

Radicchio d'oro: una parata di stelle

Il 14 novembre la magica serata all'hotel Fior di Castelfranco Veneto, storica sede del premio giunto quest'anno alla diciottesima edizione

Con novembre arriva puntuale, per la diciottesima volta, il Premio "Radicchio d'oro", la grande kermesse che vede protagonisti i radicchi, i fiori d'inverno che si mangiano, e ospiti illustri del mondo dello sport, della cultura e dell'enogastronomia. Sarà come di consueto una splendida parata di stelle accolte dalla madrina della serata, Miss Italia 2016 Rachele Risaliti.

Eccoli i premiati di quest'anno, coloro che riceveranno il Radicchio d'oro lunedì 14 novembre.

Per l'enogastronomia, Mauro Rosati, uno dei maggiori esperti del mondo agroalimentare, ideatore di Qulaivita; Luigi Scordamaglia A.D. di Inalca (leader assoluto nella produzione di carni e nella distribuzione alimentare); l'eccellente Andy Luotto diventato chef ed esperto gastronomo.

Per lo sport, il tecnico Gianni De Biasi che ha portato e non fatto sfigurare l'Albania ai recenti Europei di calcio; il C.S.O.E. (Centro Sportivo Olimpico dell'Esercito) con Francesca Dallapè, vincitrice dell'argento a Rio nei tuffi, la promessa del nuoto Aglaia Pezzato e il Colonnello Del Favero a rappresentare una vincente realtà sportiva militare (varie medaglie a Rio).

Per la cultura, la psicoterapeuta Vera Slepj (nata a Portogruaro); il giornalista Fabrizio Roncone, uno dei più temuti cronisti della politica italiana; Martina Colombari, modella e attrice ma anche impegnata nel sociale per i poveri di Haiti; il più popolare cantante italiano Al Bano Carrisi.

A rappresentare il top della medicina veneta, il dott. Carlo Cernetti responsabile del miglior centro vascolare in Europa, presente all'Ospedale di Castelfranco; a lui il premio "Segnalazione dalla terra veneta". E per finire, il Premio Casatella alla trevigianità assegnato al cantante lirico Francesco Grollo. Come da tradizione, saranno presenti anche premiati di passate edizioni, autorità e giornalisti.

Il Radicchio d'oro è un evento culturale e spettacolare di altissimo livello, atteso da molti, al quale va riconosciuto il merito di avere contribuito a far conoscere e a far gustare il radicchio rosso e la rosa di Castelfranco a livello nazionale e internazionale. Dunque una vetrina di primaria grandezza ai fini della promozione e del marketing che da qualche anno si è concretizzata con una quanto mai opportuna politica di "gemellaggio" con altri prodotti tipici italiani. Due anni fa il "bue grasso" di Carrù (Piemonte), l'anno scorso l'ottimo zafferano di Navelli, quest'anno l'aceto balsamico di Modena IGP. Connubi e abbinamenti che esaltano i sapori e i saperi della nostra bella Italia.

E il Radicchio d'oro si fonde in tutto questo e si esplicita nel festoso riconoscimento che viene consegnato a quanti brillano nel nostro tempo e sono esempio e testimoni di valori positivi che sono alla base della crescita culturale ed economica di un paese.

Contribuisce alla manifestazione, in particolare, il Consorzio dei ristoranti del radicchio, che rappresenta un punto di riferimento del buon gusto, del mangiare sano tradizionale innovativo, della convivialità, della genuinità in cucina. Dopo il Premio infatti iniziano le serate gastronomiche "Da novembre a febbraio, a tavola nei ristoranti del Radicchio" e il "Radicchio sulla neve".

Egidio Fior, presidente del Consorzio e patron del Premio, l'aveva pensato nel lontano 1999 proprio per dare notorietà e significato al lavoro, alla professionalità, alla passione di tutti coloro che lavorano la terra e i prodotti che essa offre. Il premio è maggiorenni ma conserva ancora tutta la brillantezza e l'atmosfera conviviale ed amichevole dell'esordio pur rinnovandosi continuamente e migliorandosi. Questo dicono i riscontri.

Nel "Radicchio d'oro" sono coinvolte le istituzioni, le organizzazioni imprenditoriali agricole, il Consorzio di tutela del radicchio rosso di Treviso e del Variegato di Castelfranco, OPO Veneto ed altre realtà legate all'economia del territorio.