

Il Novello, un successo della Castellana

Sesta edizione della Marcia del Novello e nuovo successo di partecipazione e di pubblico, senza eccessi e senza sbavature.

L'attenta regia dell'Oficina Colombo ha portato nei locali castellani gli amatori di questo prodotto ma non solo, perché il percorso era sottolineato da jazz e gastronomia in una articolazione assolutamente innovativa.

Tanto vino, tanta musica e tanta gente. Dapprima il taglio del nastro da parte del Sindaco, e poi, sin quasi a mezzanotte, le vie cittadine sono state invase da comitive di giovani che si spostavano da un locale all'altro per gustare e valutare le diverse specialità proposte.

Un'edizione, quella di quest'anno, arricchita dalla collaborazione di Veneto Jazz, che ha fatto arrivare tanti musicisti nei sette locali aderenti all'iniziativa.

Tutto si è svolto secondo tradizione: il trenino turistico di Dotto Trains girava per le vie del centro, alle diverse fermate c'era chi saliva e chi scendeva, il tutto nell'atmosfera tipica delle feste stagionali.

Oficina Colombo, ideatrice della festa, ha comunicato che ci sono stati all'incirca duemila iscritti che avevano la possibilità di esibire un

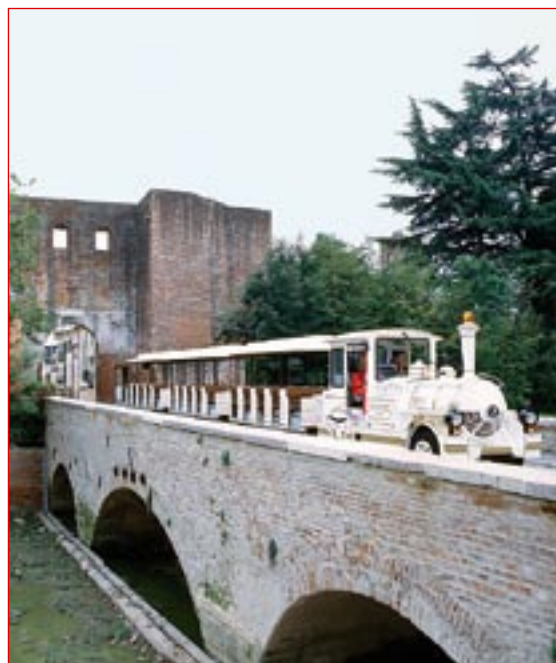


Brindisi col Novello nell'Azienda vitivinicola Manera

gadget al momento dell'ordinazione per consumare calici di Novello e cicchetti ad un prezzo di favore. È stata organizzata anche una lotteria che aveva come primo premio un viaggio a Montalcino.

Alla riuscita della manifestazione hanno contribuito, oltre all'Amministrazione Comunale, la Polizia Municipale, la Protezione Civile e l'ULSS 8.

Nello stesso pomeriggio, un altro appuntamento col vino Novello si è tenuto presso l'Azienda vitivinicola di Giovanni Manera, una bella realtà produttrice del nostro Comune, che ogni anno ottiene, a livello nazionale, riconoscimenti significativi come il Bacco



d'Oro per i suoi Cabernet, Incrocio Manzoni e Sauvignon.

Anche da Manera i visitatori sono stati accolti dal Novello, offerto con castagne e squisiti affettati nostrani.

L'appuntamento per tutti è ora alla settima edizione già prevista per sabato 10 novembre 2007.



Il trenino Dotto lungo l'itinerario del Novello

Fiori che si mangiano. Il successo del radicchio di Castelfranco

Dal 7 al 17 dicembre, Treviso e Castelfranco hanno regalato a turisti e consumatori alla ricerca di weekend golosi e raffinati, una piacevole esperienza turistica ed enogastronomica, grazie ad un grande evento tematico interamente dedicato al Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco.

Questa originale kermesse è stata organizzata nelle piazze di Treviso e Castelfranco, da Istituzioni, Associazioni di categoria, Consorzi di tutela e Consorzio di Promozione Turistica per valorizzare quel fiore d'inverno che solo nella suggestiva cornice della Marca trevigiana assume i caratteri di originalità ed unicità che tutti ci invidiano.

Al fiore d'inverno la Marca ha dedicato, per l'intera durata della manifestazione, i colori delle vetrine dei negozi dei centri storici di Treviso e Castelfranco, i menù, le serate a tema nei ristoranti e gli aperitivi nei bar a base di radicchio.

A Castelfranco, in Piazza Giorgione è stato allestito il "truck rossotreviso", un grande tir attrezzato dove i migliori ristoratori castellani hanno preparato degustazioni, aperitivi e piatti tipici, mentre dal 14 al 17 dicembre è stata la volta della Festa del Radicchio Variegato e della tradizionale mostra-concorso seguita dalla Pro Loco cittadina.

A questa edizione hanno partecipato 30 produttori i cui cesti sono stati valutati da una autorevole giuria.

Grande soddisfazione per tutti, in particolare per il successo della Serata di Gala "Cena di Natale" con un menù a base di radicchio curato da Beppe Agostini, titolare del Ristorante "Teatro dei Sapori". Ospite della serata, il cantante Jimmy Fontana. Insieme a lui anche Candido Cannavò che ha ritirato il premio "Rosa d'Inverno" seconda edizione.

Un appuntamento importante, che ha valorizzato uno straordinario prodotto della nostra tradizione nel quale i nostri ristoratori credono e sul quale investono



L'inaugurazione dello stand RossoTreviso

e hanno puntato fin dai primi di dicembre quando, col premio "Radicchio d'Oro", sono giunti all'Hotel Fior personaggi di spicco come Mike Buongiorno, Giovanni Rana e Mauro Corona. A proseguire, il Cocoradicchio di gennaio e febbraio prossimi che interesseranno i migliori ristoranti della Marca.

Un rilancio per un turismo enogastronomico che contribuisce a portare nella città di Giorgione ospiti sempre più numerosi.

Buono... a sapersi! Radicchio variegato di Castelfranco IGP

Il Radicchio contraddistinto dall'IGP "Castelfranco Variegato" deve presentare le seguenti caratteristiche:

Aspetto: cespo bello di forma e splendido di colori e con un diametro minimo di 15 cm; partendo dalla base del cespo si ha un giro di foglie piatte, un secondo giro di foglie un po' più sollevato, un terzo giro ancora più inclinato e così via fino ad arrivare al cuore; lunghezza massima del fittone 4 cm, di diametro proporzionale alle dimensioni del cespo stesso; foglie spesse il più possibile, con bordo frastagliato, con superficie del lembo ondulata, di forma rotondeggiante.

Colore: foglie bianco-crema con variegature distribuite in modo equilibrato su tutta la pagina fogliare di tinte diverse da viola chiaro al rosso violaceo e al rosso vivo.

Sapore: foglie di sapore dal dolce al gradevolmente amarognolo molto delicato.

Calibro: cespi del peso minimo di 100 g, diametro minimo della "rosa" 15 cm.



Il gruppo dei premiati alla mostra-concorso del radicchio