



Fiera dell'alto Adriatico, spazio anche ai sapori della cucina vegana

CAORLE - È ormai tutto pronto per la 15. edizione della Fiera dell'Alto Adriatico di Caorle. L'expo dedicata ad alberghi, ristoranti, pubblici esercizi e, più in generale, a tutte le strutture che si dedicano al ricettivo si svolgerà a partire da domenica 1 e fino a mercoledì 4 marzo all'interno del Palaexpomar. In questi giorni, lo staff che organizza la Fiera sta completando l'occupazione degli spazi destinati agli espositori presenti con diverse novità che attireranno l'interesse dei molti visitatori. Numerosissimi sono i convegni, con oltre 30 argomenti da sviluppare nei quattro giorni; molti sostenuti dall'Ente bilaterale turismo della Provincia di Venezia, altri da varie associazioni e aziende private che intendono ampliare l'informazione di alcuni prodotti innovativi.

Un interessante spazio sarà dedicato ai sapori e alla cucina vegana, così come al vino, al gelato, al cioccolato, alla cucina mediterranea e alla pizza. Saranno presenti a Caorle anche due volti del programma "Detto Fatto" di Rai Due: la "Geisha Gourmet" Francesca Negri, e Morris Marigo, il più giovane insegnante della Federazione nazionale fioristi d'Italia. Dal punto di vista istituzionale vanno ricordati i convegni promossi dal Comune di Caorle e dalla Regione Veneto, tra cui "Agricoltura sostenibile e pesca sostenibile", che vedrà la partecipazione, tra gli altri, dell'assessore regionale Franco Manzato. Il Comune, inoltre, dedicherà un momento particolare al nuovo Mercato ittico e alla valorizzazione del pescato locale. Non mancherà, infine, la cerimonia di consegna del premio "Caorlèturismo" ad un imprenditore del settore ricettivo.

R.Cop.