

### ***Oltre 80.000 degustazioni a Caorle per scoprire "Un Mare di Sapori"***

*Si è chiusa con la Maialonga, il percorso gastronomico dedicato al maiale, la manifestazione "Un Mare da Scoprire" che ha visto per tre domeniche consecutive Caorle scenario di promozione per il pesce del suo mare, per i prodotti veneti, da quelli montani a quelli suini.*

La Pro loco, PromoCaorle, Il Consorzio di Promozione Turistica del Veneto Orientale, con la collaborazione dell'Amministrazione comunale, il mercato ittico di Caorle, il gruppo della ristorazione tipica caorlotta, Assoristora, la Pro loco di Cimadolmo, le Strade del vino del Lison Pramaggiore e il Consorzio di Asiago 7 Comuni sono riusciti con questa manifestazione a valorizzare la cucina locale e i prodotti tipici veneti. Nelle tre domeniche sono stati distribuite oltre 80.000 degustazioni di specialità gastronomiche: pesce – moscardini, canestrelli, sarde, alici, seppie, gamberi di fiume, moli, triglie; formaggi – dall'Asiago al Montasio; dolci – zaetti veneziani; prodotti di carne di maiale – cotti e crudi; vini del nostro territorio. La manifestazione ha potuto vantare la presenza di personaggi famosi, come Giacchino Bonsignore, direttore della rubrica Gusto – Tg 5, Fabrizio Nonis, macellaio gastronomo, Giorgio Cecchetto, enologo che ha saputo dare lustro al tipico vitigno del Raboso.

Terza edizione quindi di "Un Mare di Sapori" che chiude con straordinario successo. Soprattutto grazie a questa manifestazione gli organizzatori hanno centrato l'obiettivo di far conoscere Caorle, oltre che per le sue rinomate qualità turistiche anche per le proprie valenze ambientali, le produzioni ittiche, la gastronomia e le tradizioni venete in genere, dimostrandosi perfetto palcoscenico per tutto il Veneto, dal mare alla montagna.

Caorle ha saputo dare una risposta qualificata accogliendo un progetto promosso dalla Regione Veneto per la valorizzazione del settore agroalimentare. La cultura e la passione per i buoni cibi si traduce sempre più frequentemente nel recupero intelligente di tutte quelle tradizioni locali che è nostro preciso dovere difendere: uso di cibi locali, con intelligenza e creatività, cercando di realizzare un insieme armonico di sapori, profumi e colori.

"L'evento ha avuto grande successo perché tutti hanno lavorato con impegno e dedizione, dagli enti pubblici, alle associazioni di categoria, alle associazioni professionali, ai volontari per un unico scopo: riscoprire e far conoscere le tradizioni venete, tra sapori e cultura in uno scenario meraviglioso che è il porto peschereccio ed il centro storico di Caorle", ha dichiarato Fabrizio Tonon, Presidente Pro loco di Caorle.