

CAORLE

Terza domenica dedicata ai cibi tipici Protagonista la carne di maiale

Caorle

Tocca a "Maialonga": domani, l'attesa manifestazione che coinvolgerà e animerà le calli del centro lagunare. Il via puntuale alle 11 con la presentazione della manifestazione e il convegno su Il Maiale e la valorizzazione della cucina locale e tradizionale veneta. A seguire fino alle 18 il percorso enogastronomico per le calli e le stradine del centro storico. Il convegno aprirà di fatto la terza domenica dedicata ai gusti e alla tradizione delle nostre terre. Moderatore sarà il macellaio-gastronomo Fabrizio Nonis, show man e giornalista. Parteciperanno esperti del settore quali Giuseppe Tonetto ed il grande produttore di raboso Giorgio Cecchetto. **Caorle** insomma non ospita soltanto il pesce, suo prodotto per eccellenza, ma anche le delizie dell'entroterra veneto. Il percorso enogastronomico prevede degustazioni di piatti tipici con carne di maiale, sia cotti che crudi, presentati dai ristoratori di Assoristora, Consorzio Ristoratori Triveneto di San Donà di Piave. Dalle costicine con verse sofegae agli gnocchi con raboso e salsiccia, alla soppressa o al cotechino con purè, le delizie del maiale accompagnate da vini tipici delle Cantine Paladin, Cecchetto e Cà Corniani, "Marrone di Combai" e vin brulé per riscaldare le questa prime giornate di novembre.