

Da: Ufficio stampa Caorle
Alla c.a.: Redazione

Un Mare da scoprire

Caorle, Domenica 18 e 25 ottobre 2009

L'incantevole scenario di Caorle, dove l'azzurro del cielo si tuffa nel blu del mare, ospita domenica 18 ottobre 2009 "Un Mare di Sapori" e domenica 25 ottobre 2009 "I Sapori del Veneto, dal mare alla montagna".

Al via la quarta edizione di Un Mare di Sapori, il 18 ottobre le calli e i campielli di Caorle saranno l'esclusiva cornice di una splendida manifestazione tutta dedicata alla gastronomia locale, un'occasione irripetibile per conoscere il meglio della tavola veneta. Un Mare da Scoprire, questo il titolo dell'evento, coinvolgerà il centro storico della città di Caorle, trasformandola in un percorso enogastronomico dove poter gustare i prodotti più freschi e naturali del mare di Caorle. Un appuntamento davvero da non perdere, un'occasione unica per assaggiare i prodotti più appetitosi e genuini del luogo, per gustare tutte le squisite fragranze del mare e della montagna veneta annaffiate da un buon bicchiere di vino delle nostre terre.

Ma le iniziative non si fermano di certo alle semplici degustazioni: come ogni evento che si rispetti, sono in programma, oltre ai circuiti enogastronomici, eventi culturali, spettacoli di animazione, mercatini di oggettistica e dei corsi di cucina dove verranno approfondite tutte le tematiche inerenti l'arte del saper cucinare. Potremo così conoscere i metodi di lavorazione artigianale degli ingredienti e imparare le antiche ricette, un vero e proprio patrimonio culturale da preservare. Un evento di notevole importanza, un punto d'incontro tra i produttori ed i professionisti del settore ed il consumatore, un contatto più diretto.

Chiunque voglia avvicinarsi alla cultura e alle tradizioni del Veneto, deve assolutamente visitare Caorle e tuffarsi in Un Mare da Scoprire.

Eventi enogastronomici organizzati da Proloco Caorle e da Promocaorle in collaborazione con il Comune di Caorle, Gruppo Ristorazione Tipica Caorlotta, Mercato Ittico, Consorzio di Asiago 7 Comuni, Proloco di Cimadolmo (Tv), Strada dei Vini Lison-Pramaggiore, Scuola Alberghiera "Giovanni XXIII" C.F.P. Lepido Rocco, Gruppo Decorazioni Artistiche e consistente partecipazione delle Proloco del Veneto e dei Consorzi a tutela dei prodotti del territorio.

Info: Promocaorle 0421 210506 - Proloco Caorle 0421 212386

Di seguito proponiamo due ricette tipiche della cucina Caorlotta.



SAOR CAORLOTTO DE CANESTREI

Il Saor è un piatto di invenzione lagunare, infatti i pescatori solevano friggere le sardine per conservarle sott'olio per lunghi periodi. Il pesce, il più tipico sardine appunto, viene fritto, messo a macerare nell'olio, cipolla tagliata fine appena soffritta, sale e aceto. Piatto delicato o forte? I pareri sono discordanti, provare per decidere.

porzioni per 2 persone:

20 canestrelli bianchi

Farina q.b.

½ kg di cipolla di Tropea

Aceto q.b.

Sale e Pepe q.b.

6 fette di polenta bianca ai ferri

Lavare e sgusciare i canestrelli quindi infarinarli e friggerli.

Tagliare finemente la cipolla di troppa e cuocerla a fuoco lento con aceto bianco per circa 20 minuti, fino a renderla morbida e asciutta.

Scottare la polenta precedentemente preparata ai ferri.

Per impiattare, preparare un letto di rucola, adagiare 3 fette di polenta per piatto.

Disporre quindi la cipolla e sopra i canestrelli ancora caldi.

BROETTO DE PESSE

Il Boeto è un vecchia ricetta veneta di cui si perdono le tracce nella storia e ormai quasi in disuso. Pare trarre le sue origini proprio dalla zona di Caorle dove veniva preparata dalle famiglie dei pescatori con il pescato meno costoso, mentre quello di valore veniva venduto al mercato. All'epoca il broeto veniva preparato con un'unica tipologia di pesce i "Go", cotto in barca in un recipiente di coccio su della carbonella.

porzioni per 2 persone:

1 Cagnol

4 Seppie

6 Canocie

1 Barbon

1 bicchiere di Vino Bianco

1 cucchiaio di aceto

Concentrato di pomodoro q.b.

Cipolla, sedano, carota per soffritto

Prezzemolo

Sale e Pepe q.b.

6 fette di polenta bianca ai ferri

Preparare un soffritto con poco olio, stemperare con il vino bianco. Aggiungere l'acqua e quindi il pesce lavato e preparato. Lasciare bollire a fuoco lente e lasciare restringere dopo aver aggiunto l'aceto e il concentrato di pomodoro, sale e pepe quanto basta. A metà cottura aggiungere il prezzemolo.

Servire una volta raggiunta la cottura desiderata e servire con polenta bianca alla griglia.