
Anno Sociale

2015/2016

Presidente

Andrea Berti

andberti2003@libero.it

Primo Vicepresidente

Antonino Librici

segreteria@antoninolibrici.it

Secondo Vicepresidente

Mauro Pellizzari

mauro@ampellizzari.it

Segretario

Francesco Orlandi

orlandi.francesco@gmail.com

Tesoriere

Fabio Boscaro

boscaro.fabio@gmail.com

Cerimoniere

Antonino Librici

segreteria@antoninolibrici.it

Presidente del Comitato Soci

Enrico Stevanin

estevanin@virgilio.it

Charter Night

30 Aprile

Sede
c/o Ristorante Bertolini 1849
Via Altichiero 162
Padova
Il Club si riunisce ogni 2° e 4°
giovedì del mese



The International Association of Lions Club/Distretto 108 Ta3 Italy

LIONS CLUB CADONEGHE GRATICOLATO ROMANO

Sabato 23 Gennaio 2016 ore 20.30

Cena del Radicchio Trattoria Molin Vecio

Via Giaroni 116 – Caldogno (VI) – 0444/585168

Menù

Aperitivo di benvenuto con Pomello e Radicchio in tempura con salsa di mele

Sformatino di radicchio e Asiago su leggera fonduta al Castelgrotta

Risotto al tastasale, Radicchio e Carmenere

Suprema di faraona in salsa "peverada" con contorno di patate e radicchio grigliato

Crostata al radicchio e crema Chantilly

Vino Acqua Caffè

Durante la serata:

- *Relazione sulle caratteristiche e la storia del Radicchio, "fiore d'Inverno"*
- *Vendita di apposite confezioni di Radicchio Tardivo IGP per finalità benefiche*

La serata ha finalità benefiche a favore di



Carissimo,

È divenuta tradizione che il Nostro club, nel pieno della stagione produttiva del Radicchio Rosso di Treviso con il patrocinio del consorzio del Radicchio IGP, riunisca i soci e gli Amici attorno a questo "Fiore d'Inverno" per celebrarne la bontà e la prelibatezza.



Vuol essere un'occasione per stare insieme in allegria e in amicizia a coloro che condividono anche l'obiettivo di solidarietà che una serata come questa si propone, per cui ti prego di diffondere la notizia tra i Tuoi conoscenti.

Il ricavato sarà devoluto a favore del Service permanente per le malattie rare.

**Il Presidente
Andrea Berti**

Origini del Radicchio trevigiano

Il radicchio di Treviso è l'estremo dono della terra, che, quando l'autunno si assopisce nell'inverno, dall'umiltà verdognola del campo, sommerso negli stessi umori della stagione in dissolvimento, si gonfia di linfe trionfali che gli danno un colore ed una consistenza impareggiabili.



Il rosso, tono dominante della natura moribonda, diviene risplendente nei riflessi dorati, e si erge nella sua crescente freschezza come su steli di alabastro, a cantare una vita che sfida i rigori dell'inverno e se ne avvantaggia.

Il nome botanico della specie spontanea della cicoria o radicchio rosso trevigiano è "Cichorium Intubus".

L'utilizzazione da parte dell'uomo della specie spontanea risale alla notte dei tempi. Plinio il Vecchio (23-79 a. C.), nel *Naturalis Historia*, citava la lattuga veneta sottolineando le sue qualità depurative. In antichità veniva usato come medicamento, specialmente per curare l'insonnia.



I caratteri della specie primitiva si modificarono nei secoli a causa dell'adattamento ambientale, per ibridazioni naturali e per selezioni, sino a giungere al prodotto perfetto che è oggi il radicchio rosso della Marca Trevigiana. Solo in questa terra esistono le condizioni ideali per la sua produzione, infatti, la coltivazione del radicchio rosso è stata tentata, diverse volte, senza successo, già dal secolo scorso, in varie parti d'Italia e d'Europa.

Il radicchio di Treviso esiste sul mercato in due qualità: la **varietà precoce** e la **varietà tardiva**.

La varietà precoce è in vendita già alla fine di settembre, ha grossi cespi allungati, con foglie rosse larghe e una lunga costola centrale bianca. Viene preferito per la preparazione ai ferri.

La varietà tardiva, il "classico spadone trevigiano", si trova dalla metà di novembre, è più fragrante e gustosa. Ha cespi formati da germogli compatti e uniformi, le foglie strette e la costola dorsale completamente bianca.

Il costo della serata è di Euro 40,00

Le adesioni alla cena dovranno pervenire via mail al seguente indirizzo entro e non oltre il 18 Gennaio 2016

Francesco.orlandi@lionsgraticolatoromano.org