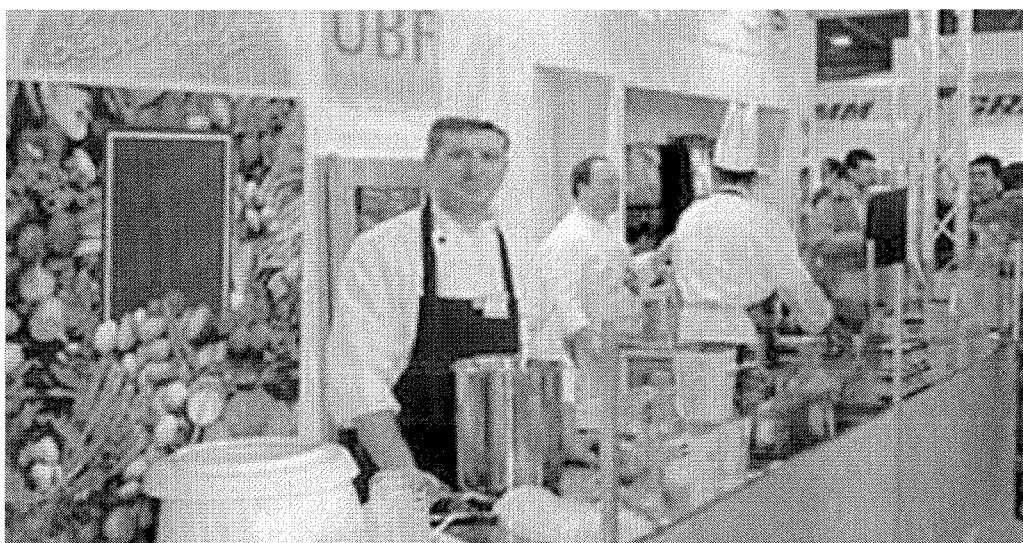


Fiera dell'Alto Adriatico



Caorle, turismo e gastronomia

Dalle proprietà benefiche del Moscardino alla pizza dal ridotto contenuto di sale dedicata a quel 30 per cento di italiani che, soffrendo di ipertensione arteriosa, non possono concedersi neppure una Capricciosa. Ma oltre all'enogastronomia ci sarà anche un'ampia parte congressuale dedicata allo studio del comparto turistico ed infine la tradizionale maxi area espositiva dedica-

ta alle attrezzature alberghiere. Oggi alle 14.30 si accendono i riflettori sulla 49esima Fiera dell'Alto Adriatico nella tradizionale area espositiva del Palaexpo-mar di Caorle (Venezia). Si tratta della più grande rassegna dedicata al turismo veneto. Seimilacinquecento metri quadrati di area espositiva, oltre alla presenza di 500 marchi del settore turistico. Nei quattro giorni di

apertura però (28 febbraio-4 marzo) molte novità riguarderanno anche l'enogastronomia, come il recupero di antiche e «povere» ricette: i «risi e tochi», la presentazione di un ricettario enogastronomico che coniuga le specialità di Caorle e Bibione e le degustazioni del gruppo Ristorazione tipica caorlotta. Tutti i dettagli su www.fieraaltoadriatico.it.

Mauro Zanutto