



Scatta... i Fiori d'Inverno!
 Il Comitato Promotore FIORI D'INVERNO organizza il concorso fotografico "Scatta... i Fiori d'Inverno", quest'anno dedicato ai luoghi di pregio naturalistico dell'area di produzione del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco, legati ai 4 elementi: ACQUA, ARIA, TERRA E FUOCO.
 Per conoscere il regolamento del concorso e le modalità di partecipazione, vi invitiamo a consultare il sito www.fioridinverno.tv. Le foto partecipanti al concorso saranno subito visibili sul nostro sito: votate la vostra preferita su www.fioridinverno.tv!



DOSSON DI CASIER - TV
 30° Festa del Radicchio Rosso di Treviso a Dossone dal 29 gennaio al 1 febbraio 2016
 Info: ASSOCIAZIONE PRODUTTORI RADICCHIO ROSSO DI DOSSON
 Tel. 0422 382402
 www.radicchiorossodossone.it
 e-mail: info@radicchiorossodossone.it

PREGANZIOL - TV
 45° Mostra del Radicchio Rosso di Treviso IGP
 16 e 17 gennaio 2016
 Info: PRO LOCO PREGANZIOL
 Cell. 347 1612897
 e-mail: profocopreganzio1@gmail.com

MIRANO - VE
 Festa del Radicchio e dei Sapori della Tradizione Veneta
 10 gennaio 2016
 Info: PRO LOCO MIRANO
 Tel. 041 432433 - Fax 041 5702138
 www.prolocomirano.it
 e-mail: gallorinl.roberto@tin.it

CASTELFRANCO VENETO - TV
 Festa del Radicchio Variegato di Castelfranco Veneto
 13 dicembre 2015
 Info: PRO LOCO CASTELFRANCO VENETO
 Tel. e Fax 0423 495000
 e-mail: info@prolococastelfrancoveneto.it
 www.prolococastelfrancoveneto.it

MOGLIANO VENETO - TV
 31° Mostra del Radicchio Rosso di Treviso IGP
 19 e 20 dicembre 2015
 Info: PRO LOCO MOGLIANO VENETO
 Cell. 335 5623711
 e-mail: proloco.mogliano@gmail.com

ZERO BRANCO - TV
 23° Mostra del Radicchio Rosso di Treviso IGP Tardivo
 dal 8 al 17 gennaio 2016
 Info: PRO LOCO ZERO BRANCO
 Tel. e Fax 0422 97613
 www.prolocozerobranco.it
 e-mail: segreteria@prolocozerobranco.it

Con il Patrocinio



Comuni di:

Castelfranco Veneto, Casier, Martellago, Mirano, Mogliano Veneto, Piombino Dese, Preganzio, Quinto di Treviso, Scorzé, Treviso, Zero Branco.

Comitato Promotore



Ufficio Stampa

Area Media Zeta Group - Tel. +39 0422 303042
 e-mail: stampa@zetagroup.tv



Segreteria organizzativa

Comitato Provinciale UNPLI Treviso

Piazza Squallace, 1 - 31050 Combai TREVISO
 Tel. +39 0438 893385 - Fax 0438 899768
 treviso@unpliveneto.it



www.radicchioditreviso.it
consorzio@radicchioditreviso.it

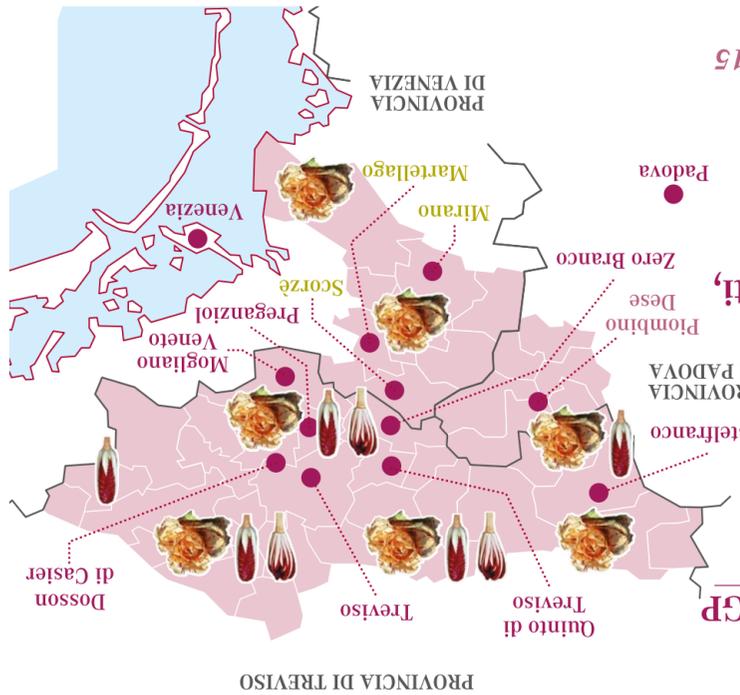


Andar per mostre del Radicchio IGP

- ROSSO e VARIEGATO -

nelle terre di Padova, Treviso e Venezia:
 11 grandi eventi,
 da conoscere,
 vivere
 e degustare.

dal 6 novembre 2015 al 20 marzo 2016



Andar per mostre del Radicchio IGP
 tra le terre di Padova, Treviso e Venezia:
 11 grandi eventi, da conoscere, vivere e degustare.
 dal 6 novembre 2015 al 20 marzo 2016

108ª Antica Mostra del Radicchio Rosso di Treviso IGP
 dal 5 all'8 dicembre 2015, dalle 10.00 alle 22.00

Treviso - Piazza Borsa

Torna l'Antica Mostra del Radicchio Rosso di Treviso IGP. Forte di una storia secolare (la prima edizione si svolge il 20 dicembre del 1900), la manifestazione si prepara anche quest'anno a celebrare il prodotto tipico per eccellenza della città di Treviso in quattro giorni all'insegna del gusto!

In programma:

- *Cicchetti e piatti a base di Radicchio a cura delle Pro Loco di Fiori d'Inverno.*
- *Esposizione dei migliori Radicchio di Treviso IGP.*
- *Esposizione e degustazione di panettoni, formaggi e birra al radicchio, nonché vari prodotti a base di radicchio.*
- *Degustazione dei vini del territorio.*
- *Show cooking!*

Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP



Consorzio tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP

Il Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso IGP e Radicchio Variegato di Castelfranco IGP nasce nel 1996 e ha funzione di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alle denominazioni Radicchio Rosso di Treviso I.G.P. e Radicchio Variegato di Castelfranco I.G.P.

In particolare il Consorzio ha il compito di vigilare sul corretto uso delle denominazioni e sulla produzione dei radicchi medesimi al fine di salvaguardarne la tipicità, diffonderne il consumo, in Italia e all'estero ed assicurarne la valorizzazione commerciale.

Contatti e informazioni:

tel. 0422 486073 - fax 0422 489413 - eMail: consorzio@radicchioditreviso.it



Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco

Ville Venete, oasi naturalistiche, castelli medievali, mulini del XVI secolo, l'ospitalità e la bontà dei prodotti della nostra zona sono alcuni delle possibili attrazioni che i visitatori della zona tipica di produzione del Radicchio Rosso di Treviso e del Variegato di Castelfranco possono trovare lungo la "Strada del Radicchio".

Un sano giro in bicicletta si trasforma in un percorso emozionante tra le bellezze della zona, seguendo suggestivi itinerari. Il territorio della "Strada del Radicchio" non è solo una meta ideale per gli amanti dell'arte, della natura e dello sport, ma lo è anche per i buongustai che potranno degustare i piatti tipici del nostro territorio presso gli agriturismi e i ristoranti associati.

Qualità, passione e collaborazione rendono la "Strada del Radicchio" un distretto turistico a tutti gli effetti.

Per maggiori info:

eMail: info@stradadelradicchio.it WebSite: www.stradadelradicchio.it



Il Radicchio Rosso di Treviso Precoce IGP



Precoce

Il Radicchio Rosso di Treviso Precoce dev'essere seminato entro il mese di luglio. Al contrario del Tardivo, la sua maturazione si raggiunge in campo. La raccolta si effettua a partire dal primo settembre e, a questo punto, comincia anche la commercializzazione del prodotto.

Il Radicchio Rosso Precoce presenta un cespo voluminoso, allungato e ben chiuso. La nervatura principale è bianca e si dirama in numerose penninervie nel rosso intenso del lembo fogliare. Ha un sapore gradevolmente amarognolo ed una consistenza mediamente croccante.

Il Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP



Tardivo

Il Radicchio Rosso di Treviso Tardivo è il progenitore di tutte le altre tipologie di radicchio e senz'altro il più pregiato. La raccolta

comincia dopo il primo novembre, seguono poi tre fasi: la "Preforzatura", che prevede la formazione di mazzi da 25-30 piante sistemati su due solchi. La seconda fase invece è la "Forzatura-imbianchimento", durante la quale i mazzi vengono posti in vasche riempite con acqua corrente. Dopo 20 giorni, avrà inizio la fase di finissaggio, con lo sfondamento dei mazzi di radicchio in ambienti riscaldati. Ultima anche questa operazione, si procede alla slegatura dei mazzi e alla toelettatura delle piante.

Il Radicchio Rosso Tardivo ha germogli regolari, uniformi e compatte. La costola dorsale bianca risulta piuttosto grossa ed il lembo fogliare presenta un colore rosso vinoso intenso. Il sapore è gradevolmente amarognolo, la costa è croccante e le foglie saporite e carnose.

Il Radicchio Variegato di Castelfranco IGP



IGP

Il Radicchio Variegato di Castelfranco, definito per la sua caratteristica forma "Fiore che si mangia", nasce sul finire dell'800 dall'incrocio tra il Radicchio Rosso di Treviso Tardivo IGP e la Scarola.

I coltivatori danno inizio alla semina nel periodo che va dal primo giugno al 15 agosto. Dopo la raccolta si svolge la fase di forzatura, che avviene immergendo i cespi verticalmente in acqua, per il periodo necessario al raggiungimento del giusto grado di maturazione oppure ponendo i cespi in ambienti riscaldati. Al termine della forzatura, il radicchio viene quindi toelettato, lavato e confezionato. Il cespo deve presentare un diametro minimo di 15 centimetri, le foglie hanno forma rotondeggiante e colore bianco crema, con variegature viola chiaro, rosso violaceo e rosso vivo distribuite uniformemente. Il sapore è dolce e, allo stesso tempo, amarognolo.

TURISMO: SOGGIORNI E VISITE GIORNALIERE

Grazie alla collaborazione con il Consorzio di Promozione Turistica Marca Treviso e con l'Associazione Strada del Radicchio, FIORI D'INVERNO mette a disposizione dei turisti diverse formule per visitare le terre dove il radicchio viene coltivato e valorizzato nella cucina tradizionale.

FORMULA WEEK-END

Il Consorzio di Promozione Turistica Marca Treviso, attraverso l'agenzia territoriale Onda Verde Viaggi, propone uno speciale pacchetti week-end per assaporare emozioni e piatti tradizionali della campagna veneta.

WEEK END NELLE TERRE DEL RADICCHIO, € 90,00 a persona

Gustosissima Marca! Uno speciale week end legato alle tradizioni rurali e alla cultura popolare nelle mostre del Radicchio IGP. Il pacchetto comprende: un pernottamento in camera doppia standard in hotel 4* con colazione a buffet, una cena menù di degustazione a base di radicchio (bevande escluse); una visita ad azienda produttrice di radicchio con aperitivo e "cicchetto" omaggio di benvenuto in camera.

PER INFO E PRENOTAZIONI:

Onda Verde Viaggi - prenotazioni@fiordinverno.it - Telefono: 0438 970350

FORMULA GIORNALIERA

L'Associazione Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco propone una serie di pacchetti turistici fruibili 365 giorni l'anno, non solamente nel periodo invernale del Fiore d'inverno per eccellenza, il Radicchio Rosso di Treviso. Il piacere della scoperta di un'economia di qualità, di paesaggi e parchi naturalistici protetti, di storia e cultura del nostro territorio e della sua importante enogastronomia, rendono la Strada del Radicchio un percorso turistico adatto a grandi e piccini, che ricercano una filosofia di turismo slow. Ecco che i pacchetti turistici che l'associazione propone divengono trampolino di lancio di una nuova forma di economia nel territorio, creando benefici per tutti.

Per ulteriori informazioni: www.stradadelradicchio.it.

Scoprite l'infinità di pacchetti fruibili e personalizzabili, scrivendo a: info@stradadelradicchio.it

Eventi in evidenza:

Domenica 8 e domenica 15 novembre 2015
SCORZÈ

Dalle 14.30 alle 16.30 possibilità di assistere alle fasi di lavorazione del Radicchio Rosso di Treviso IGP presso un'azienda agricola situata nelle vicinanze del Palaradicchio.

Martedì 10 novembre 2015

SCORZÈ

"GALA DI SAN MARTINO"

Con L'istituto Alberghiero Maffioli di Castelfranco (TV).

Giovedì 19 novembre 2015

SCORZÈ

"RIO SOLIDALE - A TAVOLA

CON IL GUSTO DELLA

SOLIDARIETÀ",

in collaborazione con

Unione Cuochi del Veneto.

Venerdì 20 novembre 2015

SCORZÈ

Degustazione del piatto "3R DI

BONTÀ E L'INSALATA DI LUSIA IGP".

Domenica 22 novembre 2015

SCORZÈ

8° Concorso Gastronomico per Istituti

Alberghieri "PREMIO SAN MARTINO".

Dal 4 dicembre 2015

al 17 gennaio 2016

MOGLIANO VENETO

Serate a tema dedicate al radicchio nei ristoranti del Comune.

Domenica 6 dicembre 2015

PIOMBINO DESE

Serata a tema

"CUCINA LA CRISI -

LE RICETTE DEI NONNI",

con show cooking e degustazione

di zucca in saor.

Giovedì 14 gennaio 2016

ZERO BRANCO

"SAPORI ANNI '50",

cena a tema con prodotti DOC locali,

per riassaporare il gusto e la qualità

dei piatti poveri di una volta.

Sabato 19 dicembre 2015

MOGLIANO VENETO

"CENA CON IL ROSSO", menu a base

di radicchio e degustazioni vini locali.

Sabato 16 gennaio 2016

PREGANZIOL

Cena interamente a base di radicchio

presso il ristorante "PATIO".

Venerdì 29 gennaio 2016

DOSSON DI CASIER

Serata a tema "DAL SILE

ALLA SICILIA". La strada del Radicchio non è così lunga.

Sabato 30 gennaio 2016

DOSSON DI CASIER

Il Radicchio Rosso di Treviso

incontra il cinghiale di Toscana,

in collaborazione con il Comitato

Sagra del Cinghiale di Chianni.

Lunedì 1 febbraio 2016

DOSSON DI CASIER

SERATA DI GALA con il Prestigioso

"TEAM VENEZIA CHEF",

Piatti unici preparati da oltre

15 chef di fama mondiale.

Venerdì 5 febbraio 2016

DOSSON DI CASIER

Serata "Spadone in Tavola",

in collaborazione con il ristorante

"I SAVI" di Peseggia e l'osteria

"ALLA PASINA" di Dossone.

Sabato 6 febbraio 2016

DOSSON DI CASIER

"IL VENETO INCONTRA LE

MARCHE": eccellenze del territorio

a confronto. Serata in collaborazione

con i ristoranti "LA TAVOLA"

di Signoressa e "SARA BENIGNI"

Prossimi appuntamenti con le rassegne delle Pro Loco:



GERMUGLI DI PRIMAVERA

Andar per mostre dell'Asparago IGP

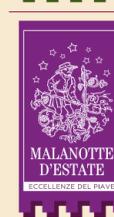
tra le terre del Sile e del Piave:

7 grandi eventi, da conoscere,

vivere e degustare.

Da marzo a maggio 2016!

www.germoglidiprimavera.tv



MALANOTTE D'ESTATE

Andar per mostre di eccellenze

e prodotti tipici nelle terre del Piave.

14 grandi eventi, da conoscere,

vivere e degustare.

Da marzo a novembre 2016!

www.malanottedestate.tv