



MUSILE DI PIAVE

Gli storici "Risi e Tochi" danno appuntamento alla Fossetta

Sarà la Trattoria alla Fossetta (0421/330296) di Musile di Piave (Ve), autentico baluardo della tradizione gastronomica veneta, ad ospitare la nuova tappa della rassegna dedicata ai "Risi e Tochi" (organizzata dall'omonima Confraternita), uno dei piatti storici delle terre

del Piave, e che poi, nel prosieguo, sarà a Eraclea, Dossan di Casier (Tv) e Jesolo. Giovedì prossimo, alle 20, dai fratelli Doretto, la nuova puntata della sfida che, anche con i voti della giuria popolare, decreterà il miglior "Risi e Tochi" della stagione. Piatto che potrebbe derivare dal Risotto alla Sbirraglia oppure da Pellegrino Artusi che nel suo libro: "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene", cita i risi che una ostessa di Polesella (Ro), gli preparò utilizzando un polletto fatto a tocchi, al quale aveva appena tirato il collo.



VENEZIA

Torna Gusto in Scena con la cucina del "Senza"

Sarà anche quest'anno la splendida Scuola Grande di San Giovanni Evangelista a Venezia ad ospitare (domenica 12 e lunedì 13 febbraio) **Gusto in Scena**, nona edizione dell'evento enogastronomico ideato e curato da Lucia e **Marcello Coronini** che proporrà una serie approfondimenti sulla Cucina del Senza, cioè senza la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti e che oggi, a sei anni dalla sua nascita, è diventata un marchio internazionale, anticipatore delle nuove tendenze per un consumatore attento al piacere ma, sempre di più, anche alla salute.

Su questo tema si confronteranno chef stellati e maestri pasticceri nel Congresso di Alta Cucina, colonna portante della manifestazione. Ma le ricette sane e gustose del Senza si potranno provare anche a Fuori di Gusto, in una ventina di ristoranti e bacari veneziani. Ottanta selezionatissime aziende saranno poi presenti nelle sezioni I Magnifici Vini e Seduzioni di Gola con le loro bontà enogastronomiche. In primavera, poi, la Cucina del Senza approderà in Germania con un'edizione speciale di **Gusto in Scena** a Francoforte, il prossimo 2 giugno.

DI CLAUDIO DE MIN

Sono i giorni del radicchio rosso di Treviso. E' adesso che questo splendido prodotto della natura (e, diciamo, anche del talento dell'uomo) è al suo massimo. E' bello, è buono e fa bene: cosa chiedere di più ad una cicoria fra le più versatili in commercio? La mia passione del momento è l'abbinamento con gli gnocchi di patate e una spolveratina di parmigiano reggiano ma sta benissimo sugli spaghetti - e sulla pasta in generale - e nel pasticcio di lasagne (con salsiccia, magari), nel mitico risotto (con la provola o la zucca?) oppure crudo nell'insalata, e ancora stufato o saltato in padella. Naturalmente sulla pizza. E persino alla brace. E nei paté.

Il momento del radicchio si celebra sulle tavole e nelle piazze, tanto che nel prossimo weekend si può perfino, volendo, organizzare un minitour goloso nelle "capitali" del Radicchio trevigiano Igg, fra Zero Branco e Preganziol - nella provincia di Treviso - e Mirano - in quella di Venezia -, che rappresentano alcune delle località di produzione storica. E proprio qui, dove le campagne sono segnate dalle distese dedicate alla produzione dell'ortaggio, e dove il Radicchio Rosso di Treviso significa tradizione, storia, cultura locale, sono in programma altrettante feste in piazza. Con i piatti tipici della tradizione, ma anche la solidarietà e l'illustrazione di un processo produttivo affascinante e complesso, che da secoli si svolge ancora del tutto manualmente.

E' la rassegna Fiori d'Inverno 2016/17 (1. edizione, 12 appuntamenti da novembre ad aprile), che celebra e promuove l'autentico Radicchio Rosso di Treviso, e mette in calendario, da oggi a domenica, ben tre appuntamenti. A partire da Zero Branco, dove la

Fra feste, corsi e menu è il trionfo del "tardivo"

Il Radicchio Rosso di Treviso protagonista sulle tavole nei mesi freddi: lo celebrano nel weekend (e non solo) rassegne di piazza, osterie e cuochi

festa apre i battenti alle 19 (fra lo stand gastronomico e il concerto dei mitici Dik Dik) mentre domenica ci sarà da sbizzarrirsi fra il convegno "Come vendere più radicchio in Italia e in Europa?", la Motofesta e i laboratori creativi per i bambini.

Da non mancare, sia (giovedì 19 gennaio alle 20), la cena anni Cinquanta (prenotazioni: 392/7435520), per ritrovare il gusto dei piatti di una volta (dal musetto col cren al saèdo cotto sui serci dea cucina, dal radicio col lardo alla pinsa), ma nemmeno - per chi invece volesse provare la eccellente e più innovativa e fantasiosa cucina di uno dei giovani più bravi della zona, Giuseppe Stefani, dell'Osteria Zero - piatti come il Carpaccio di cervo con



GAZZERA (MESTRE) Franco Favaretto, chef e patron del Baccaladivino

radicchio, gel di clementina, burrata affumicata e caviale o la Battuta di Angus con salsa leggera all'uovo, radicchio e liquirizia. Sempre oggi, dalle 20, sipario spalancato anche sulla Mostra di Preganziol (Tv), con la tradizionale cena a "El Patio" e un menu a tema curato dalla mitica signora Vanda e tutto dedicato al Radicchio di Treviso (prenotazioni: 0422/633240). E poi, domani, in piazza Gabbini, dalle 13, il pranzo solidale, il cui ricavato andrà alle popolazioni colpite dal terremoto (prenotazioni: 347/1612897) e, nel pomeriggio, ancora i laboratori per i bambini, prima del via ufficiale di domenica. E Fiori d'Inverno, infine, fa tappa anche nel Veneziano e precisamente a Mirano, dove

IL CONCORSO

Ai "Biscotti di frolla alla cannella" di Silvana Furlan il Piatto del Natale

Si chiude domani con il pranzo di gala (ore 13, ristorante Burchiello di Oriago di Mira), la 20. edizione de "Il Piatto del Natale", la sfida culinaria - pensata e voluta dal compianto Gigi Bevilacqua con Giovanni Chiades -, organizzata dalla delegazione di Venezia-Mestre dell'Accademia Italiana della cucina e da "Il Gazzettino" e riservata ai lettori del nostro giornale e - negli ultimi tre anni - agli allievi delle classi quarte degli istituti alberghieri. Sarà premiata Silvana Furlan, trevigiana di Casale sul Sile, la cui ricetta - "Biscotti di frolla alla cannella" - è stata eletta Piatto del Natale 2016. Sul podio anche il "Risotto di anguilla con pera cotogna e mirtilli" di Serena Ormenese di Scorzè (Ve) e il "Pasticcio di fasolari e cappesante" di Matteo Bellemo e



PIATTO DEL NATALE L'edizione 2016, con A. Maria Pellegrino

Giada "Cammilletto" Boscolo di Chioggia. Sarà allora la signora Furlan a godersi la Crociera sul Mediterraneo per due persone, a bordo della Costa Luminosa, offerta da Costa Crociere in collaborazione con Tina Villadoro, Personale Voyager Euphemia di via Pio X a Mestre.

Fra gli Istituti alberghieri il trofeo andrà al team dell'Artusi di Recoaro Terme (Vi): Sabrina Biondo, Filippo Preto e Sebastiano Tronco hanno presentato "Il Fumo della Quaglia", che ha battuto la concorrenza di Cristiano Mariuzzo e Gaia Sambin del "Cornaro" di Jesolo e di Giorgia Guzzon e Clara Marocchio del "Medici" di Legnago (Vr). L'Artusi succede al Barbarigo di Venezia (vincitore nel 2014), e all'"Alberini" di Villorba e ancora al "Medici" di Legnago (primi

ex aequo nel 2015).

In occasione del Ventennale, è stato infine proclamato il "Piatto dei Piatti": fra tutti i vincenti dal 1997 sono stati estratti 5 finalisti e la palma - dopo l'assaggio - è andata alla "Sopa Coda con Fagianella al tartufo" di Giusy Baldan di Vigonovo (Ve).

Il pranzo di gala di domani (aperto a tutti, costo 60 euro, prenotazioni allo 041/472244), nel quale si assaggeranno tutti i piatti sopra citati, sarà anche l'occasione per festeggiare vincitore e finalisti della "Sfida del Panettone": per la seconda volta si è imposta Pina Toscani, titolare della Pizzeria "Grigoris" di Mestre, che ha preceduto di un soffio Denis Dianin (Pasticceria "d&g" di Selvazzano Dentro, nel Padovano) e Tiziano Bosco, dell'omonimo panificio di Treviso.