

APPUNTIMENTI

La festa del radicchio da Caorle alla Marca



Venerdì di godimenti per gli appassionati del radicchio e per i buongustai che apprezzano la tradizione culinaria veneta. Nella serata di venerdì 29 febbraio si concentrano, infatti, diversi appuntamenti a cena, destinati alla celebrazione dell'ortaggio che più di ogni altro rappresenta l'inverno nel Veneto: il radicchio. Estro e genio dei cuochi a confronto, ed il vero peccato è quello di non poter essere ubiquamente presenti alle diverse serate. Quindi, decidete voi. Così vi segnaliamo che venerdì 29, alle 20.30, il **Ristorante Il Carro** in via Selva Rossa a Duna Verde di Caorle (0421.299478) ospita la serata enogastronomica «Raboso, Lengual e Fasoi». Con Luca Faraon ci sarà la Congrega dei «Radici e Fasoi» di Susegana, nonché il «Radicchio Verdon da cortel» della marca, rappresentato dal Comune di Roncade. Il «lengual», eccellente insaccato della tradizione portogruarese e friulana, sarà presentato dal macellaio gastronomo Fabri-

zio Nonis, mentre il raboso (quello serio) sarà raccontato da Giorgio Cecchetto. Altre maestrie a cena, sempre venerdì 29, ma a San Donà di Piave, dove il **Ristorante Forte del'48** (unico in città) ha organizzato una serata dedicata al radicchio e alla cucina veneta, come tradizione comanda e come da sempre la famiglia De Favari ci ha abituato. Non mancherà il salame ed il radicchio trevigiano all'aceto e soprattutto il risotto con radicchio e *luganega*, nonché gli antichi ed autentici «radici e fasoi coi zòzui», ovvero i pezzetti di lardo. Il coniglio con la «peperada» ed altri sapori accompagneranno la serata del Forte del'48. Il costo della cena è fissato in 35 euro a persona (info. 0421.44018).

Se invece preferite una gita nella Marca trevigiana, non perdetevi i prossimi appuntamenti con le cene del Cocoradicchio: mercoledì 27 a Miane, da Gigetto (0438.960020) e venerdì 29 al «Terme» di Vittorio Veneto (0438.554345). (Aldo Trivellato)