

Lifestyle Food

DI SIMONA GUARNERI

Il radicchio è servito

Lui è uno dei protagonisti della stagione invernale, con le sue foglie croccanti, belle come petali purpurei, e un tocco di amaro unico al mondo. Sto parlando del Radicchio di Treviso. Per esaltarlo al meglio, il Consorzio Ristoranti del Radicchio, ha organizzato una manifestazione, che ogni anno promuove la cucina locale ed il suo prodotto simbolo, grazie alla volontà di un gruppo di ristoratori uniti dalla stessa passione: un ortaggio che è il vero tesoro della Marca Trevigiana, che riesce a sommare sapori nuovi ed antichi grazie alla sua straordinaria duttilità in cucina e all'abilità degli chef. È così che, i "Ristoranti del radicchio" propongono i loro menu-degustazione, dove il radicchio entra in ogni portata. La kermesse, che si avvia verso la conclusione, propone a febbraio questi appuntamenti:

Dal 2 all'8 febbraio vi attende l'Antica Locanda Cappello, le cui origini risalgono al 1.700. Nel restauro del 2010, oltre alla riscoperta di decori ed antichi stucchi, sono state recuperate le scuderie, adatte a sale per ricevimenti. Il ristorante, ambientato nelle storiche sale del palazzo, propone una cucina raffinata e legata al territorio, grazie all'abilità del Patron

Beppe Agostini e dello chef Luigi Condotta.

Antica Locanda Cappello

Piazza P.Luciani, 20 - 32026, Mel (BL) Tel. 0437 753651

Dal 10 al 15 febbraio l'appuntamento è con l'Antico Podere dei Conti, che propone una cucina di territorio reinterpretata con maestria da Carlo Padoin. Il menù, sempre legato alla stagionalità, trova l'idea di partenza dai prodotti tipici del territorio. Grande attenzione viene data alla qualità

e alla ricerca sul prodotto, come nel caso della carne, dove vengono utilizzate le razze più conosciute, ma anche carni più "particolari" e ricercate.

Antico Podere dei Conti

Via Mercatelli Maglio 27, Susegana (TV) Tel. 0438 895380

In conclusione della manifestazione, il **19 febbraio**, si terrà, presso il Ristorante Alla Pasina, una serata evento "Piacere...Carrù", ovvero il Radicchio incontra il Bue grasso di Carrù. Un Sodalizio gastronomico tra i Ristoranti del Cuneese e i Ristoranti del Marca Trevigiana.

Osteria Alla Pasina

Via Marie 3 - Dosson di Casier Treviso Tel. 0422 382112

Omaggio al Papa

È di **Cantine Ceci** l'unica bottiglia interamente dedicata a Papa Francesco. Per la prima volta nella storia, un Pontefice ha espresso il proprio apprezzamento per un prodotto d'eccellenza italiano come il vino. Da questa passione è nata l'idea di Franco Maria Ricci, presidente della Fondazione Italiana Sommelier, di un incontro tra il Papa e le più importanti aziende enologiche nazionali. In occasione dell'udienza, Alessandro Ceci, titolare delle **Cantine Ceci**, azienda di Torriole, ha omaggiato il Santo Padre con una magnum creata appositamente. La bottiglia è stata realizzata in soffice flock (tessuto vellutato) bianco, con impressi il simbolo dello Stato Vaticano e il nome del Santo Padre in Swarovsky giallo, a ricordare i colori della bandiera vaticana. Il vino è Otello NerodiLambrusco, pluripremiato a livello internazionale.



CANTINE CECI - www.lambrusco.it

I segreti dello chef

Claudio Sadler non ha bisogno di presentazioni. È uno degli chef più noti in Italia: competente, razionale nell'applicare le regole, ma anche grande creativo. Il suo è uno stile personale ed innovativo, che reinventa le tradizioni della classica cucina italiana regionale. Trucchi e ricette, che condivide con i partecipanti della sua Scuola di Cucina. Una bella idea per imparare a preparare un menù completo, dall'antipasto al dolce, da degustare subito, tutti insieme. I corsi iniziano alle 16 con la presentazione dei piatti che verranno realizzati dallo chef assieme ai partecipanti a cui segue la lezione. Al termine, intorno alle 20:00, l'aperitivo e la cena, alla quale parteciperanno gli allievi, i loro ospiti e naturalmente lo chef. Il costo dei corsi è di 180,00 € cad, la sola cena per gli ospiti, invece, ha un costo di 90 € cad. Le due date previste per il mese di febbraio sono lunedì 2 febbraio per imparare a creare il menù perfetto per la cena di San Valentino e lunedì 23 febbraio per regalare al partner foodie un'esperienza unica.

CLAUDIO SADLER www.sadler.it/scuola-di-cucina

