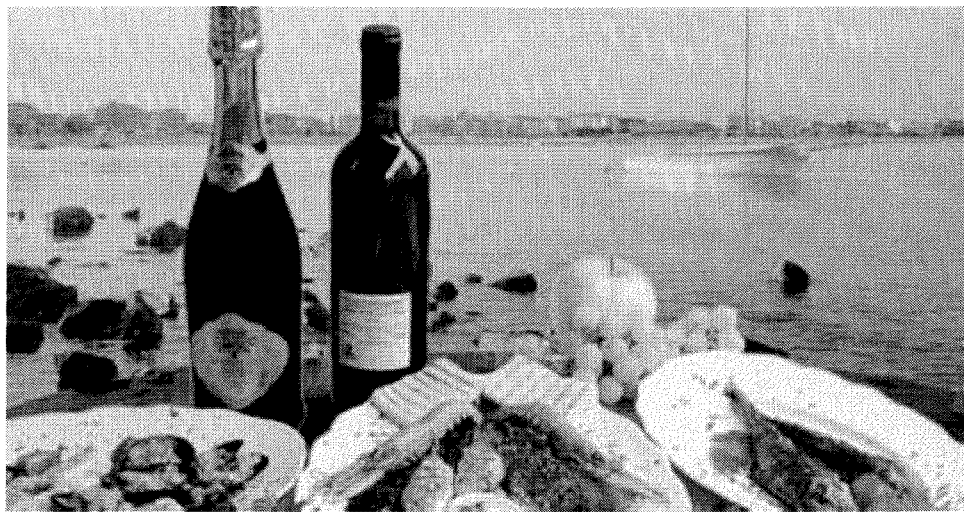


Il pesce cucinato come una volta



A Caorle «Un mare da scoprire»

Non capita tutti i giorni di gustare il pescato del giorno secondo ricette di qualche decennio fa. Quando il «broetto» di pesce, il moscardino o il gambero di fiume, si cuociono sulla brace nei casoni affacciati sulla laguna amata da Hemingway, Caorle non ha scordato le proprie tradizioni come dimostra l'impegno del gruppo ristorazione tipica caorlata, arte-

fici della rassegna «Un mare da scoprire».

Si tratta di una rassegna gastronomica dedicata alle tipicità locali che miera oggi alle 11, nel centro civico di Caorle, curata dal conduttore di «Gusto» del Tg5, Gioacchino Bonsignore, con i migliori ristoratori locali che proporranno i piatti più gustosi da varie casette di legno, incastonate tra calli e cam-

pielli di Caorle. Sono inoltre previste altre due giornate: il 26 la degustazione dei prodotti tipici veneti; il 2 novembre protagonista la «Maialonga» ed il maiale: una giornata «no-stop» dedicata a questo piatto «povero» nella tradizione locale, ma tutt'oggi ricco di sapore e richiestissimo, sia crudo che cotto.

Mauro Zanutto