



Il radicchio di Castelfranco

Il radicchio variegato di Castelfranco Veneto, torna ad essere protagonista nel centro storico della città con la tradizionale fiera promossa dalla Pro Loco in collaborazione con l'Amministrazione Comunale.

La rassegna è alla sua diciottesima edizione ma, da oltre cinquant'anni, si celebra questo prodotto tipico con un evento di gran richiamo e coinvolgimento popolare. L'appuntamento è per il 16 dicembre in Piazzetta Guidolin e lungo via F.M. Preti, non solo per ammirare il "fiore che si mangia" ma anche per degustare tanti piatti diversi, tra i quali il "risotto alla campana": non appena sarà pronto il risotto (preparato in tempi diversi da più di un cuoco) suonerà una campanella per avvisare i visitatori.

La possibilità d'asporto delle pietanze è contemplata anche in quest'edizione che sarà animata da Gabriele Ferron d'Isola della Scala, noto esperto di risotti ma anche altre presenze illustri caratterizzeranno la manifestazione, tra le quali uno stand della Fraccaro che proporrà il panettone alla marmellata di radicchio.

L'abbinamento di quest'ortaggio con i dolci non è una novità ma quest'anno alcuni pasticceri, provenienti da varie parti dell'Italia settentrionale, si sfideranno preparando invitanti e delicate specialità.

I ristoratori castellani dal canto loro hanno dato ampia disponibilità a collaborare gratuitamente, fornendo piatti a base di radicchio castellano che i visitatori potranno annaffiare con i vini dello stand enologico della Pro Loco e accompagnare, col pane ferrarese nella panetteria allestita dal Comune di Cappero (FE).

La buona musica ed il folklore saranno assicurati dal gruppo El Canfin che intratterrà il pubblico con uno spettacolo itinerante lungo via Preti mentre, nella Piazzetta gli espositori trepideranno per la decisione della giuria che dalle 11 alle 13 si riunirà all'Accademico per decretare chi sarà il produttore più bravo.

L'Amministrazione comunale ha inoltre finanziato una serie di visite guidate alle coltivazioni di radicchio, per le scolaresche castellane, che hanno così avuto modo di conoscere le fasi di coltura di questo prodotto locale sul quale hanno poi realizzato dei disegni: gli elaborati dei ragazzi saranno quindi esposti al Teatro Accademico ed i piccoli autori saranno premiati con del materiale didattico.

Le iniziative collaterali alla Fiera del radicchio di Castelfranco sono molte e tra queste va segnalato il concorso per gli chef della Marca Trevigiana (dai 25 ai 40 anni) che dovranno creare piatti originali da sottoporre ad una giuria di grandi maestri della cucina, tra i quali: Toni Sarcino della Scuola di cucina "Alto palato" di Milano, Claudio Brusadin docente di cucina a Conegliano, l'esperto Gabriele Ferron, Domenico Camerotto presidente del Gruppo ristoratori trevigiani, un rappresentante della Pro Loco, uno del Comune ed uno dell'Alberghiero di Castelfranco.

Il concorso avrà anche una seconda sezione dedicata agli allievi dell'Alberghiero che dovranno misurarsi tra loro preparando dei piatti inediti, per una cena che si terrà proprio nel rinomato istituto castellano.

I motivi per visitare la mostra dedicata al radicchio di Castelfranco sono quindi molti e non va dimenticata neppure l'opportunità di assaggiare anche il gelato al radicchio mentre per i visitatori che desiderano avere un ricordo dell'evento la Pro Loco ha pensato di far realizzare dei piatti all'artista bassanese Gianni Bacchin.

