



ottobre 2009

“Un mare di Sapori”: il pesce dell’Adriatico, il mare e il Veneto di scena a Caorle (Venezia)



Di Livio Costantini -

Domenica 18 e domenica 25 ottobre 2009 a Caorle (Venezia) –

Caorle è una stupenda cittadina di **pescatori** che, negli ultimi 50 anni, si è sviluppata turisticamente in modo incredibile, arrivando a competere con le vicine Bibione e Jesolo, sia per dimensioni che per qualità dell’offerta turistica, ma il cuore antico e pulsante di Caorle si ritrova nelle calli e nei campielli del **centro storico** veneto che ricorda molto, a me friulano, sia Marano Lagunare che Grado.

Giunta alla quarta edizione, le manifestazioni **“Un mare di Sapori”** e la gemella **“I Sapori del Veneto dal Mare alla Montagna”** celebrano ovviamente la gastronomia locale e regionale, ed essendo ottobre e novembre i mesi migliori per il **pesce**, tutte le specialità di mare verranno presentate negli stand distribuiti nel centro storico, appena dietro i locali della storica pescheria. Le due feste nelle due domeniche si differenziano per una spiccata presenza del pesce (domenica 25) e per una più ampia vetrina fino alla collina (domenica 18).

Per chi arriva a Caorle e percorre quel bel viale costeggiante il **canale porto**, dove trovano rifugio le barche dei pescatori, giungere nel cuore del centro storico è sempre una bella emozione, anche d’inverno (soprattutto d’inverno) e passeggiare scoprendo **taverne e bar**, spritz e cicchetti, ombre e spuntini nei tanti locali pieni di gioventù è davvero incantevole. Se poi ci si affaccia sulla passeggiata del **lungomare**, o nello spiazzo della chiesa.....Caorle diventa struggente e emozionante.

La località turistica veneta è piena di ristoranti dove si mangia bene il pesce e queste due domeniche **i vari stand offriranno quanto di meglio si può pensare di mangiare con il sapore di mare**, accompagnato anche da una **selezione di vini sia locali che della zona collinare**; da segnalare specificatamente, oltre a pesci e molluschi (**moscardini, canestrelli e gamberi di fiume**), la presenza del formaggio di **Asiago** dei vini **Lison** di Pramaggiore e di quello della zona del **Prosecco** di Valdobbiadene.