



ASSOCIAZIONE PRODUTTORI RADICCHIO ROSSO DI DOSSON

25 ANNI DI STORIA 1987-2011



La ricorrenza della 25^a Festa del Radicchio Rosso di Dosson fornisce l'occasione per un bilancio della manifestazione attraverso una rivisitazione della storia e delle

motivazioni che sono alla base del suo crescente successo che ha fatto varcare la sua notorietà ben oltre il confine comunale, riscuotendo sempre maggior attenzione a livello provinciale, regionale e nazionale per le sue peculiari caratteristiche.

Ripercorrendo le tappe storiche delle 24 rassegne che precedono quella dell'attuale giubileo possiamo renderci conto di quanta passione, lavoro, impegno siano stati profusi per conseguire lo sviluppo e le dimensioni di successo che oggi caratterizzano la nostra festa.

Fu nell'autunno del 1986 che, in un incontro di amici, il discorso cadde sulle manifestazioni che a vario titolo vivacizzavano la vita del nostro paese. Parve che fra le numerose iniziative di carattere sportivo, ricreativo e culturale non dovesse mancare quella che avrebbe dovuto esaltare il prodotto più tipico della nostra terra: il radicchio rosso trevigiano, questo pregiato ortaggio che da oltre un secolo ha avuto la sua culla proprio qui a Dosson, dove i

nostri agricoltori lo coltivano da sempre con cura ed arte.

Nacque così l'idea di organizzare una Festa popolare per valorizzare di più e meglio il radicchio dossonese, esaltandone la secolare tradizione: l'idea trovò l'unanime consenso dei presenti a quell'incontro amichevole.

Avuta l'adesione da parte dei Signori Teresa e Gino Vian, titolari dell'Osteria "alla Sicilia" a mettere a disposizione il



bocciodromo coperto, si adoperò per coinvolgere gli attori naturali della Festa, e cioè i Produttori locali di radicchio rosso, che dimostrarono immediato entusiasmo per l'iniziativa.

Quindi nel gennaio del 1987 si realizzò la 1^a Festa del radicchio rosso, approntata nel bocciodromo coperto, con il coinvolgimento di un buon

numero di Produttori che fornirono il radicchio per la relativa mostra-mercato, a cui si unì un gruppo di generosi collaboratori. Un prezioso sostegno in uomini e mezzi, anche economici, ci venne offerto dall'Amministrazione Comunale, sindaco Antonio Guzzon e assessore all'agricoltura Agostino Cavallaro, e dalla Cassa Rurale ed Artigiana di Casier (ora Banca di Credito Cooperativo di Monastier e del Sile).

Il successo, oltre ogni previsione, della manifestazione fu soprattutto merito di un primo nucleo promotore composto dal sottoscritto, Lucio Caner, Sergio Scudeler, Gino Pessato, Renzo Andreatto, Bruno Pavan, a cui si unì nella Festa dell'anno seguente un rappresentante dei Produttori locali, nella persona di Giovanni Battistella.

In occasione di questa Festa fu coniato il logo della manifestazione, che, nella geniale intuizione del suo ideatore, Lucio Caner, rappresenta un fiore composto di fiori, il fiore rosso che si mangia. Questo logo campeggia tuttora in tutte le locandine e pubblicazioni curate dall'Associazione Produttori del Radicchio Rosso di Dosson.

La 2^a Festa (1988), svoltasi sempre nell'ambito del bocciodromo della trattoria "alla Sicilia", riscontrò un crescente successo di partecipazione di pubblico; inoltre si arricchì di una serie di manifestazioni collaterali con finalità culturali e ricreative, che riscontrarono un consistente apprezzamento: l'esibizione al pianoforte dei giovani cultori della musica (dall'età fra i dieci e i vent'anni) sotto la guida dell'illustre concittadino Sergio De Pieri e la mostra degli artisti locali curata da Agostino Cavallaro.

La favorevole risonanza delle precedenti due edizioni vide nella Festa del

1989 la presenza della Confraternita del Radicchio Rosso di Treviso, presieduta dal Gran Maestro Giuseppe Loschi. In quell'occasione fu offerta a tutti i partecipanti l'interessante pubblicazione "Natura e proprietà biologiche presenti nel Cichorium Intybus L. o Radicchio rosso trevigiano" di V. Bettini, M. Broi e del dott. Roberto Benetti, che rivelava le straordinarie qualità organolettiche e salutari del nostro prezioso ortaggio.

La 4^a Festa (1990) si caratterizzò per l'accentuarsi della sua rilevanza pubblica e per il sempre maggior coinvolgimento dell'intera Comunità: l'inaugurazione infatti si svolse nella Piazza Marconi a Dosson; nella stessa piazza fu installato uno stand dove il "cuoco d'oro" Carlo Pasin propose alla cittadinanza la degustazione di prelibati piatti a base di radicchio rosso; fu dato un apprezzatissimo spettacolo di cabaret allestito dai Belumat.

Risultò di tutta evidenza che la manifestazione aveva superato l'originario perimetro, assumendo un importante rilievo pubblico, consolidandosi peraltro nell'aspetto enogastronomico presso la trattoria "alla Sicilia" dove si svolsero le successive serate di degustazione del radicchio, col corollario di spettacoli ed intrattenimento.

La rilevanza sempre maggiore assunta dalla Festa rese necessario ripensare la logistica della stessa, in quanto la struttura del bocciodromo, offerta generosamente dalla Famiglia Vian presso la trattoria "alla Sicilia" non poteva più corrispondere in pieno alle nuove esigenze connesse alla dimensione acquisita dalla manifestazione.

Dopo un vivacissimo dibattito pubblico, fu quindi assunta la sofferta decisione di provvedere all'organizzazione

della Festa in strutture proprie, per ottenere uno spazio più idoneo e nel contempo gestire gli eventi di degustazione e spettacolo nel Centro storico di Dosson.

Quindi la 5^a Festa (1991) fu inaugurata, alla presenza di numerosissime Autorità, nel Parco di Villa Canossa De' Reali a Dosson, sotto il cui loggiato, messo gentilmente a disposizione dalla Contessa Guarientina Guarienti di Canossa si svolse la mostra-mercato del Radicchio Rosso.

Gli eventi culinari e gli spettacoli si svolsero in una tensiostruttura presa in affitto e installata in Piazza Leonardo Da Vinci. La preziosissima collaborazione dell'amico Carlo Pasin fece conoscere ai più esigenti buongustai le più raffinate pietanze a base naturalmente di radicchio rosso. All'allestimento delle varie specialità culinarie furono interessati alcuni tra i migliori chef delle Regioni italiane, coordinati dallo stesso Pasin.



In occasione di questa Festa fu introdotta la "valigetta regalo", ideata dallo scrivente Paolino Sartorato e realizzata da Lucio Caner, contenitore molto elegante del Radicchio, contrassegnata dal logo della manifestazione e che tuttora gode di grande successo e dà particolare lustro al nostro prodotto.

Ulteriore novità introdotta in occasione della quinta Festa fu la predisposizione, per tutti i partecipanti alla cerimonia dell'inaugurazione, della merenda rustica, simpaticissima iniziativa che ripropone gusti e sapori dei tempi passati in una piacevole atmosfera che fa rivivere la civiltà contadina dei nostri paesi. La merenda rustica sarà presente per un buon numero di edizioni successive della Festa ed è stata ripresa, per la sua pregnanza sociale, nelle recenti manifestazioni.

Anche quell'anno l'Amministrazione Comunale non mancò nel darci il sostegno necessario, con il nuovo sindaco, dott. Giacomo Dalla Toffola.

Per l'organizzazione ottimale della Festa si dovettero affrontare e superare gravosissimi problemi logistici, dalle forniture di energia e acqua all'acquisizione a nolo di tutto il necessario per la ristorazione (piatti, tovagliame, stoviglie, cucine...); fu comunque privilegiata la qualità dei materiali, per dare alla Festa la fisionomia della massima cura e prestigio che tuttora la caratterizza.

Si dovettero superare anche impellenti difficoltà finanziarie: paradigma dei problemi affrontati e superati fu il pagamento dei diritti Siae, per sostenere il quale si dovette ricorrere al prestito da parte di amici e benefattori.

L'abnegazione e la forza di volontà del gruppo, e la sua granitica coesione, consentirono di superare tutte le difficoltà organizzative; si può dire che la quinta Festa segna il giro di Boa della manifestazione: da allora ogni anno si provvede a implementare la dotazione in proprietà del materiale necessario allo svolgimento delle manifestazioni enogastronomiche, acquisendo la necessaria autonomia.

Nel dicembre del 1991, gli Organizzatori della Festa decidono di darsi una "investitura" ufficiale: viene formalmente costituita l'Associazione Produttori del Radicchio Rosso di Dosson che adotta il proprio statuto e nomina Presidente **Paolino Sartorato** e Vice Presidente Giovanni Battistella. Firmatari dell'atto notarile, oltre ai richiamati Presidente e Vicepresidente sono: Moino Ilario, Nascimben Ottorino, Signoretti Giovanni, Pessato Gino, Andreatto Renzo, Caner Lucio, Pavan Bruno, Rizzante Dino, Scudeler Sergio, Andretta Ferruccio, Carraretto Guerriero, Martin Lorenzo, Miatto Valerio, Nascimben Angelo e Gatto Ampelio.

La 6ª Festa del Radicchio (1992) riscosse un successo straordinario: nella serata clou della manifestazione, su proposta del Gran Maestro Loschi, si notò la presenza della ben nota, nell'arte gastronomica, Suor Germana Consolaro, che suscitò tra i convenuti un generale entusiasmo ed approvazione. In questa edizione la Festa acquistò singolare importanza col primo Annullo Filatelico Postale, proposto da Claudio Bolis con l'amico Luciano Donadello e l'esposizione di lodevoli opere di pittura e scultura di artisti del territorio.

Nella stessa edizione iniziò anche la preziosa collaborazione in cucina di Bruno Pavan. Fu riproposta anche con grande successo di partecipazione, la merenda rustica.

Nelle successive edizioni della Festa, sempre in un crescendo di pubblico e di importanza, si mirò a far conoscere altre risorse dell'economia interregionale, con l'interscambio di alcuni prodotti tipici della terra e del commercio locale. In questo contesto va inquadrata la partecipazione del Comune di

Salzano con l'amico Ruggero Bruzzo e lo chef Dalcisio Favaretto, detto Ciccio, che proposero la loro caratteristica prelibatezza, il "màsaro", e l'Ascom del Miranese.

Con l'8ª Festa (1994), che si svolse straordinariamente nello stand allestito nel parco di Villa Canossa De' Reali a Dosson, iniziò la collaborazione con la redazione trevigiana del Gazzettino, che istituì uno speciale riconoscimento per premiare i primi tre Produttori classificati per la qualità del prodotto esposto. Tale collaborazione è stata riproposta fino alla 14ª Festa (2000).

Nel 1995 l'Associazione, con l'aiuto dell'Amministrazione Comunale, diede l'incarico ad un agronomo di seguire i Produttori in tutte le fasi della lavorazione, dal seme alla raccolta, con la finalità di affinare e garantire la qualità del prodotto.

Nell'edizione della Festa di quell'anno (9ª Festa) ci fu la presenza delle Camere di Commercio di Treviso e Imperia, volta a favorire la conoscenza e lo scambio dei prodotti agricoli dei rispettivi territori, il radicchio e l'olio d'oliva.

La Regione Toscana inoltre conquistò le nostre simpatie organizzando una serata culturale-gastronomica, con la degustazione del saporitissimo cinghiale, preparato dai bravi cuochi della Cittadina di Chianni.

Nel decennale della nostra Festa (1996) furono graditissimi ospiti la Pro Loco di Sedico-Bribano (Belluno) e l'Azienda di Turismo e Soggiorno di Lienz (Austria) con le proprie delegazioni. Si continuò con la particolare cura dedicata alla cucina. Pregevole risultò la passione con la quale il maestro Giovanbattista Tozzato seguì le ricette a base del nostro fiore. La serata

del "màsaro" è ricordata per l'eccezionale intrattenimento musicale di Titti Bianchi.

Nell'11^a Festa (1997) fu riproposta la serata del cinghiale, in collaborazione con i Comuni di Casier e Chianni (Pisa). Indimenticabile la serata di gala proposta dal noto Ristorante "Dall'Amelia" di Dino Boscarato e dal Ristorante "Ai Mulini" (Mirano). Si diede corso al 6° Annullo filatelico e si propose, tra le altre, una serata dedicata alla saporita carne di capriolo con la trattoria "da Grisù", di Limana (Belluno), di Renato Di Fonzo, naturalmente abbinata con il nostro spadone.

cav. Paolino Sartorato



La 12^a Festa vede il cambio del consiglio direttivo con il nuovo presidente **Giovanni Battistella**, il vice-presidente Piero Martin e buona parte dei consiglieri. Alla

Festa partecipa il Gruppo Folcloristico degli "Holzhockar" di Sappada, mentre una serata è stata dedicata al nostro radicchio con il Prosciutto San Daniele ed un'altra alla carne di struzzo del ristorante "Alla Fattoria" di Naonis (Pordenone).

Il baccalà con il radicchio è il piatto che apre la 13^a Festa con la presenza del ristorante "Culatta" di Montegalda (VI) e la presenza dell'Arcigola-Slow Food, la serata del gran galà curata sempre dall'osteria "Alla Pasina" con le varie regioni d'Italia, mentre l'intratte-

nimento domenicale è del Gruppo Folcloristico Trevigiano.

Con il 2000 comincia la collaborazione con Isola della Scala, città del riso, con il suo famoso Vialone nano, unico in Europa ad aver acquisito il marchio IGP.



Il 9° annullo filatelico è dedicato al 14° anniversario dalla scomparsa di Bepi Maffioli, una serata con il baccalà alla "sandricense" della Trattoria "Due Spade" di Sandrigo (VI) ed un'altra con il famoso Fagiolo di Lamon.

La 15^a Festa vede la partecipazione di un noto ristorante della Vallata di Castello Tesino "Rifugio Cruccolo" da Scurelle (TN) e prosegue con successo la serata del Màsaro con gli amici di Salzano, curata dalla trattoria "Al Sile". L'amministrazione comunale di Casier aderendo al "Progetto Amore" ha voluto sensibilizzare la popolazione per il lavoro svolto dal disabile, tramite l'associazione Onlus "Modern Art Agency" che raggruppa le cooperative del territorio tra cui la nostra "Primula" e l'Associazione produttori radicchio rosso di Dosson ha voluto dare il giusto spazio sia nello stand che proponendo loro la realizzazione della cartolina dell'annullo filatelico.

Nella 16^a Festa oltre allo spettacolo folcloristico con i "Possagnet" di Possagno è stato proposto nelle serate una buona varietà di ristoratori, anche locali, tra cui il "Bar con cucina da Sergio e Daniela" con la serata "Gastronomica Dossonese".

Nel 2003 l'associazione produttori con la collaborazione dell'amministrazione comunale e della scuola media, offrono a tutta la cittadinanza del Comune un bellissimo calendario

improntato sulla lavorazione del radicchio, molto apprezzato, Da menzionare nella 17^a Festa lo "storione del Sile" proposto nella serata di gala dal nostro chef Giancarlo Pasin.

cav. Giovanni Battistella



Tra il 2003 e il 2004 c'è il cambio del consiglio direttivo dell'associazione con il nuovo presidente **Antonio De Pieri** e vice-presidente Gino Pessato.

Termina anche la collaborazione con il cuoco Bruno Pavan e comincia quella con Walter Volpato.

Viene realizzata la nuova struttura delle cucine indispensabile per lo svolgimento della festa (quest'opera è stata possibile grazie alla collaborazione di tutti, presidenti, vice-presidenti, consiglieri, collaboratori vecchi e nuovi, senza dimenticare le istituzioni comunali).

Per la prima volta abbiamo il patrocinio e un contributo dalla Provincia di Treviso. Alle serate hanno partecipato Arcigola-Slow Food con il ristorante "Boccon Divino" di Brà (CN) e i ristoranti toscani con la carne chianina e maremmana. Da ricordare il contributo della Polisportiva con il "1° Trofeo del radicchio rosso di Dosson" torneo di basket fortemente voluto dal compianto Franco Narduzzi. Momento storico quello voluto dal Sindaco Giacomo Dalla Toffola e celebrato nel nostro capannone il "Memorial Day"

con l'amministrazione comunale, la partecipazione di tutti gli alunni dell'Istituto Comprensivo di Casier e la presenza di un artista di fama mondiale, Moni Ovadia, che ha presenziato anche all'inaugurazione del monumento in Piazza L. Da Vinci, a Dosson, dedicato al sacrificio dei bambini ebrei morti nel campo di concentramento di Terezin (Polonia).

La 19^a Festa vede il cambio alla guida dell'Amministrazione Comunale con la sig.ra Daniela Marzullo (primo sindaco donna del nostro Comune), che come le precedenti amministrazioni dà il proprio sostegno alla Festa. Hanno partecipato il "Ristorante Zenobi" di Colonnella (TE) con le specialità dell'Abruzzo in collaborazione con Slow Food di Treviso/Belluno; la cucina e cultura Ascolana con il ristorante "Santa Lucia" di Appignano del Tronto (AP) con la collaborazione di Castel di Lama nella persona di Gabriele Soletti che ci ha invitato alla loro Fiera dell'Agricoltura che abbiamo potuto visitare con piacere.

Come le due precedenti edizioni, nella 20^a Festa gli alunni delle medie dell'Istituto Comprensivo di Casier, per l'inaugurazione, cantano l'Inno Nazionale ed Europeo. L'anno 2005 ci ha portato l'iscrizione al "Consorzio di Tutela Radicchio Rosso di Treviso" quali soci sostenitori.

Da quest'anno, al patrocinio della Provincia di Treviso si aggiunge quello della Regione Veneto e del Ministero delle Politiche Agricole, come da sempre l'aiuto dell'Amministrazione Comunale, che dall'aprile 2005 è gemellata con la "Città della Speranza" con la quale l'Associazione Produttori ha aderito mediante una quota. In questa occasione per la prima volta

viene proposta, con grande successo, una grande "Sfilata di Moda" con il coinvolgimento di alcune realtà locali. Ricordiamo pure che da quest'anno l'associazione si avvale di un proprio sito internet: www.radicchiorossodosson.it e di una e-mail: info@radicchio-rossodosson.it.

Nel 2007 la 21^a Festa, con la mia riconferma, viene nominato vice-presidente Luigi Bologna, continua il grande successo della nostra manifestazione con le serate tradizionali del cinghiale (Chianni), del mäsaro (Trattoria "Al Sile") e il **Gran Galà** dell'Osteria alla Pasina con chef di fama nazionale.

Vogliamo qui ricordare tutti i ristoranti che hanno partecipato alle varie edizioni del **Gran Galà** coordinato dallo chef Giancarlo Pasin:

La Frasca - Frascati (Roma)
Grotte S. Caterina - Siena
Santa Caterina - Varazze (Sv)
Da Giotto - Assisi (Pg)
Rossano - Agello Magione (Pg)
Al Diavul - Rivignano del Friuli (Ud)
La Pergola - Scarmagno (To)
Del Conte - Carmagnola (To)
Dal Francese - Norcia (Pg)
Paladina - Bergamo
Soc. Adriatica Navigazione - Venezia
Feba - Vascon (Tv)
Ca' Mia - Moncalieri (To)
Taberna Mamilius - Frascati (Roma)
Il Rustichello - Montone (Pg)
Villa Castagna - Nogarè (Tv)
Capri - Follonica (Gr)
La Collina dello Scoiattolo - Gallina (Rc)
Aquila - Casale Monferrato (Al)
Il Casale - Saint Christophe (Ao)
Banchetti Incontro - Treviso
La Cicala - Noale (Ve)
Al Paradiso - Mirano (Ve)
Betuia - Bettolle (Si)

Ai Terrieri - Grignasco (No)
Da Domenico - Spresiano (Tv)
Alla Funivia - Gubbio (Pg)
A Campagnola - Reggio Calabria

e i Vini dell'Az. Agricola Ca' Barberina
"Tenuta Olivi" - Breda di Piave (Tv).

Le novità sono il Ristorante "Casale" di Castel di Lama e lo squisito Prosciutto Wolf di Sauris (UD).

Anche la 22^a Festa propone nuove specialità, da Mas di Sedico con il Ristorante "Alla Stanga" e da Teglio (SO) con il Ristorante "Combolo" e l'Accademia del Pizzocchero. Continua l'Annullo Filatelico arrivato ormai a diciassette anni, mentre le domeniche sono allietate da cabaret ed esibizioni della Polisportiva.

Continua con la 23^a Festa il grande impegno dell'Associazione per portare nuove proposte che diano sempre maggior interesse alla manifestazione. In quest'ottica va vista la prima serata dedicata all'abbinamento Cibo-Vino con la partecipazione dell'Azienda Vinicola Santomè di Biancade e con il Ristorante S. Lucia di Appignano del Tronto (AP).

Nel 2010, 24^a Festa dopo la prima serata del cinghiale al sabato abbiamo ospitato la storica Osteria "Alla Speranza" della Val Resia con la partecipazione di "Happy Break" Villorba e "Al Canton" Silea. Notevole la serata di gala con il "Team Veneto Chef" diretto da Alessandro Silvestri, con la collaborazione di Tiziano Scandagliato. Ci hanno fatto visita gli amici di Milies, Mirka e Marcello che ci hanno proposto il Capriolo.

La cartolina e l'annullo filatelico è stato realizzato dal nostro pittore-poeta "El Nero" (Onorio Meneghel) che negli anni passati ha donato all'Asso-

ciazione cinque meravigliosi quadri sul tema del radicchio e qui vogliamo ringraziarlo pubblicamente.

Il 25° della Festa oltre alle serate tradizionali il Galà è stato presentato ancora dal "Team Veneto Chef" con piatti straordinari. Il secondo venerdì è stato condotto dalla rinomata cucina dell'Osteria "Alla Sicilia" di Dosson. La cartolina e l'annullo filatelico è opera di Francesca Cavallaro.

Ricordiamo anche le nostre realtà locali e nostrane che da anni con dedizione ci deliziano con ricette sempre nuove: L'Orsa Maggiore, Al Torcio, Nuova Resi, Nautilus, Al Canton, La Tana dei Golosi, Da Moro, Da Bisiolo, Happy Break e non dimentichiamo la nostra Cantina del Terraglio che da sempre ci fornisce l'ottimo vino.

Vogliamo qui ricordare che terminato lo stabile cucina sono state fatte le fognature e l'impianto Gpl autonomo, l'impianto elettrico con torretta fissa 100 kw, acquistato il generatore e tutto il materiale per la cucina.



Tra il 2003-2004 viene realizzata la struttura delle cucine

Consapevoli che dobbiamo rinnovarci e migliorarci, sicuri che i nostri produttori, soci e collaboratori ci daranno il

sostegno fin qui dimostrato e ci auguriamo di proseguire questo nostro cammino.

Vogliamo ringraziare quanti fin qui ci hanno sostenuto, l'Amministrazione Comunale, la Banca di Credito Cooperativo di Monastier e del Sile, la Provincia di Treviso, la Regione del Veneto, il Ministero delle Politiche Agricole, il Consorzio Tutela Radicchio Rosso di Treviso, l'Istituto Comprensivo di Casier, la Polisportiva di Casier, la Protezione Civile, l'Associazione Carabinieri, da due anni l'Associazione Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco che promuove il nostro prodotto e le varie realtà del nostro territorio quali aziende agricole, ristoranti, ecc. che lo divulgano e da quest'anno l'UNPLI di Treviso che da lustro e collega tutte le manifestazioni del radicchio che si svolgono in tutto il territorio e tutta la comunità parrocchiale.

Non dimentichiamo sicuramente tutti gli espositori ed inserzionisti che con la loro sensibilità e disponibilità hanno sostenuto questo nostro impegno e non per ultimi, tutti i collaboratori, ognuno nel proprio lavoro, che fanno sì, che questa festa, grande nel passato, possa ancora crescere grazie alla loro generosa disponibilità.

E ancora chi ci aiuta ogni anno nell'allestimento del capannone e chi ci ha aiutato nel proporci spettacoli ed orchestre, dall'amico Ruggini a Lucia-no Ruffato.

Ringraziamo ancora tutte le delegazioni italiane ed estere, che in questi anni ci hanno onorato della loro presenza, ricordiamo la delegazione di Eaunes (Francia), gemellata con Casier dal 2001, col suo Sindaco, di origine nostrana, Alain Sottit e la fraterna col-

laborazione con Chianni, noi alla loro festa e loro alla nostra, oramai da oltre quindici anni.

Per ultimo voglio ricordare e ringraziare i presidenti che mi hanno preceduto, **cav. Paolino Sartorato** e **cav. Giovanni Battistella** con i loro rispettivi vice-presidenti e tutti i consiglieri che si sono succeduti e quelli attuali, che hanno dato molto del loro tempo, affinché ogni cosa potesse trovare la giusta soluzione, portando questa Festa all'apice delle manifestazioni che promuovono il nostro Radicchio Rosso di Dosson.

Un caro ricordo va ai Soci, Produttori e Collaboratori che in questi anni ci hanno lasciato.

cav. Antonio De Pieri



E LA STORIA CONTINUA...

Nella 26^a Festa sono intervenuti altri due nuovi ristoranti: "I Savi" di Peseggia con gli chef Francesco e Giancarlo e la "Barchessa" di Casale sul Sile.

Un evento importante è stato quello della realizzazione della cartolina e



dell'annullo filatelico del nostro Maurizio Stefanato.

Nell'aprile del 2012 è stato rinnovato il Consiglio Direttivo e si è cercato di dare una spinta innovatrice

eleggendo come presidente dell'Associazione Produttori, il sig. Luigi Bologna.

La 27^a Festa si è aperta, infatti, con nuove ed importanti prospettive,

soprattutto sul piano della ristorazione. Nelle serate a tema, abbiamo presentato ristoratori di fama nazionale e internazionale, piatti preparati con ricette antichissime e piatti innovativi, realizzati dal "Team Venezia Chef" formato da 20 chef di fama internazionale capitanati dal master chef Alessandro Silvestri.

Altre due nuove serate hanno visto la partecipazione di tre ristoranti: "Osteria Alla Pasina", "Trattoria Al Sile" e "Osteria Alla Sicilia" diretti dalle nuove leve Simone, Andrea ed Enrico.

Il secondo sabato è intervenuto l'Istituto Alberghiero IPSSAR "M. Alberini" di Treviso che ha presentato, nella serata enogastronomica, i prodotti a marchio IGP della Regione Veneto con la collaborazione dell'UNPLI Treviso.

La realizzazione della cartolina e dell'annullo filatelico sono state opera della pittrice Maria Grazia De Paolis.

E la storia continua... eccoci infatti arrivati al traguardo della 28^a Festa. Come ogni anno, la nostra Associazione vuol far conoscere attraverso la ristorazione, non solo il prodotto principe della nostra terra, con i suoi usi e costumi, profumi e sapori, ma anche di altre regioni della nostra meravigliosa Italia.

Per tutti un'ennesima occasione per assaporare lo spirito di famiglia e per vivere assieme il valore dell'amicizia, certi di essere sostenuti da soci e collaboratori nel segno della tradizione.

Buon lavoro e buona festa.

Luigi Bologna