

Da: Ufficio Stampa Caorle
C.a.: Redazione Cronaca, Spettacolo e Appuntamenti , Enogatronomia

4° EDIZIONE DE "IL PESCE DI CAORLE INCONTRA L'ASPARAGO I.G.P. DI CIMADOLMO"

Il Moscardino e il pesce di Caorle sono un' eccellenza della Provincia di Venezia, conosciuta e apprezzata da turisti e consumatori, che unita alle tipiche ricette caorlotte attira nella citta' balneare ogni anno migliaia di appassionati della buona cucina. L'Asparago Bianco di Cimadolmo I.G.P. rappresenta una prelibatezza della Provincia di Treviso. "I prodotti di qualita' costituiscono la ricchezza della nostra terra" ha dichiarato Luca Zaia, Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, alla presentazione della stagione 2009 dell'Asparago di Cimadolmo." Obiettivo di manifestazioni come la 34^a Mostra concorso dell'Asparago e' anche quello di far conoscere un territorio che riveste un grande interesse turistico per ricchezza dei prodotti, del paesaggio e del patrimonio storico-culturale".

Proprio in quest'ottica la Pro Loco di Caorle presenta, all'interno degli eventi legati alla stagione dell'Asparago Bianco di Cimadolmo, venerdi 3 aprile 2009 uno stuzzicante gemellaggio: l'Asparago incontra il Moscardino e il pesce di Caorle.

Presso il Ristorante Il Carro di Duna Verde si ripete con nuove ricette il fantastico abbinamento tra due prodotti della terra e del mare Veneto: il pesce di Caorle - in 12 ore dal mare al piatto - e i primi Asparagi Bianchi di Cimadolmo I.G.P. che stanno spuntando proprio in questi giorni sfileranno come delle primedonne nei prelibati piatto dello Chef Luca per allietare i palati dei fortunati commensali.

"IL PESCE DI CAORLE INCONTRA L'ASPARAGO IGP DI CIMADOLMO"

3 aprile 2009 – ore 20.00

Ristorante Il Carro, Duna Verde – Caorle

via Selva Rosata – tel. 0421 299478

Referente Faraon Luca 3383539452