

## Rete di accoglienza turistica intorno al Radicchio

Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco, l'associazione che l'ha creata

Fare sistema per un'offerta turistica che valorizzi appieno i prodotti del territorio, l'ambiente in cui si producono e tutti gli attori che lo rendono vivo e ospitale. Era questo l'obiettivo con cui è nata la "Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco", un'associazione che attorno al prodotto simbolo dell'area al centro di tre province - Treviso, Padova e Venezia - ha voluto costruire una rete di qualità per il turismo agroalimentare e ambientale. "Volevamo che l'area diventasse distretto turistico e lo è diventata", evidenzia il presidente, Natalino Salvati. "Nel 2013 la Strada ha registrato l'arrivo di 59 comitive provenienti da Italia, Austria e Germania e ora i nostri soci ci segnalano sempre più spesso prenotazioni che giungono direttamente a loro. Il sistema, dunque, è decollato". Ora i soci sono oltre cento. "Le imprese produttrici socie - prosegue il presidente - si sono strutturate per essere anche in grado di proporre visite guidate nei luoghi più interessanti. Inoltre - sottolinea - abbiamo cercato di costruire un'offerta turistica che tenga presente tutti i target, consolidando un'ospitalità

dicchio rosso Igp nelle varietà tardivo e precoce, garantendo un'alta qualità certificata. Produce anche l'asparago di Badoere Igp, il radicchio variegato di Castelfranco, i piselli De.Co., porri, mais, frumento. Dal 2012 coltiva luppolo impiegato nella produzione di birra artigianale. Si sta aprendo al mercato internazionale europeo ed extraeuropeo, come Germania e Giappone ([www.belliaclaudio.it](http://www.belliaclaudio.it)). Il caseificio Bettiol di Roncade nasce nel 1934 come "latteria turnuaria". I prodotti sono realizzati con tecniche artigianali integrate con la tecnologia di oggi, finalizzate a conservare i profumi ed i sapori dell'antica arte casara: ricotta, casatella, formaggio di latteria, caciotta e molti altri formaggi. Dal 1985 produce mozzarella di qualità. Tra i prodotti innovativi, le caciotte allo speck, al radicchio, alle noci oppure alla ricotta fresca addolcita ai mirtili, alla panna cotta, allo yogurt o al "ficanaso". L'azienda Bettiol è aperta alle scuole e a gruppi di turisti ([www.caseificiobettiol.it](http://www.caseificiobettiol.it)). La sede della "Osteria Alla Pasina" è un rustico dell'800 a Dossion di Casier in cui sono state ricavate tre sale ristorante



te di ogni comfort. Rigoglioso e curatissimo il giardino. Le serate gastronomiche a tema, i menù a prezzo fisso, le feste in famiglia e la cucina (anche senza glutine) rendono la Pasina un ristorante adatto a soddisfare ogni evenienza ([www.pasina.it](http://www.pasina.it)). Prendete un accogliente vilino rustico, una sala con 70 coperti e una veranda immersa nel verde, un menù a base di pesce freschissimo e una robusta dose di tradizione. Aggiungete una generosa quantità di genuini vini locali, pane, pasta e dolci fatti in casa e una manciata di altri prodotti selezionati. Con questi pochi, sceltissimi ingredienti Giancarlo Tosatto e lo chef Francesco Benetton hanno creato la propria ricetta vincente: il ristorante "I Savi". Tutte le specialità del ristorante sono a Km zero ([www.isavi.it](http://www.isavi.it)). Uno scenario suggestivo per un'eccellente cucina del territorio. La famiglia Sartorato, che gestisce la "Trattoria Al Sile" dal 1996, accoglie anche per pranzi e cene di lavoro, serate con amici, banchetti nu-

ziali. Posta sulla meravigliosa ansa del fiume Sile, è insignita dal marchio "Locale storico veneto". Con lo chef Andrea Sartorato è possibile degustare piatti come carne e pesce alla griglia, baccalà alla vicentina, maialino e coscia di "sorana" allo spiedo, il lombo e lo scapino di "scottona" alla brace ed i salumi nostrani. Valorizza anche la cucina internazionale ([www.trattoriaalsile.it](http://www.trattoriaalsile.it)). La famiglia Bresciani - trocicoltura S.Cristina - opera nel settore ittico da quattro generazioni. Specializzata nell'allevamento di pesci di fiume, produce all'interno del Parco naturale del fiume Sile. Si dedica a tutte le fasi di produzione e commercializzazione in loco di 20 specie, tra le quali il rinomato Storione del Sile, del quale è centro sperimentale per la salvaguardia. Organizza fattorie didattiche per riscoprire luoghi incontaminati e conoscere le varie specie animali e vegetali del Parco. Accoglie gruppi turistici: non solo scuole, ma anche adulti, anziani e disabili ([www.storionedelisle.com](http://www.storionedelisle.com)).

## La Regina dei salumi

È la soppressa della Salumeria di Eustacchio

La Salumeria di Eustacchio è sinonimo di una filosofia di prodotto veneta e italiana: assoluta qualità, garantita da materie prime made in Italy e da un sapere professionale solido, che sa coniugare tradizione e innovazione. Anima della Salumeria è Ferdinando Sartorato il quale, ancora giovane, sulle orme di un padre "salumèr" è diventato macellaio producendo nel retrobottega anche salumi. Nel 1999 ha proseguito l'attività di salumiere fondando la Salumeria di Eustacchio in onore del padre e nel 2012 si è ulteriormente ampliato in nuovi spazi. "Salame, soppressa e la Regina di Marca sono i prodotti che rappresentano circa il 70% della nostra produ-



zione", racconta Sartorato. "La Regina di Marca - spiega - è un nome di fantasia che indica un prodotto della tradizione da noi rivisitato. È la soppressa cui è tolto il budello, al cui interno c'è la lonza e all'esterno si presenta ricoperta da un preparato di spezie e pepe". La Salumeria è associata alla "Strada del radicchio rosso" e la sua sede è aperta per la visita di gruppi e per le degustazioni.

## Brindisi al Prosecco

Lo propone la Cantina del Terraglio

Trecento soci viticoltori che curano con passione e competenza i vigneti innestati sui terreni argillosi delle Province di Treviso e Venezia, conferendo le proprie uve alla Cantina del Terraglio di Mogliano Veneto. È questa la solida realtà su cui opera questa Società cooperativa, che quest'anno raggiunge il 50° dalla fondazione del 1964,

sinonimo di vini di qualità, competenze aziendali e passione di chi vi lavora, ricordo delle origini e rispetto per il futuro. Vino ambasciatore della Cantina del Terraglio è il Prosecco Doc Treviso, frizzante e spumante. Un vino che sa distinguersi e che detiene una posizione importante nell'offerta della Cooperativa ([www.cantinadelterraglio.com](http://www.cantinadelterraglio.com)). La produzione contempla inoltre vini tipici del territorio quali Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot e Cabernet. La ricerca della sostenibilità ambientale è attuata dalla Cantina in ogni pratica agronomica sui vigneti, in tutte le fasi di vinificazione e conservazione, sino alla vendita di vino al degustatore.



di alto livello a costi equi". L'azienda agricola Bellia Claudio, socia dal 2006, opera in agricoltura dal 1969. È una delle prime produttrici di ra-

da 20 coperti ognuna, una sala ricevimenti da 120 persone, una sala convegni per meeting, una cantina per corsi di degustazione e 7 camere dota-

 <p><b>BELLIA CLAUDIO</b> tel. +39 041 446067 <a href="http://www.belliaclaudio.it">www.belliaclaudio.it</a></p>		 <p><b>CANTINA DEL TERRAGLIO</b> tel. +39 0422 93452 <a href="http://www.cantinadelterraglio.com">www.cantinadelterraglio.com</a></p>		 <p><b>OSTERIA LA PASINA</b> tel. +39 0422 382112 <a href="http://www.pasina.it">www.pasina.it</a></p>	 <p><b>RISTORANTE I SAVI</b> tel. +39 041 448822 <a href="http://www.isavi.it">www.isavi.it</a></p>
 <p><b>LA SALUMERIA DI EUSTACCHIO</b> tel. +39 0422 491659 <a href="http://www.salumeria-eustacchio.it">www.salumeria-eustacchio.it</a></p>	 <p><b>IL CASEIFICIO DI RONCADE</b> tel. +39 0422 707016 <a href="http://www.caseificiobettiol.it">www.caseificiobettiol.it</a></p>		 <p><b>TROCICOLTURA S. CRISTINA</b> tel. +39 0422 379142 fax +39 0422 379142</p>		 <p><b>TRATTORIA AL SILE</b> tel. +39 0422 340011 <a href="http://www.trattoriaalsile.it">www.trattoriaalsile.it</a></p>