

Pizza senza sale
e golosità
terra-mare

Alla Fiera dell'Alto Adriatico al Palaexpomar di Caorle, fino al 4 marzo, c'è anche la gastronomia, nella rassegna dedicata ad alberghi, bar, ristoranti, gelaterie e pizzerie. Tra le aziende espositrici, enogastronomia e prodotti tipici, attrezzature per cucina ed arredi e tra le novità la pizza senza sale, a minima densità di iodio. Per la tavola «raccontata», oggi, alle 13, verrà presentato il ricettario enogastronomico «Tra mare e terra, le meraviglie di Bibione e Caorle», edito da Coldiretti Venezia e da Luca Faraon, chef del ristorante Il Carro di Duna Verde, a Caorle. Domani, l'appuntamento è con la «Confraternita dei Risi e Tochi», congrega di buongustai, che da un po' di tempo si è messa a diffondere il verbo dei «risi e tochi», vecchio piatto del Nord, con forza e profumi, tra Austria e Serenissima. (a.l.)