle 18:00.

Sabato 28 gennaio, la festa accenderà i riflettori alle 10:00 con il Giorno della Memoria, cerimonia di premiazione con i ragazzi dell'Istituto Comprensivo di Casier, a seguire apertura dello stand gastronomico e alle 16:30 le premiazioni del concorso letterario Rosso d'inverno. Fissato sempre per le 20:00 l'appuntamento con il sapore, questa volta abruzzese, con il Radicchio Rosso abbraccia Amatrice serata benefica che devolverà il ricavato alle popolazioni terremotate.

Da non perdere l'appuntamento di **lunedì 29 gennaio con la Serata di Gala che vedrà la presenza del Team Venezia Chef**, la brigata dei cuochi veneti, guidata da Alessandro Silvestri porterà in tavola un menù dove i piatti internazionali abbracceranno alcune tipicità come i fagioli di Lamon e il Morlacco del grappa. Un menù di oltre dieci portate tra cui: tortino al radicchio, risotto, maccheroncini, rotolo di faraona farcita e altre prelibatezze tutte valorizzate da equilibrio sapori. Un evento che poi riaccenderà i fornelli a partire da giovedì 1 febbraio e fino a domenica 4. Tutto il programma della manifestazione su www.fioridinverno.tv per info e prenotazioni: 338.8268034.