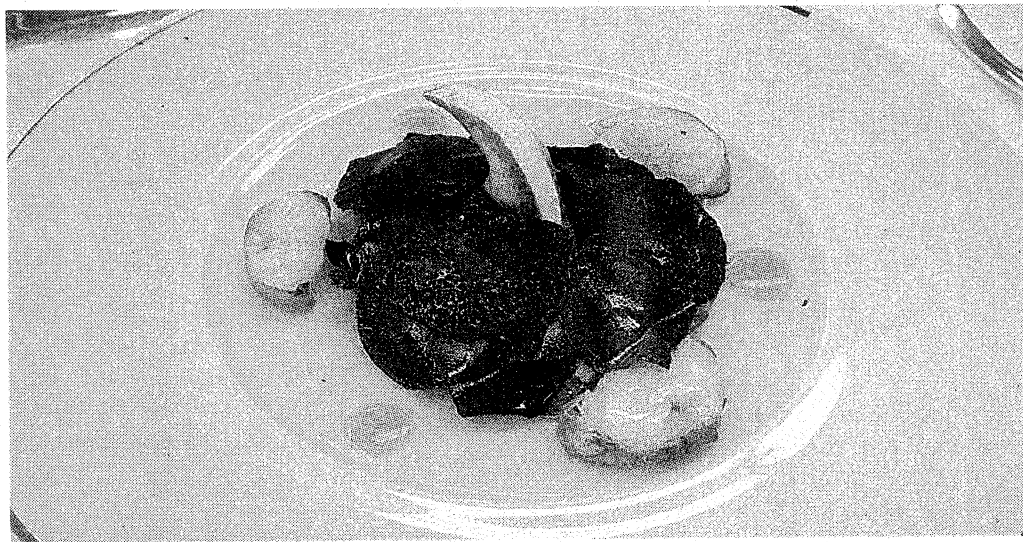


La cena di Caorle



L'ultima sfida: pesce e cioccolato

Pesce fresco e cioccolato. Questo insolito connubio proposto stasera alle ore 20 dal ristorante «Il Carro» di Caorle, nel veneziano. Dall'antipasto al dolce, cacao e cioccolato vengono sposati a pesce e crostacei, in uno speciale menu ideato da Luca Faraon, patron del locale e da Danilo Freguia, Maestro Cioccolatiere. «Tutti i piatti proposti — spiegano gli organizzatori — sono nati da

un'accurata ricerca e sperimentazione, equilibrando gusti e dosaggi, al fine di creare piatti di grande bontà, particolarità ed effetto». Scorrendo il menu si scoprono le «capesante in crosta di patate con grue di cioccolato», i «bigoli al cioccolato con sardine, pomodorini e finocchietto selvatico», le «seppie con cioccolato tanzani 82% su letto di polentina bianco perla». La serata si conclude, ovvia-

mente all'insegna del cioccolato, con una degustazione di praline e napolitaine abbinate a grappe e distillati. Tutti i partecipanti riceveranno in omaggio una colomba al cioccolato offerta dalla Pasticceria Bauli ed ricavato dell'iniziativa verrà devoluto all'Istituto delle Suore della Carità di Madre Teresa nello Sri Lanka. Informazioni e prenotazioni: tel. 0421 /299478.

Chiara Bertazzolo