

“RISTORANTI DEL RADICCHIO” AL MIGO’ DI TREVISO CON LO CHEF MIGOTTO

22 Gennaio 2019

di Redazione



TREVISO – Da lunedì 21 gennaio a domenica 27 appuntamento al ristorante Al Migò di Treviso per la nuova tappa di “A tavola nei ristoranti del radicchio”, la rassegna enogastronomica itinerante ideata dal Consorzio ristoranti del radicchio che riunisce le migliori realtà della Marca Trevigiana, con puntate nel Veneziano e nel Bellunese.

Da novembre a febbraio, ogni membro ristoratore propone dei menu degustazione che valorizzano la qualità dei radicchi “premiati” con il marchio Igp: il rosso di Treviso e il Variegato di Castelfranco. Dal 2001 il gruppo, presieduto da Egidio Fior, ha anche una madrina d’eccezione, Miss Italia.

Il giovane chef **Mirco Migotto** è il patron del ristorante Al Migò, a pochi metri dalle mura di Treviso. La sua cucina miscela tradizione veneta e innovazione, con predilezione per le prelibatezze del mare, cotte e crude. Per la settimana del radicchio, il bel fiore della Marca

Gioiosa, Mirco propone un viaggio tra i sapori di terra e di mare. Dopo l'aperitivo di benevenuto, a stupire gli ospiti una delicata rosa di tonno con la "rosa di Castelfranco igr", un gustoso musetto al radicchio Treviso igr con spuma di patate, sgombro all'olio e nuvola di rafano. Immaneabile poi il risotto al radicchio come portata madre impreziosito con tartare di scampi di Sicilia, a cui segue il petto d'anatra rosato con radicchio e salame. Conclude in dolcezza il menù dedicato al prezioso fiore veneto il tiramisù rivisitato dallo chef "Tiramigò". Domenica 27 appuntamento finale alle ore 20 con la cena di gala.

Ed ecco le prossime tappe della rassegna dei Ristoranti del Radicchio: dal 28 gennaio al 3 febbraio al ristorante da Gerry a Monfumo (la serata di gala è programmata per il primo di febbraio) e dal 4 al 10 febbraio all'Antico Podere dei Conti di Sant'Anna di Susegana. Del gruppo fanno parte anche Agostini Ricevimenti e Dolcefreddo Moralberti di Maserada sul Piave.

