

Made in Venezia enogastronomico a San Paolo - Brasile

Avrà inizio il prossimo 7 novembre a **San Paolo – Brasile** - un percorso enogastronomico culturale-formativo sulla cucina lagunare veneziana, tenuto da tre maestri caorlotti, rivolto ad esperti del settore, imprenditori e studenti universitari, coordinato dal sig. **Bruno Moretto, Presidente dell'Associazione Veneziani nel Mondo** e da **Laura Soligo Freire, Direttrice di Relazioni Internazionali dell'UNIP – Università Paulista** - in collaborazione con **Venezia Opportunità - CCIAA di Venezia, il Comune di Jundiaí (Stato di San Paolo – Brasile)** e **l'Università Paulista-UNIP**.

I tre maestri operano nella famosissima Taverna Caorlina di **Caorle**, Venezia. Si tratta di **Lorenzo Comisso** autore di varie pubblicazioni sulla cucina lagunare veneziana, **Rosa Maria Salvador, Leila Gigliola Comisso**.

Tra gli oltre 30 piatti tipici della tradizione caorlotta e veneziana che i maestri realizzeranno vi saranno il famoso moscardin di Caorle, la pasta al nero di seppie, il broeto di pesce, le sarde in saor, l'anguilla allo spiedo, i zaetti, la pinsa e molte altre specialità, accompagnate dai pregiati vini DOC della provincia di Venezia forniti dalle **“Cantine Santa Margherita” di Villanova di Fossalta di Portogruaro (Venezia)** e dal riso tipo **“Carnaroli”** nonché dalla **farina di mais** forniti dall'Azienda Agricola **“La Fagiana” di Torre di Fine – Eraclea (Venezia)**.

L'occasione sarà importante innanzitutto per promuovere la genuinità e l'unicità degli ingredienti totalmente **Made in Venezia** per la preparazione dei piatti e ancor di più per effettuare una comparazione tra piatti medesimi ma realizzati da una parte con ingredienti e referenze prodotti in loco e dall'altra parte con quelli prodotti in territorio veneziano.

