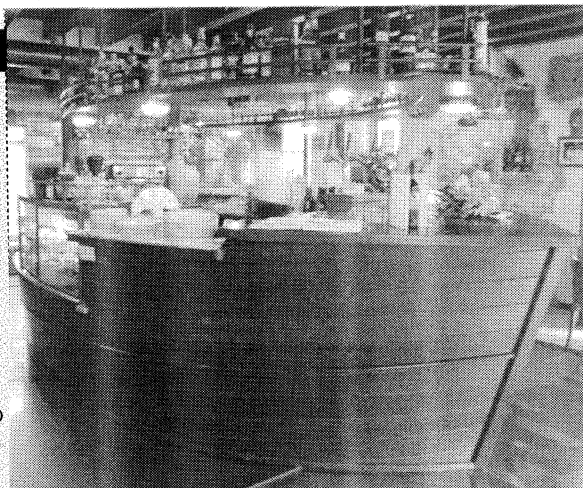


AL BATEO A CAORLE: CUCINA CAORLOTTA

Caorle, situata nell'Alto Adriatico tra Venezia e Trieste, con le sue spiagge e il suo piccolo centro storico è una località di mare all'avanguardia, che negli ultimi anni ha costantemente sviluppato strutture e servizi dedicati ai turisti. In questa ottica si pongono anche la tutela e la salvaguardia dei piatti della cucina tipica caorlotta, che in alcuni rinomati ristoranti si possono degustare durante tutto l'anno. Le ricette si alternano con le stagioni come ai tempi dei vecchi pescatori. Tra i ristoranti di spicco va sicuramente ricordato il ristorante 'Al Bateo' di Flavio Favero, chef sempre attento alla tradizione, ma ricercato e mai banale nelle sue creazioni e negli accostamenti. 'Al Bateo' per la nuova stagione propone 'Saor caorlotto de Canestrei' e 'Broeto de Pesse'. Il Saor è un piatto di invenzione lagunare: i pescatori, infatti, solevano friggere le sardine per conservarle sott'olio per lunghi periodi. Il Broeto è un vecchia ricetta veneta che pare trarre le sue origini proprio dalla zona di Caorle dove veniva preparato dalle famiglie dei pescatori con il pescato meno costoso. - L.T.



AL BATEO

