

UN MARE DI SAPORI TERZO ATTO: LA MAIALONGA SBARCA A CAORLE

Domenica 2 novembre ore 11.00 presentazione della manifestazione e convegno su "Il Maiale e la valorizzazione della cucina locale e tradizionale veneta". A seguire fino alle 18 percorso enogastronomico per le calli del centro storico.

Il convegno "Il Maiale e la valorizzazione della cucina locale e tradizionale veneta" aprirà la terza domenica dedicata ai gusti e alla tradizione delle nostre terre. Moderatore il macellaio-gastronomo Fabrizio Nonis, noto show man e giornalista. Parteciperanno esperti del settore quali Giuseppe Tonetto ed il grande produttore di raboso Giorgio Cecchetto

Caorle non ospita soltanto il pesce, suo prodotto per eccellenza, ma anche le delizie dell'entroterra veneto. Dalle 11 alle 18 Percorso enogastronomico con degustazione di piatti tipici con carne di maiale, sia cotti che crudi, presentati dai ristoratori di Assoristora, Consorzio Ristoratori Triveneto di San Donà di Piave.

Dalle costicine con "verse sofegae" agli gnocchi con raboso e salsiccia, alla soppressa o al cotechino con purè, le delizie del maiale accompagnate da vini tipici delle Cantine Paladin, Cecchetto e Cà Corniani, "Marrone di Combai" e vin brulé per riscaldare le prime giornate di novembre a Caorle: un mare da scoprire tutto l'anno.