



CAORLE GENIESSEN
TASTE CAORLE

SCOPRI I SEGRETI DEL **LA NOSTRA CUCINA**

ENTDECKE DIE GEHEIMNISSE
UNSERER KÜCHE

DISCOVER THE SECRETS OF
OUR CUISINE



Vivere una Destinazione assaporandone la tradizione enogastronomica che la caratterizza vuol dire fare **un'esperienza sensoriale unica** nel suo genere. Bere e mangiare come gli abitanti del luogo che si è scelto di visitare consente a chi viaggia di **immergersi nella realtà locale**, sentendosi non uno straniero ma parte della comunità. L'Amministrazione Comunale ha creato il progetto **"Gusta Caorle"** perché crede fortemente che **l'identità** del nostro **Borgo**, da vivere tutto l'anno, sia ben raccontata soprattutto dai piatti che da generazioni portiamo in tavola, basati su **prodotti tipici**, genuini e a km zero che mare e terra offrono, e preparati secondo ricette la cui origine si perde nella notte dei tempi...

Wer mit dem Gaumen reist, wer einen Ort über seine kulinarischen Gebräuche und Vorlieben erkundet, der macht nicht nur **einzigartige Sinneserfahrungen**. Wer wie die Einheimischen ist und trinkt, der taucht fast **automatisch auch tief in das wahre Leben** dieses Ortes ein. Und fühlt sich nicht mehr als Fremder, sondern als Teil einer Gemeinschaft. Die Stadtverwaltung hat das Projekt „**Caorle genießen**“ in der Überzeugung geschaffen, dass der Gast die **Identität unseres Städtchens** das ganze Jahr über auch durch seine Spezialitäten erleben kann, die bei uns seit Generationen auf den Tisch kommen. Zubereitet nach traditionellen Rezepten und mit **authentischen Zutaten** aus nächster Umgebung, aus unserem Meer und von unserem Land.

Discovering a Destination by tasting its traditional food and wine means having a **unique sensory experience**. Drinking and eating like the locals allows for a full immersion into **the local context** and allows you to feel less like a foreigner and more part of the community. The Municipal Board has created the **“Taste Caorle”** project because it strongly believes that the **identity** of our **Hamlet**, which can be experienced all year round, is described in the dishes that, from one generation to the next, we have brought to the table. Our cuisine is based on **traditional, locally-sourced wholesome products** offered by the land and sea, prepared according to time-old recipes...

5. I prodotti del mare

FEINES AUS DEM MEER

FROM THE SEA

11. I prodotti della terra

GUTES VOM LAND

FROM THE LAND

19. Le ricette tipiche

TRADITIONELLE REZEPTE

TRADITIONAL RECIPES

20. Ricette Gusta Caorle

REZEPTE „CAORLE GENIESSEN“

“TASTE CAORLE” RECIPES

23. Ricette del territorio

GERICHE AUS UNSERER REGION

LOCAL RECIPES

25. La cucina tradizionale di Concordia Sagittaria

DIE TRADITIONELLE KÜCHE VON CONCORDIA SAGITTARIA

THE TRADITIONAL CUISINE OF CONCORDIA SAGITTARIA

26. Scopri Caorle

ENTDECKEN SIE CAORLE

DISCOVER CAORLE

27. Eventi enogastronomici settimanali

WÖCHENTLICHE KULINARISCHE EVENTS

WEEKLY FOOD AND WINE EVENTS

28. Grandi eventi

WICHTIGE VERANSTALTUNGEN

IMPORTANT EVENTS



Quali sono le **eccellenze enogastronomiche** da assaporare durante il vostro soggiorno a Caorle? Quali i **piatti basati sui prodotti tipici** del nostro mare e della nostra terra da non perdere assolutamente? Con questa guida vi conduciamo **alla scoperta degli ingredienti e delle preparazioni della cucina caorlotta**, suggerendovi una serie di **percorsi e appuntamenti**, dall'**aperitivo** alla **degustazione in cantina**, dalla **Festa del Pesce** alla scoperta dei nostri **vini** e della nostra **birra artigianale**, per apprezzare Caorle...anche a tavola!

Welche unserer **kulinarischen Köstlichkeiten und Weine** sollten Sie bei Ihrem Besuch in Caorle unbedingt probieren? Zu welchen **Gerichten** werden die **typischen Produkte** unseres Meeres und unseres Landes verarbeitet? Mit diesem kleinen Büchlein möchten wir Sie auf Ihrer **Entdeckungsreise** durch die caorlottische Küche und zu ihren **Zutaten und Rezepten** begleiten. Wir empfehlen Ihnen **Veranstaltungen und Unternehmungen** vom **Aperitif** bis zur **Weinverkostung beim Winzer**, vom **Fischfest** bis hin zur **Degustation unseres lokalen Biers**. Genießen Sie Caorle... auch bei Tisch!

What **food and wine excellences** should you try during your stay in Caorle? What **dishes based on traditional products** of our land and sea are unmissable? In this guide, we will illustrate **the ingredients and recipes of Caorle's cuisine** and give you some suggestions on the **events and ideas**, from **aperitifs** to **wine tastings**, from the **Fish Festival** to our **wines** and **craft beer**, so you can enjoy Caorle... even at the dinner table!



FEINES AUS DEM MEER

FROM THE SEA

I prodotti del Mare

Il nostro mare ci regala un **pescato freschissimo** che per varietà e qualità è il fiore all'occhiello di Caorle! Da provare oltre a **orate, seppie, calamari, polpi, sogliole, scampi, mazzancolle, astici, anguille ecefali**, tre eccellenze che tutti ci invidiano: il **moscardino**, le **vongole** e il **canestrello bianco!** Gustateli nei **ristoranti** di Caorle oppure a casa seguendo le nostre **ricette**. Il pescato freschissimo si compra la mattina, dalle 8.30 alle 11.30, al **Mercato Ittico Comunale** in Riva delle Caorline, dove va in scena lo spettacolo dell'**a-sta "ad orecchio"** con cui i pescatori appena rientrati, tra le 15.30 e le 16.00, lo vendono all'ingrosso secondo un'antica e particolarissima tradizione...

Das Meer beschenkt mit einer köstlichen Vielfalt an **feinstem Fisch: Doraden, Kalmar und Kraken, Seezungen, Scampi und Garnelen, Hummer, Aale und Meeräschen**. Dazu kommen drei echte Spezialitäten: **Moschuskrake, Venusmuschel** und **Kleine Pilgermuschel**. Genießen Sie unsere Meeresfrüchte im **Ristorante** – oder kochen Sie nach unseren Rezepten selbst! Frischen Fisch bekommen Sie morgens zwischen 8.30 und 11.30 Uhr auf dem **Städtischen Fischmarkt** am Riva delle Caorline. Dort können Sie von 15.30 bis 16 Uhr auch bei der „**Flüsterauktion**“ zusehen, bei der die Fischer nach ihrer Ankunft im Hafen traditionsgemäß ihren Fang verkaufen...

Our sea is teeming with **fresh fish**. Thanks to the variety and quality, this has to be our number one trademark food! Besides the **gilthead bream, cuttlefish, calamari, octopus, sole, scampi, king prawns, lobster, eel and mullet**, there are three products which set us apart: **musky octopus, clams** and the **white queen scallops!** Try these at our **restaurants** in Caorle or at home following our **recipes**. You can buy fresh fish in the morning, between 8.30 and 11.30, at the **Municipal Fishing Market** at Riva delle Caorline; between 3.30 and 4 pm, the **“whispered auction”** takes place; this is a bulk sale of fish which follows an old and singular tradition...

Caorle è un Borgo marinaro e praticiamo la pesca da generazioni: la nostra cucina si basa naturalmente sul **pescato freschissimo**, l'**oro di Caorle!** Il **moscardino**, il **canestrello bianco** e le **vongole** sono i protagonisti dei nostri piatti tipici. Scopriamoli insieme!

Caorle ist ein traditionsreiches Fischerstädtchen. Daher basiert auch unsere Küche auf **frischem Fisch, dem „Gold“ von Caorle!** Die Stars in unseren Rezepten sind **Moschuskrake**, **Kleine Pilgermuschel und Venusmuschel**. Wir stellen sie Ihnen hier einmal vor.

Caorle is a seafaring hamlet and fishing has been a part of our lives for centuries: as a consequence, our cuisine is based on **fresh fish and seafood, considered to be Caorle's treasure!** The **musky octopus**, **white queen scallop** and **clams** are the stars of our traditional dishes. Let's find out more about them!



Moscardino di Caorle

DIE MOSCHUSKRAKE VON CAORLE
CAORLE'S MUSKY OCTOPUS



Il **moscardino** è il principe della nostra proposta gastronomica ed il protagonista indiscutibile **di ricette che hanno fatto la storia della cucina caorlotta**. Questa specie di **piccolo polpo marroncino** ama particolarmente i nostri fondali sabbiosi: **tra la pesca e la presentazione in tavola**, nei nostri ristoranti, **non passano mai più di dodici ore!**

Curiosità: ricco di vitamine A, B, E e sali minerali è un cibo ipocalorico ed un antirughe naturale grazie all'elevata percentuale di collagene che contiene.

Die **Moschuskrake** ist der ungekrönte König unseres kulinarischen Angebots und absoluter Hauptdarsteller in den **Rezepten der caorlottischen Traditionsküche**. Das bräunliche Tintenfischchen liebt unseren sandigen Meeresgrund und kommt **spätestens zwölf Stunden** nach seinem Fang auf den Tisch. Es ist kalorienarm, dafür reich an Vitamin A, B und E, Mineralstoffen und... Collagen, was es zu einem natürlichen Anti-Age-Genuss macht!

The **musky octopus** takes centre stage in our cuisine and is the indisputable star of many **classic Caorle recipes**. This species of **small, brown octopus** is particularly fond of our sandy sea beds: **it is so prevalent that the maximum time between when it is caught and when it is presented on the tables at our restaurants is twelve hours!** Interesting fact: it is rich in vitamin A, B, E and mineral salts; it is low in calories and has an anti-wrinkles effect, thanks to the very high percentage of collagen it contains.



Vongole Biologiche di Caorle

BIO-VENUSMUSCHELN VON CAORLE
CAORLE'S ORGANIC CLAMS



Le **Vongole Biologiche** di Caorle vengono **allevate e raccolte nell'area di mare di fronte alla fascia costiera del litorale di Vallecchia**, oasi naturalistica dal fascino selvaggio, con una pineta in cui ripararsi nelle giornate estive più calde: un contesto paesaggistico unico incastonato tra le dune di sabbia e la Laguna di Caorle. All'interno di un'area marina ben delimitata alleviamo, nel pieno rispetto di tutti i criteri della **sostenibilità**, questo **mollusco prezioso, controllato e garantito al 100%**, protagonista di un piatto che è un evergreen della nostra tradizione gastronomica: **gli spaghetti con le vongole** (in Veneto "coe cape pevarasse") da servire in tavola con una macinata di pepe nero e di prezzemolo tritato ed accompagnati da un **vino bianco secco rigorosamente locale!**

Die Bio-Venusmuscheln von Caorle werden **im Meer vor dem Küstenstreifen von Vallecchia gezüchtet und „geerntet“**. Vallecchia ist eine wildromantische Naturoase mit Pinienwald, der an heißen Tagen angenehmen Schatten spendet, und ein einzigartiges Stück unberührter Naturlandschaft zwischen Sanddünen und Lagune. Wir züchten diese edle **Muschelart** nach strengen **Nachhaltigkeitskriterien** in einem genau abgegrenzten Meeresareal. Die hier wachsenden, **rundum kontrollierten und garantierten** Venusmuscheln finden sich dann oft in einem heißgeliebten Klassiker unserer Küche wieder: Die **Spaghetti con le Vongole** („coe cape pevarasse“ im Dialekt des Veneto) werden mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und gehackter Petersilie serviert - und mit einem **Glas trockenem Weißwein** genossen, der natürlich unbedingt aus der **Region** kommen muss!

O.P. BIVALVIA Veneto S.C.

Organizzazione di Produttori
di Molluschi Bivalvi del Mare Veneto Soc. Coop.
via Traghete, 68/C1
I - 30021 Caorle (VE) Tel. 0421.82206
www.ipescaori.it



Prodotto garantito dal Consorzio di Gestione e Tutela dei molluschi bivalvi nel Compartmento Marittimo di Venezia
Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF:
ITB10005 - Operatore controllato n. W022 - Agricoltura Italia

Canestrello bianco di Caorle

DIE KLEINE PILGERMUSCHEL VON CAORLE
CAORLE'S WHITE QUEEN SCALLOP



Il **canestrello bianco** è un mollusco tipico dei nostri fondali che trova nel mare di Caorle un ambiente ideale per riprodursi e vivere. È più piccolo delle capesante, altro mollusco prelibato della nostra zona assolutamente da provare, ed ha un **sapore delicatissimo, ottimo per un risotto gourmet!** Non dimenticate di accompagnararlo con un vino **Pinot Bianco** o una **Birra Nera**, rigorosamente locali!

Die **Kleine Pilgermuschel** ist eine typische Bewohnerin unseres Meeresbodens, wo sie allerbeste Fortpflanzungs- und Lebensbedingungen findet. Sie sieht aus wie eine kleinere Ausgabe der köstlichen Jakobsmuschel, die ebenfalls bei uns zu Hause ist, und begeistert mit ihrem **äußerst feinen Geschmack, der z.B. im Risotto** hervorragend zur Geltung kommt. Dazu schmecken ein Glas **Weißburgunder** oder ein **dunkles Bier**, beide natürlich aus lokaler Produktion!

The **white queen scallop** is a local shellfish that inhabits our sea beds, as here it finds the ideal environment in which to reproduce and live. It is smaller than the traditional scallop, which also inhabits our waters and it is definitely worth trying and its **flavour is delicate. It is perfect for a gourmet risotto!** Do not forget to accompany it with **Pinot Bianco** wine or **Black Beer**, both of which are local products!





GUTES VOM LAND
FROM THE LAND

I prodotti della terra

L'entroterra di Caorle (Ca' Corniani, Ottava Presa, San Gaetano, La Brussa) con il suo **terreno fertile** grazie all'azione di bonifica del secolo scorso ci regala piacevolissime sorprese, dal punto di vista naturalistico e paesaggistico ma anche enogastronomico. **Prodotti genuini** come frutta, verdura, cereali e legumi, e poi le nostre eccellenze, come il **riso superfino carnaroli** ideale per i risotti, il **miele di barena**, il **formaggio Montasio DOP**, la **birra artigianale** e i **vini del territorio** sono tutti da provare!

Das Hinterland von Caorle (Ca' Corniani, Ottava Presa, San Gaetano, La Brussa) wurde im letzten Jahrhundert trocken gelegt und zeichnet sich durch seinen **fruchtbaren Boden** aus. Hier gibt es auch kulinarisch Einiges zu entdecken - Obst und Gemüse, Getreide und Hülsenfrüchte, aber auch Spezialitäten wie den **Carnaroli-Reis „Superfino“**, den **Sandbank-Honig**, den **DOP-Käse Montasio**, **Craft Beer** und **lokale Weine**.

The land of Caorle's countryside (Ca' Corniani, Ottava Presa, San Gaetano, La Brussa) is extremely **fertile** thanks to the reclamation of the swamp area which took place during the last century. It will surprise you in terms of nature, landscape, food and wine. There is **wholesome food**, like fruit, vegetables, cereal and legumes; then there are the "excellences", such as the **super-fine carnaroli rice**, perfect for risottos, the **barena honey**, the **PDO Montasio cheese**, **craft beer**, **local wines**... everything is worth a try!

Riso Superfino Carnaroli



I **prodotti tipici** di Caorle non si limitano alle eccellenze ittiche e arrivano anche da attività che le **mani sapienti della nostra gente** hanno saputo portare avanti secondo le **antiche tradizioni**, come nel caso del **riso**. Il **terreno fertile ed irrigato dalle acque dolci del fiume Livenza** insieme all'**aria salmastra del mare Adriatico** hanno favorito nel tempo la coltivazione del **riso superfino carnaroli, ideale per i risotti**, che rappresenta una delle nostre eccellenze.

È possibile acquistarlo presso **l'azienda agricola La Fagiana**, nell'entroterra di Caorle, che lo produce mantenendone inalterate le caratteristiche di **prodotto artigianale**. Il riso superfino carnaroli viene venduto anche nelle botteghe del centro storico e **servito in tavola nei nostri ristoranti, solitamente abbinato al canestrello**. Da non perdere!

Caorle's **Spezialitäten** stammen nicht nur aus dem Meer! Auch an Land haben wir über die **Jahrhunderte hinweg exzellente Fähigkeiten** bei der Herstellung bestimmter Produkte entwickelt, zum Beispiel beim Reis. Das **fruchtbare Land, das vom Süßwasser des Flusses Livenza bewässert wird**, schafft zusammen mit der **Salzluft der Adria** beste Bedingungen für den Anbau des Carnaroli-Reis der Kategorie „Superfino“, der einen perfekten Risottoreis abgibt (eine unserer Spezialitäten!) Kaufen kann man diesen Reis auf dem **Bauernhof La Fagiana** im Hinterland von Caorle, wo er liebevoll auf traditionelle Art angebaut wird. Carnaroli-Reis „Superfino“ gibt es aber auch in den Geschäften der Altstadt zu kaufen - und natürlich fertig zubereitet in **unseren Restaurants, vor allem in Kombination mit der Kleinen Pilgermuschel**. Einfach köstlich!

Az. Agr. "LA FAGIANA"

Via Fagiana, 13 TORRE DI FINE
I - 30020 Eraclea (VE)
TEL +39 0421 237429
lafagiana.com

Miele di barena dell'isola Santa Cristina

SANDBANK-HONIG VON
DER INSEL SANTA CRISTINA
BARENA HONEY
FROM SAINT CHRISTINE'S ISLAND



Anche il miele costituisce un nostro fiore all'occhiello, soprattutto il miele di barena ricco di iodio e ricavato dalle fioriture del "Limonium specie vulgare", in gergo «**fiarella di barena**», piante che fioriscono da giugno a settembre e crescono solo sulle barene, collinette di sabbia e argilla tipiche delle nostre zone lagunari che l'acqua ricopre o meno a seconda del ritmo delle maree. Il miele locale si distingue per la sua bontà anche in tante altre varianti e merita senz'altro una visita **l'azienda agricola di Emanuele Marchesan, subito fuori Caorle, che oggi vanta oltre 200 alveari!**

Auch Honig gehört zu unseren Aushängeschildern – speziell der jodhaltige „**Sandbank-Honig**“, der aus den Blüten des Limonium specie vulgare gewonnen wird, dem Gewöhnlichen Strandflieder, der zwischen Juni und September auf den Sandbänken der Lagune blüht, Erhebungen aus einem Sand- und Lehmgemisch, die dem Rhythmus des Meeres folgend immer wieder von Wasser überspült werden. Köstlichen Honig gibt es bei uns aber auch von vielen anderen Pflanzen. Wenn Sie es süß mögen, besuchen Sie doch einmal den **Hof von Emanuele Marchesan gleich außerhalb von Caorle**. Er hat über 200 Bienenstöcke!

Honey is another product we are particularly proud of, especially the honey from the barena (sand bank), rich in iodine. It is obtained from the flowering of the Limonium specie vulgare, commonly known as the «**fiarella di barena**», a plant which is in bloom from June to September and which grows only on the barene, sand and clay banks of our lagoon, either covered by water or exposed, depending on the tides. The local honey stands out for its taste and is available in many variations; don't miss out on a trip to **Emanuele Marchesan's farm, located right outside Caorle, which today boasts more than 200 beehives!**



La Birra di Caorle

BIER AUS CAORLE
CAORLE'S BEER



Acqua, orzo, luppolo e lievito amalgamati secondo un'antica ricetta originale: nasce così la birra del **Birrificio Artigianale B20, nell'Oasi naturale della Brussa** (Strada provinciale Portogruaro Brussa 218). Degustazioni di rossa, ambrata, scura e chiara che includono anche assaggi di prodotti tipici come il **salame locale** e la **visita alle coltivazioni di cereali**: un vero e proprio **percorso esperienziale** assolutamente da non perdere! Come del resto la **"Birra di Caorle"**: una Helles, tradizionale birra chiara tedesca, dai sottili aromi floreali, corpo fresco di cereale e un finale balsamico dato dalla peculiare luppolatura.



Wasser, Gerste, Hopfen und Hefe, dazu ein altes Originalrezept - fertig ist das Bier der Brauerei **Birrificio Artigianale B20 in der Naturoase La Brussa** (Landstraße Portogruaro-Brussa 218). Hier kann man Helles, Dunkles, Rotes und Amberbier verkosten, und zwar auf der Grundlage von Kostproben lokaler Spezialitäten wie **heimischer Salami**. Auch ein **Besuch im Getreidefeld** gehört zu dieser Genusstrasse der besonderen Art. Das „**Bier von Caorle**“ ist übrigens ein Helles nach deutschem Vorbild, mit feinen Blumenaromen, frischem Getreidekörper und balsamischer Hopfennote im Abgang.

AZIENDA B20

Via dei Gemelli 41/B, I - 30028 Bibione
San Michele Al Tagliamento
Str. Prov. Portogruaro Brussa, 218
Caorle - Venezia
birrificiob20.com

Water, barley, hops and yeast blended according to an old, original recipe: this is how we make the beer of the **B20 Craft Beer Brewery, in the natural oasis of la Brussa** (Portogruaro Brussa 218 Provincial Road). Taste the red, amber dark and light beer accompanied by traditional products such as the **local salami**, or **visit the cereal plantation**, a truly unmissable **experience**! Then, of course, there's the **“Beer of Caorle”**: a “helles”, a traditional light-coloured German beer, with subtle floral hints, a fresh cereal body and a balsamic finish conveyed by the unique hopping.

Il vino locale

WEINE DER REGION
LOCAL WINE

Nel territorio in cui il nostro Borgo è immerso sono tante le **aziende vitivinicole** in cui per altro, oltre a degustare, **si può assistere alla vinificazione ed alla messa in bottiglia** dei famosi **vini DOC** della nostra terra... impossibile ripartire senza aver prima provato questa esperienza! Molto amato è anche il **tour esperienziale** alla scoperta della **Strada dei Vini DOC Lison Pramaggiore**.

In unserem Umland liegen zahlreiche **Weingüter**, in denen man die **berühmten DOC-Weine unserer Region** nicht nur verkosten kann, sondern auch bei der **Vinifizierung und Flaschenabfüllung zusehen**. Eine hochinteressante Erfahrung, die man nicht versäumen sollte! Sehr beliebt ist aber auch die **Erlebnistour** auf der Weinstraße **DOC Lison Pramaggiore**.

Our hamlet is home to many **wine-making companies** where, in addition to wine tastings, **it is possible to see the wine-making and bottling process of the famous DOC wines of our land**... you cannot leave Caorle without trying this first! Also very popular is the **wine experience** which takes you upon the discovery of the **DOC Lison Pramaggiore wines**.

INFO: WWW.STRADAVINI.IT

AZ. AGR. CA' CORNIANI GENAGRICOLA (S.P.A.)

Via Francesconi 3, I - 30021 Ca' Corniani (VE)

tel. +39 0421 210077 +39 0421 83901

cacorniani@genagricola.it

AZ. AGR. "LA FRASSINA"

Strada Vallesina, 3 Loc. Marango

I - 30021 Caorle (VE) Lucia +39 333 2557529

cantina@frassina.it

CANTINA "SCALA"

Eredi Scala Ernesto & C. Stradone Franchetti, 25

I - 30021 S.Gaetano di Caorle (VE) Tel: +39 0421 88065

info@cantinescala.com

La Caorle Casearia

KÄSE AUS CAORLE
CHEESE OF CAORLE

FORMAGGIO MONTASIO DOP Un'altra eccellenza del nostro territorio è rappresentata dal **formaggio Montasio DOP con i suoi quattro gradi di stagionatura** ed ottenuto esclusivamente da **latte bovino nella zona di produzione che va dal Friuli Venezia Giulia al Veneto**. Ottimo quello prodotto dal **caseificio di Porto Santa Margherita**, a pochi chilometri da Caorle.

KÄSE MONTASIO DOP Ein weiteres Spitzenprodukt unserer Region ist der Käse Montasio DOP, den es in vier Reifegraden gibt und der ausschließlich aus Kuhmilch hergestellt wird. Seine Produktionsgebiet befindet sich in Teilen von Friaul-Julisch Venetien und Venetien. Besonders köstlich schmeckt der Montasio aus der Käserei von Porto Santa Margherita, wenige Kilometer von Caorle entfernt.

PDO MONTASIO CHEESE Another product of excellence is our PDO Montasio cheese. **It undergoes four stages of aging** and is made exclusively with cow's milk in the **production area which goes from Friuli Venezia Giulia to the Veneto region**. An excellent Montasio cheese is the one produced by the **Porto Santa Margherita** cheese factory.





REZEPTE UNSERER
SPEZIALITÄTEN
TRADITIONAL RECIPES

Le ricette tipiche

Scoprite qui di seguito alcune **ricette** dei piatti tipici della cucina di Caorle basate sui signori della nostra tavola (**il moscardino, il canestrello e le vongole!**); dei **classici della nostra gastronomia** che potrete assaporare, esaltati dalle preparazioni originali dei nostri **Chef**, nei **locali**, nei **ristoranti** e negli **alberghi partner del progetto "Gusta Caorle"**. Il marchio **"Gusta Caorle"** è **sinonimo di eccellenza e qualità!** Scoprite tutti gli aderenti all'iniziativa alla voce "Gusta Caorle" sul sito **CAORLE.EU**

Hier verraten wir Ihnen die **Rezepte von Caorles Küchenklassikern**, in denen sich alles um die „Stars“ unserer kulinarischen Tradition dreht - die **Moschuskrake**, die **Kleine Pilgermuschel** und die **Venusmuschel**. Diese Traditionsgesichte können Sie sich, von den Küchenchefs auf hohem Niveau kreativ interpretiert, in den **Partner-Gaststätten, Restaurants und Hotels** des Projekts „Caorle genießen“ schmecken lassen. Die Marke „**Caorle genießen**“ steht für Spitzenklasse und beste Qualität. Alle teilnehmenden Betriebe finden Sie unter „Caorle genießen“ auf der Website **CAORLE.EU**

Here below, we present you with some **traditional dishes** of the Caorle cuisine based on our three best-loved sea products (**musky octopus, the queen scallop and clams!**) and some classic recipes that you can try at our **“Taste Caorle” restaurants, hotels** and establishments, lovingly made by local chefs. The **“Taste Caorle”** brand stands for **excellence and quality!** Find out which establishments are taking part by clicking on “Taste Caorle” on the website **CAORLE.EU**



LE RICETTE GUSTA CAORLE

"TASTE CAORLE" RECIPES
REZEPTE „CAORLE GENIESSEN“



MOSCARDINI LESSI DI CAORLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

1 KG DI MOSCARDINI - OLIO - PEPE - SALE - PREZZEMOLO - LIMONE E/O ACETO.

TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA: 40 MIN.

PREPARAZIONE Lavate i moscardini sotto l'acqua e sale dopo aver tolto bocca e occhi. Predisponete una pentola d'acqua (con foglia d'alloro, mezzo bicchiere di aceto bianco, mezzo limone, due grani di pepe nero) a bollire dove, tenendo il moscardino per il corpo, si tuffano più volte i tentacoli in modo che si arricci; dunque lasciate cadere il moscardino nella pentola. Cuocete da 20 a 40 minuti a seconda della grandezza. Lasciateli riposare nell'acqua di cottura mantenendoli tiepidi, poi toglieteli dall'acqua, tagliateli a metà o lasciateli interi, conditeli con olio evo, pepe macinato al mulinello, sale, aglio, prezzemolo. Da servire tiepidi. **MOSCARDINI E PATATE:** Aggiungere agli ingredienti precedenti, 500 gr. di patate bollite e 1 spicchio d'aglio. **Vino consigliato:** Lison DOCG Classico

MOSCARDINI IN UMIDO CON POLENTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

350 GR. DI SPAGHETTI - 1 KG. DI VONGOLE NOSTRANE - UNO SPICCHIO D'AGLIO - Q.B. DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA - PEPE NERO MACINATO VINO BIANCO - PREZZEMOLO TRITATO

TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA: 40 MIN.

PREPARAZIONE Pulite bene i moscardini in acqua e sale, mentre fate soffriggere l'aglio in una pentola di cocci o in una dal fondo spesso. Tenendo il moscardino per il corpo, si tuffano più volte i tentacoli in modo che si arricci, dunque lasciate cadere il moscardino nella pentola. Quando l'aglio sarà dorato, aggiungete al soffritto tutti gli ingredienti, tranne il prezzemolo che va aggiunto a fine cottura; lasciate cuocere a fuoco basso e con la pentola coperta per circa 1 ora e mezza. Quando mancano circa 30 minuti alla fine della cottura dei moscardini, iniziate a preparare la polenta che così sarà pronta insieme ad essi; servite i moscardini caldi con una spolverata di prezzemolo e adagiateli sulla polenta. Potete inoltre accompagnarli con dei crostoni di pane. **Vino consigliato:** Pinot Nero o Vino Raboso

RISOTTO CON I CANESTRELLI BIANCHI DI CAORLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

320 GR DI RISO SUPERFINO CARNAROLI - 400 GR DI CANESTRELLI - VINO BIANCO SECCO - 1,5 LITRI DI BRODO DI PESCE O VEGETALE - UNO SPICCHIO D'AGLIO - PREZZEMOLO - OLIO EVO - SALE E PEPE

ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT: 40 MIN.

ZUBEREITUNG Entfernen Sie Kauwerkzeug und Augen der Moschuskraaken und waschen Sie

die Kraken danach unter fließendem Wasser. Füllen Sie einen Topf mit Wasser, einem Lorbeerblatt, einem halben Glas Weißweinessig, einer halben Zitrone und zwei schwarzen Pfefferkörnern und bringen sie alles zum Kochen. Fassen Sie dann die Moschuskraaken am Kopf und tauchen Sie erst die Fangarme ein paar Mal ins kochende Wasser, bis sie sich kringeln. Dann lassen die Kraken ganz ins Wasser gleiten. Je nach Größe der Kraken 20 bis 40 Minuten kochen. Im Wasser abkühlen lassen, bis sie nur noch warm sind, dann herausnehmen; je nach Größe halbieren oder ganz lassen und mit Olivenöl extravergine, frisch gemahlenem Pfeffer, Salz, Knoblauch und Petersilie marinieren. Lauwarm servieren. **MOSCHUSKRAKEN**

MIT KARTOFFELN: Bereiten Sie die Moschuskraken zu wie im obenstehenden Rezept und geben Sie am Schluss 500 g gekochte und kleingeschnittene Kartoffeln und eine Knoblauchzehe dazu. **Weinempfehlung:** Lison DOCG Classico

GESCHMORTE MOSCHUSKRAKEN MIT POLENTA

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 KG GANZE MOSCHUSKRAKEN - 4 EL OLIVENÖL EXTRAVERGINE - 4 EL TOMATENSauce - 2-3 KNOBLAUCHZEHEN - 1 LORBEERBLATT - EINIGE SALBEIBLÄTTER - 1 GLAS WEISSWEIN - GEHACKTE PETERSILIE NACH GESCHMACK - SALZ UND PFEFFER - EINE PRISE CHILI - WEISSE POLENTA - ZUBEREITUNGS- UND GARZEIT: 40 MIN.

ZUBEREITUNG Die Moschuskraken gründlich in Wasser und Salz reinigen. Dann das Olivenöl in einem Tontopf oder in einem Topf mit schwerem Boden erhitzen und den Knoblauch anschwitzen. Die Moschuskraaken am Kopf fassen und ein paar Mal kurz ins Öl tauchen, bis sich die Fangarme kringeln, dann ganz in den Topf geben. Wenn der Knoblauch Farbe angenommen hat, auch die anderen Zutaten in den Topf geben - bis auf die Petersilie, die erst am Ende der Garzeit hinzukommt. Bei geringer Hitze zugedeckt ca. eineinhalb Stunden schmoren lassen. Etwa eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit die Polenta zubereiten, damit sie gleichzeitig mit den Moschuskraken fertig wird. Die Moschuskraken mit gehackter Petersilie bestreuen, auf der Polenta anrichten und heiß servieren. Gut schmecken auch geröstete Brotstreifen dazu. **Weinempfehlung:** Pinot Nero oder Vino Raboso

RISOTTO MIT KLEINEN PILGERMUSCHELN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

320 G CARNAROLI-REIS - 400 G KLEINE PILGER-

MUSCHELN - TROCKENER WEISSWEIN - 1,5 L FISCH- ODER GEMÜSEBRÜHE - 1 KNOBLAUCHZEHEN - SCHALOTTEN - PETERSILIE - OLIVENÖL EXTRAVIRGIN - SALZ UND PFEFFER - BUTTER - GERICBENER GRANA PADANO

ZUBEREITUNG Die Pilgermuscheln säubern: Den schwarzen Teil und die lange Membran entfernen, dann gründlich in kaltem Wasser waschen und darauf achten, dass wirklich alle Sandreste entfernt werden. In einer Pfanne den ungeschälten Knoblauch mit etwas klein gehackten Schalotten und der grob gehackten Petersilie andünsten, die Pilgermuscheln dazugeben und zwei Minuten (nicht länger) schmoren. Zur Seite stellen. Olivenöl extra vergine in einen Topf geben und darin den Reis anrösten. Sobald die Körner glasig sind, mit einem halben Glas Weißwein ablöschern und kräftig rühren. Peu à peu mit Brühe aufgießen und immer wieder rühren. Fünf Minuten, bevor der Reis gar ist, die Pilgermuscheln unterheben und alles ein paar Minuten mit etwas Butter und gericbem Grana Padano-Käse verrühren. Den Risotto in tiefe Teller geben und mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestäuben - das betont den besonderen Geschmack des Gerichts! **Weinempfehlung:** Pinot Bianco oder dunkles Bier

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (COE CAPE PEVARASSE)

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

350 G SPAGHETTI - 1 KG LOKALE VENUSMUSCHELN „CAPE PEVARASSE“ - 1 KNOBLAUCHZEHEN - OLIVENÖL EXTRAVIRGIN - FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER - TROCKENER WEISSWEIN - GEHACKTE PETERSILIE

ZUBEREITUNG Legen Sie die Venusmuscheln für ca. zwei bis drei Stunden im Dunkeln in eine Schüssel mit kaltem Salzwasser, um sie von etwaigen Sandresten zu säubern. Spülen Sie sie dann ab und gießen Sie sie ab. Dürsten Sie in einer Pfanne mit etwas Olivenöl extravirgin die Knoblauchzehne glasig und fügen Sie die Muscheln hinzu. Löschen Sie mit dem Weißwein ab, decken Sie die Pfanne zu und warten Sie, bis sich die Muscheln geöffnet haben. Rütteln Sie dabei gelegentlich die Pfanne. Nehmen Sie die geöffneten Muscheln peu à peu vom Feuer und legen Sie sie in eine Schüssel. Holen Sie das Muschelfleisch jetzt schon aus den Schalen, so lassen sich die Spaghetti nachher leichter essen. Gießen Sie den Pfannenfond durch ein dichtes Sieb, geben Sie es in die Pfanne zurück und die Spaghetti dazu sowie ein paar Esslöffel vom Nudelkochwasser. Geben Sie nun auch die Venusmuscheln dazu und lassen Sie alles unter Rühren auf dem

Feuer noch einmal kurz angehen. Vom Feuer nehmen, mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer und gehackter Petersilie bestreuen und servieren. **Weinempfehlung:** trockener Weißwein

BOILED CAORLE MUSKY OCTOPUS

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

1 KG MUSKY OCTOPUS - OIL - PEPPER - SALT PARSLEY - LEMON AND/OR VINEGAR.

PREPARATION AND COOKING TIME: 40 MIN.

METHOD Wash the musky octopus in water and salt after removing the mouth and eyes. Prepare a pan of boiling water (with bay leaves, half a glass of white wine, half a lemon, two grains of black pepper) and holding the musky octopus by its body, dip the tentacles many times so that they curl up; then let the whole octopus down into the pan. Cook for 20 to 40 minutes according to the size. Leave them to rest in the cooking water keeping them warm, then take them out, cut them in half or leave them whole and season them with extra virgin olive oil, ground pepper, salt, garlic and parsley. Serve warm. **Recommended wine:** Pinot Bianco or dark beer

SPAGHETTI WITH CLAMS “SPAGHETTI COE CAPE PEVARASSE”

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

350 G SPAGHETTI - 1 KG LOCAL CLAMS “CAPE PEVARASSE” - 1 CLOVE GARLIC - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TO TASTE - GROUND BLACK PEPPER - DRY WHITE WINE - CHOPPED PARSLEY

METHOD Soak the clams in cold salted water for about 2-3 hours (in the dark) to remove any remaining sand. Rinse and drain them. Shallow fry a clove of garlic in a frying pan with a little extra virgin olive oil and then add the clams. Wet the clams with white wine and cover them with a lid. Leave them to open, gently shaking the frying pan from time to time. Take them out of the pan as they open and place them in a bowl. Separate the mollusc from the shell, it will be easier to enjoy the spaghetti with the clams already out of their shells! Filter the cooking liquid with a fine mesh strainer, pour it into the frying pan, add the drained spaghetti and toss it with a little of the spaghetti cooking water. Add the clams, leaving them on the heat for just long enough to warm them, then serve with ground black pepper and chopped parsley. **Recommended wine:** dry white

RISOTTO WITH SMALL SCALLOPS

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

320 G SUPERFINE CARNAROLI RICE - 400 G

SMALL SCALLOPS - DRY WHITE WINE - 1.5 LITRES OF FISH OR VEGETABLE STOCK - 1 CLOVE GARLIC - PARSLEY - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - SALT AND PEPPER TO TASTE

METHOD Clean the small scallops removing the black part and the long membrane and wash them well in cold water taking care to remove all sandy residues. Shallow fry the garlic without removing its skin in a saucepan with a bit of shallot and coarsely chopped parsley, add the small scallops and brown them for a couple of minutes (at the most!). Put the mixture aside and toast the rice in a saucepan with some extra virgin olive oil. When the rice is toasted nicely and has turned translucent, wet it with half a glass of white wine. Continue cooking, pouring in the stock a little at a time. 5 minutes before the rice is cooked, add the scallop mixture previously set aside and add a little butter and grana padano cheese. Once served on the plates, sprinkle some black pepper on top to exalt the flavour of the risotto.

Recommended wine: Pinot Bianco or dark beer

SPAGHETTI WITH CLAMS

“SPAGHETTI COE CAPE PEVARASSE”

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

350 G SPAGHETTI - 1 KG LOCAL CLAMS “CAPE PEVARASSE” - 1 CLOVE GARLIC - EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TO TASTE - GROUND BLACK PEPPER - DRY WHITE WINE - CHOPPED PARSLEY

METHOD Soak the clams in cold salted water for about 2-3 hours (in the dark) to remove any remaining sand. Rinse and drain them. Shallow fry a clove of garlic in a frying pan with a little extra virgin olive oil and then add the clams. Wet the clams with white wine and cover them with a lid. Leave them to open, gently shaking the frying pan from time to time. Take them out of the pan as they open and place them in a bowl. Separate the mollusc from the shell, it will be easier to enjoy the spaghetti with the clams already out of their shells! Filter the cooking liquid with a fine mesh strainer, pour it into the frying pan, add the drained spaghetti and toss it with a little of the spaghetti cooking water. Add the clams, leaving them on the heat for just long enough to warm them, then serve with ground black pepper and chopped parsley. **Recommended wine:** Pinot Nero or Vino Raboso

RICETTE DEL TERRITORIO

RICETTE DEL TERRITORIO

REZEPTE AUS UNSERER REGION LOCAL RECIPES

ECCO alcune ricette di piatti che hanno fatto la storia della cucina tradizionale veneta, in particolare di quella del nostro territorio. Piatti che potrete provare negli alberghi, ristoranti e locali che espongono il marchio di qualità “Gusta Caorle”. Scoprite quali sono su www.caorle.eu alla voce “Gusta Caorle”!

WIR HABEN FÜR SIE AUCH EINIGE REZEPTE ZUSAMMENGESTELLT, DIE DIE KULINARISCHE IDENTITÄT VENETIENS ALLGEMEIN UND UNSERER REGION IM BESONDEREN AUSMACHEN. Diese Gerichte finden Sie in den Hotels, Restaurants und Gaststätten, die das Qualitätszeichen „Caorle genießen“ tragen. Welche das sind, sehen Sie auf der Website www.caorle.eu unter „Caorle genießen“.

INGREDIENTI PER 10/12 PERSONE

1.200 KG DI SARDE FRESCISSIME E PULITE - 1,5 KG DI CIPOLLE BIANCHE - FARINA 0 Q.B. - OLIO SEMI DI ARACHIDE Q.B. - OLIO D'OLIVA Q.B. - SALE, PEPE - 4 DL DI ACETO BIANCO - 60 GR UVETTA APPASSITA CORINTO - 50 GR DI PINOLI

PREPARISSONE: Eliminate testa e intestino dalle sarde e lavatele bene sotto l'acqua fredda. Asciugatele e infarinatele, poi setacciatele per togliere la farina in eccesso. Friggetele in olio di arachide a 160/170°. Quando saranno rosolate su entrambi i lati, riponeteli su carta assorbente e cospettatele di sale. Preparate le cipolle bianche a fette sottili e fatele soffriggere nell'olio di oliva. Non appena saranno dorate, aggiungete sale, pepe, aceto bianco e lasciate evaporare quest'ultimo. Dopodiché potete togliere la pentola dal fuoco. E così avrete ottenuto il vostro “saor”. Aggiungete l'uva ammollata precedentemente nell'acqua tiepida e i pinoli. Lasciate raffreddare a temperatura ambiente il “saor” adeguatamente coperto. Ora prendete una terrina/pirofila e alternate a strati le sarde e il “saor”. Perché i saponi si uniscano alla perfezione, dovete lasciare riposare il tutto da uno a cinque giorni in luogo fresco. Al momento dell'impiattamento macinate pepe nero a mulinello. **Vino consigliato:** Pinot Nero o Birra nera

BIGOLI IN SALSA Si tratta di una ricetta tradizionale della cucina veneta con una pasta lunga (una sorta di spaghettoni) che “si tira” a mano grazie ad un torchio speciale e si condisce con una salsa gustosa e semplice: acciughe e cipolle bianche lasciate appassire e macerare molto lentamente in olio extravergine di oliva. Per rendere il piatto ancora più saporito, potete aggiungere del pangrattato saltato in olio extravergine di oliva oppure del prezzemolo tritato o ancora una spolverata di pepe nero. Utilizzate poco sale in quanto le acciughe sono già molto sapide di loro.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350 G BIGOLI - 8 ACCIUGHE SOTTO SALE BELLE GRANDI - 1 CIPOLLA BIANCA GRANDE - 1 SPICCHIO D'AGLIO IN “CAMICIA” - 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO - 1 BICCHIERE OLIO EXTRAVIRGIN DE OLIVA - SALE - PREZZEMOLO TRITATO - PEPE NERO MACINATO AL MOMENTO

PREPARISSONE: Dissalate le acciughe e privatele della lisca; pelate la cipolla bianca e affettatela sottilmente. Versate l'olio extravergine di oliva in un tegame antiaderente, unite la cipolla, facendola dorare leggermente, con uno spicchio d'aglio “in camicia”; quindi aggiungete le acciughe e fatele rosolare. Bagnate con il vino bianco, coprite il pentolino, abbassate la fiamma e fate cuocere lenta-

mente mescolandolo spesso. Dovrete ottenere una salsa cremosa, omogenea e ben amalgamata. Nel frattempo fate lessare i bigoli in abbondante acqua non molto salata e scolateli al dente. Trasferiteli nel tegame con la salsa di acciughe bella calda. Mescolate bene in modo che i bigoli assorbo la salsa e macinate pepe nero. **Vino consigliato:** Verduzzo

SARDE IN SAOR Ricetta in cui è racchiusa l'esigenza stessa della cucina veneta, da preparare con pesce rigorosamente freschissimo ed ingredienti locali, come la cipolla bianca “Il saor”, dal Veneto “Saopore”, viene garantito dalla combinazione di sarde, cipolle e aceto, con una proporzione che va sempre rispettata: 2 kg di cipolle per ogni kg di pesce. Le sarde, fritte in olio abbondante, e le cipolle, sfumate nell'olio e sfumate con l'aceto, creano un composto che prima di essere gustato (freddo e accompagnato da polenta bianca a fette) va lasciato riposare almeno un paio di giorni!

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

1200 GR DI SEPPIE PULITE - 800 GR DI SPAGHETTI - 200 GR DI CIPOLLA - 2 SPICCHI DI AGLIO SENZA ANIMA - 2 BICCHIERI DI OLIO EVO - 1 BICCHIERE DI VINO BIANCO SECCO - 30 GR DI PREZZEMOLO TRITATO - UNA FOGLIA DI ALLORO - 2 CUCCHIALI DI CONCENTRATO DI POMODORO - SALE Q.B. - PEPE Q.B.

PREPARISSONE: Staccate i tentacoli delle seppie, eliminate il becco al centro di questi e con le forbici fate un taglio in verticale nella sacca per arrivare alla sommità dove si trovano le vescichette con il nero, che vanno staccate delicatamente e messe da parte. Poi spellate le seppie, lavatele e tamponate con carta da cucina. Dividete i tentacoli, poi tagliate la sacca a strisce. Spellate la cipolla e tritatela finissima insieme agli spicchi d'aglio. Scaldate l'olio in una larga padella a fondo pesante e fate appassire dolcemente il tritato. Quando la cipolla comincia a prendere colore, unite le seppie, alzate la fiamma e fatele insaporire nel soffritto per qualche minuto a fuoco vivo. Quando sono quasi asciugate, insaporite con sale e pepe e bagnate con il vino. Una volta sfumato il vino, aggiungete il concentrato diluito con mezzo bicchiere di acqua calda e di seguito le vescichette che vanno rotte sul fondo della padella. Mescolate, abbassate la fiamma e fate cuocere con il coperchio per circa 30 minuti, fino a quando le seppie diventano tenere. Unite qualche cucchiaino di acqua calda in modo che siano immerse in un intingolo abbondante e aggiungete il prezzemolo. Cuocete e scolate molto al dente gli spaghetti; poi versateli nella padella con il sugo e le seppie, dove finiranno la cottura assorbendone il colore e il sapore. Nei pochi minuti sufficienti per portarli a cottura mescolate quasi di continuo. Serviteli caldissimi. **Vino consigliato:** vino bianco secco profumato o Pinot Nero

BIGOLI IN SALSA Ein traditionelles Rezept der venetischen Küche! Es wird mit dicken, handgekochten Spaghetti zubereitet. Die Sauce dazu ist einfach und schmackhaft; sie besteht aus Sardellen und weißen Zwiebeln. Diese beiden Zutaten schmurgeln langsam in Olivenöl extraverGINE zu einer köstlichen Sauce zusammen. Noch feiner schmeckt's, wenn Sie am Schluss in Olivenöl extraverGINE angeröstete Semmelbrösel hinzugeben sowie gehackte Petersilie und schwarzen Pfeffer. Ein Tipp: Nehmen Sie nur wenig Salz - die Sardellen sind schon salzig genug.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

350 G BIGOLI - 8 GROSSE, IN SALZ EINGELEGTE SARDELLEN - 1 GROSSE WEISSE ZWIEBEL - 1 UNGESCHÄLTE KNOBLAUCHZEHNE - 1 GLAS WEISSWEIN - 1 GLAS OLIVENÖL EXTRAVERGINE - SALZ - GEHACKTE PETERSILIE - FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER

ZUBEREITUNG Die Sardellen entsalzen und entgräten. Die weiße Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Das Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben, die Zwiebel hinzufügen und mit der ungeschälten Knoblauchzehe glasig andünsten. Die Sardellen hinzugeben und leicht anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Pfanne zudecken und bei geringer Hitze langsam schmurgeln lassen; dabei häufig umrühren, bis Sie eine cremige, homogene Sauce erhalten. In der Zwischenzeit die Bigoli in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen und abgießen. In die Pfanne zur heißen Sardellencreme geben und gut vermischen, so dass die Bigoli die Sauce aufnehmen. Mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen und zu Tisch geben.

Weinempfehlung: Verduzzo
Weinempfehlung: Blauburgunder oder dunkles Bier

Wasser säubern. Trocknen, in Mehl wenden und in einem Sieb schütteln, um überflüssiges Mehl zu entfernen. Bei 160/170°C in Erdnussöl frittieren. Wenn sie auf beiden Seiten knusprig sind, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die weißen Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und im Olivenöl andünsten. Sobald sie glasig sind, Salz, Pfeffer und Weißweinessig dazugeben und alles einkochen lassen. Danach nehmen Sie die Pfanne vom Feuer. Ihr „Saor“ ist damit schon so gut wie fertig. Geben Sie nun auch die zuvor in Wasser eingeweichten Rosinen und die Pinienkerne dazu. Decken Sie das „Saor“ zu und lassen Sie es auf Zimmertemperatur abkühlen. Nehmen Sie nun eine Terrine oder Ofenform und schichten Sie dort abwechselnd die Sardinen und das „Saor“ hinein. Damit sich die Zutaten geschmacklich gut miteinander verbinden, sollten Sie das Gericht zwischen einen bis fünf Tage lang an einem kühlen Ort ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen. **Weinempfehlung:** Blauburgunder oder dunkles Bier

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 3 KG GANZE TINTENFISCHE - 1 GLAS TROCKENER WEISSWEIN - 1/2 GLAS ESSIG - 1/2 GLAS WASSER - 1/2 TUBE TOMATENKONZENTRAT (100 G) - SALZ - PFEFFER - 2 UNGESCHÄLTE KNOBLAUCHZEHEN - 150 ML OLIVENÖL EXTRAVERGINE - 100 G WEISSE ZWIEBEL (WENN GEWÜNSCHT)

ZUBEREITUNG Die Tintenfische putzen: Fisch, Eingeweihte und Tintensack entfernen. Gründlich unter fließendem Wasser säubern und die Haut abziehen. Dann in nicht zu kleine Stücke schneiden. In einer Tasse Wasser, Essig und Tomatenkonzentrat zu einer homogenen Sauce verrühren. In einer hochwandigen Pfanne das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch darin für eine Minute anbraten und wenn gewünscht, die Zwiebeln zugeben. Umrühren. Den Tintenfisch in die Pfanne geben, pfeffern und mit Wein aufgießen, am Ende der Kochzeit auch salzen. Fünf Minuten auf hoher Flamme kochen. Dann Hitze reduzieren und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Die Essig-Tomatensauce dazugeben und noch einmal 20 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Den heißen Tintenfisch in tiefen Tellern servieren, dazu Scheiben weißer Polenta oder rustikales Brot. **Weinempfehlung:** Raboso

ZUTATEN FÜR 10-12 PERSONEN:

1,2 KG FRISCHE, GEÄUBERTE SARDINEN - 1,5 KG WEISSE ZWIEBELN - WEISSMEHL NACH BELIEBEN - ERDNUSÖL ZUM FRITTIEREN - OLIVENÖL NACH BEILEBEN - SALZ - PFEFFER - 4 DL WEISSWEINESSIG - 60 G ROSINEN - 50 G PINIENKERNE

ZUBEREITUNG: Kopf und Darm der Sardinen entfernen und Fische gründlich unter fließendem kaltem

Wasser säubern. Trocknen, in Mehl wenden und in einem Sieb schütteln, um überflüssiges Mehl zu entfernen. Bei 160/170°C in Erdnussöl frittieren. Wenn sie auf beiden Seiten knusprig sind, herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Die weißen Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und im Olivenöl andünsten. Sobald sie glasig sind, Salz, Pfeffer und Weißweinessig dazugeben und alles einkochen lassen. Danach nehmen Sie die Pfanne vom Feuer. Ihr „Saor“ ist damit schon so gut wie fertig. Geben Sie nun auch die zuvor in Wasser eingeweichten Rosinen und die Pinienkerne dazu. Decken Sie das „Saor“ zu und lassen Sie es auf Zimmertemperatur abkühlen. Nehmen Sie nun eine Terrine oder Ofenform und schichten Sie dort abwechselnd die Sardinen und das „Saor“ hinein. Damit sich die Zutaten geschmacklich gut miteinander verbinden, sollten Sie das Gericht zwischen einen bis fünf Tage lang an einem kühlen Ort ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren mit frisch gemahlenem schwarzem Pfeffer bestreuen. **Weinempfehlung:** Blauburgunder oder dunkles Bier

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN:

- 3 KG GANZE TINTENFISCHE - 1 GLAS TROCKENER WEISSWEIN - 1/2 GLAS ESSIG - 1/2 GLAS WASSER - 1/2 TUBE TOMATENKONZENTRAT (100 G) - SALZ - PFEFFER - 2 UNGESCHÄLTE KNOBLAUCHZEHEN - 150 ML OLIVENÖL EXTRAVERGINE - 100 G WEISSE ZWIEBEL (WENN GEWÜNSCHT)

ZUBEREITUNG Die Tintenfische putzen: Fisch, Eingeweihte und Tintensack entfernen. Gründlich unter fließendem Wasser säubern und die Haut abziehen. Dann in nicht zu kleine Stücke schneiden. In einer Tasse Wasser, Essig und Tomatenkonzentrat zu einer homogenen Sauce verrühren. In einer hochwandigen Pfanne das Olivenöl erhitzen, den Knoblauch darin für eine Minute anbraten und wenn gewünscht, die Zwiebeln zugeben. Umrühren. Den Tintenfisch in die Pfanne geben, pfeffern und mit Wein aufgießen, am Ende der Kochzeit auch salzen. Fünf Minuten auf hoher Flamme kochen. Dann Hitze reduzieren und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Die Essig-Tomatensauce dazugeben und noch einmal 20 Minuten auf kleiner Hitze köcheln lassen. Den heißen Tintenfisch in tiefen Tellern servieren, dazu Scheiben weißer Polenta oder rustikales Brot. **Weinempfehlung:** Raboso

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

350 G BIGOLI (THICK SPAGHETTI) - 8 LARGE SALTED ANCHOVIES - 1 LARGE ONION - 1 CLOVE GARLIC IN ITS SKIN - 1 CUP WHITE WINE - 1 CUP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - SALZ - CHOPPED PARSLEY

FRESHLY GROUND BLACK PEPPER

METHOD Desalt the anchovies and remove the bone; peel the white onion and slice it thinly. Pour the extra virgin olive oil into a non-stick pan, add the onion letting it brown slightly, with a clove of garlic in its skin; then add the anchovies and brown

them. Wet with the white wine, cover the pan, lower the heat and let them cook slowly stirring often. A creamy and smooth, well blended, salsa should be formed. In the meantime, boil the thick spaghetti in plenty of not very salted water and drain it al dente. Add the thick spaghetti to the hot anchovy salsa. Mix well so that the pasta absorbs the sauce and serve with ground black pepper. **Recommended wine:** Verduzzo

SARDE IN SAOR

A recipe that encompasses the actual essence of Veneto cuisine, which must be made with very fresh fish and local ingredients, such as white onion (grown in the Venice area).

„Saor“ meaning flavour in Veneto dialect comes from a combination of sardines, onion and vinegar, with a proportion that is always to be respected: 2 kg of onions for every kg of fish. The sardines, which are fried in plenty of oil, and the onions, which are stewed, added to the oil and steamed with the vinegar, create a dish that needs to be left to rest for at least a couple of days before being served (cold with slices of white polenta).

INGREDIENTS FOR 10/12 PEOPLE:

12 KG VERY FRESH CLEANED SARDINES - 1.5 KG WHITE ONIONS - PLAIN FLOUR - PEANUT OIL - OLIVE OIL - SALT - PEPPER - 4 DL WHITE VINEGAR - 60 G SULTANAS - 50 G PINE NUTS

METHOD Remove the heads and intestines from the sardines and wash them well in cold water. Dry them and coat them in flour, then sift them to remove any excess flour. Fry them in peanut oil at 160/170°C. When they are brown on both sides, place them on kitchen paper and sprinkle them with salt. Thinly slice the white onions and shallow fry them in olive oil. As soon as they are browned, add salt, pepper and white vinegar and let the vinegar evaporate. Then remove the pan from the heat. Now you have your „saor“. Add the sultanas previously soaked in warm water and the pine nuts. Leave the „saor“ to cool at room temperature suitably covered. Now take a bowl/casserole dish and alternate layers of sardines and „saor“. For the flavours to blend perfectly, you need to leave the dish to rest for one to five days in a cool place. Serve with freshly ground black pepper. **Recommended wine:** Pinot Nero or dark beer

INGREDIENTS FOR 6 PEOPLE:

3 KG WHOLE CUTTLEFISH - 1 CUP DRY WHITE WINE - 1/2 CUP VINEGAR - 1/2 CUP WATER - 1/2 TUBE TOMATO CONCENTRATE (100 G) - SALT TO TASTE - PEPPER TO TASTE - 2 CLOVES OF GARLIC IN ITS SKIN - 150 ML EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - 100 G ONION

METHOD Clean the cuttlefish removing the bone, the insides and the ink sac. Wash them under running water and remove the skin, then cut them into fairly large pieces. Mix half a cup of vinegar in a bowl with water and tomato concentrate to make a smooth salsa. Take a high sided saucepan, pour in the oil and shallow fry the garlic for a minute and, according to taste, the onion. Then add the cuttlefish, the pepper, the wine and once cooked salt to taste. Let the flavours infuse for 5 minutes on a high heat. Lower the heat and continue cooking for another 20 minutes, then add the vinegar and tomato concentrate salsa and continue cooking on a low heat for another 20 minutes. Turn off the heat and serve the hot cuttlefish in a deep dish, accompanied by slices of white polenta or rustic bread. **Recommended wine:** Raboso

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIA

INGREDIENTS FOR 10 PEOPLE

1200 G CLEANED CUTTLEFISH - 800 G SPAGHETTI - 200 G ONION - 2 CLOVES OF GARLIC WITH THE GERM REMOVED - 2 CUPS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - 1 CUP DRY WHITE WINE - 30 G CHOPPED PARSLEY - 1 BAY LEAF - 2 SPOONS TOMATO CONCENTRATE - SALT TO TASTE - PEPPER TO TASTE

METHOD Detach the tentacles from the cuttlefish, remove the suckers at the centre of them and use scissors to make a vertical cut in the sac to reach the top where the black ink can be found inside vesicles that are to be gently detached and set aside. Then peel the cuttlefish, wash them and dab them with kitchen paper. Divide the tentacles, then cut the sac into strips. Peel the onion and slice it finely with the cloves of garlic. Heat the oil in a large heavy bottomed frying pan and gently stew the sliced onion and garlic. When the onion starts to gain colour, add the cuttlefish, turn up the heat and let the flavours infuse for a few minutes on a high heat. When they are almost dry, season with salt and pepper and wet with the wine. Once the wine has evaporated, add the concentrate diluted with half a cup of hot water and then the vesicles which are to break open on the bottom of the frying pan. Mix, lower the heat and leave to cook covered with a lid for about 30 minutes, until the cuttlefish have softened. Add a few spoons of hot water so that they are immersed in plenty of sauce and add the parsley. Cook and drain the spaghetti al dente, then add it to the frying pan with the cuttlefish sauce where the cooking will be finished off absorbing their colour and flavour. In the few minutes needed to finish the cooking, mix the spaghetti almost continuously. Serve piping hot. **Recommended wine:** Pinot Nero or dark beer

INGREDIENTS FOR 6 PEOPLE:

3 KG WHOLE CUTTLEFISH - 1 CUP DRY WHITE WINE - 1/2 CUP VINEGAR - 1/2 CUP WATER - 1/2 TUBE TOMATO CONCENTRATE (100 G) - SALT TO TASTE - PEPPER TO TASTE - 2 CLOVES OF GARLIC IN ITS SKIN - 150 ML EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - 100 G ONION



L'APERITIVO A CAORLE

SPRITZ APEROL 3/5 cl. Aperol, 6 cl. Prosecco DOC, splash di soda. **PROSECCO** vino bianco frizzante D.O.C. prodotto in Friuli-Venezia Giulia e Veneto. È il vino italiano più esportato all'estero.

OMBRETE DE VIN: espressione dialettale per indicare un piccolo bicchiere di vino bianco o rosso solitamente accompagnato da un cicchetto ovvero uno stuzzichino. **STELLA MARINA** Aperitivo non alcolico, realizzato dalla Scuola Alberghiera "Lepido Rocco" e vincitore di un'importante competizione! Ingredienti: 4-5 cubetti di arancia, 5-6 foglie di menta, 1/10 sciroppo sambuco, 5/10 succo melagrana fresco, 4/10 acqua tonica al cedro.

DER APERITIF IN CAORLE

SPRITZ APEROL 3,75 cl. Aperol, 6 cl. Prosecco DOC, 1 Spritzer Sodawasser **PROSECCO** ist ein weißer DOC-Schaumwein, der in Friaul-Julisch Venetien und in Venetien gekeltert wird - er ist der am meisten ins Ausland exportierte Wein Italiens.

OMBRETE DE VIN So heißt in unserem Dialekt ein Gläschen Weiß- oder Rotwein, das normalerweise mit einem kleinen Appetithappen gereicht wird. **STELLA MARINA** alkoholfreier Aperitif, kreiert von der Hotelfachschule „Lepido Rocco“, die damit einen wichtigen Wettbewerb gewonnen hat. Zutaten: 4-5 Orangensaft-Eiswürfel, 5-6 Minzblätter, 1/10 Holundersirup, 5/10 frischer Granatapfelsaft, 4/10 Tonic Water mit Zitronat-Aroma.

APERITIF IN CAORLE

SPRITZ APEROL 3,75 cl. Aperol, 6 cl. Prosecco DOC - A splash of soda **PROSECCO** White sparkling wine DOC produced in Friuli Venezia Giulia and Veneto. Prosecco is the most highly-exported Italian wine. **OMBRETE DE VIN** an expression in the local dialect which refers to a small glass of white or red wine, usually accompanied with a shot or something to nibble on. **STELLA MARINA** Non-alcoholic aperitif made by the "Lepido Rocco" Hotel and Catering School and winner of an important competition! Ingredients: 4-5 orange cubes, 5-6 mint leaves, 1/10 syrup sambuco, 5/10 fresh pomegranate juice, 4/10 cedar-scented tonic.

LA CUCINA TRADIZIONALE DI CONCORDIA SAGITTARIA

DIE TRADITIONELLE KÜCHE VON CONCORDIA SAGITTARIA THE TRADITIONAL CUISINE OF CONCORDIA SAGITTARIA

SCOPRITE LE ECCELLENZE GASTRONOMICHE DI CONCORDIA SAGITTARIA, A SOLI 20 KM DA CAORLE, IMPORTANTE POLO ARCHEOLOGICO E PATRIA DELL'ARINGA!

DAS NUR 20 KILOMETER VON CAORLE ENTFERNTE CONCORDIA SAGITTARIA HAT NICHT NUR ARCHÄOLOGISCHE, SONDERN AUCH KULINARISCHE BEDEUTUNG. GEHEN SIE DOCH MAL AUF GENUSSREISE IN DIE „STADT DES HERINGS“!

DISCOVER THE EXCELLENT CUISINE OF CONCORDIA SAGITTARIA, ONLY 20 KM FAR FROM CAORLE, AN IMPORTANT ARCHAEOLOGICAL HUB AND HOMELAND OF THE HERRING!

LA BRONDUA

Non perdetevi questo insaccato composto da lingua e macinato di carne di maiale, tipico della tradizione contadina: va fatto bollire per 3-4 ore e poi si serve caldo e tagliato a fettine. A Concordia Sagittaria ne esiste una versione aromatizzata con garofano, cannella e aglio, che prelibatezza!

LA RENGA

L'aringa, in Veneto "renga", è la protagonista indiscussa della gastronomia di Concordia Sagittaria e va servita su un crostino di pane caldo o con polenta. Questo pesce viene celebrato ogni anno, prima di Pasqua, con "La Renga d'Oro", concorso che premia i migliori piatti a base di aringa proposti da ristoranti, trattorie e stand gastronomici della cittadina.

FILETTI DI "RENGA"

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

4 ARINGHE AFFUMICATE - 8 FETTE DI POLENTA - OLIO DI SEMI - PREZZEMOLO - PEPE IN GRANI - 2 SPICCHI D'AGLIO

PREPARAZIONE Mettete le aringhe sotto un filo d'acqua continuo per due giorni, poi lessatele in acqua o latte per 5 minuti, privatele della pelle e, togliendo il più possibile le spine, formate i due filetti, adagiatevi in una pirofila coprendoli

con olio di semi, prezzemolo tritato, pepe in grani, e l'aglio tagliato a pezzi grandi. Lasciate riposare la "renga" almeno per un giorno. Servitela con la polenta abbrustolita, togliendola dal frigo un paio d'ore prima del consumo.

LA BRONDUA

Unbedingt probieren müssen Sie diese traditionelle, bäuerliche Wurstspezialität aus Zunge und Schweinehack. Sie wird drei bis vier Stunden gekocht und dann in Scheiben geschnitten und heiß serviert. In Concordia Sagittaria ist eine besonders köstliche, mit Nelken, Zimt und Knoblauch aromatisierte Version dieser Wurst zuhause.

LA RENGA

Der Hering „Renga“ im venetischen Dialekt, ist der unumschränkte König der Küche von Concordia Sagittaria. Er wird auf einer Scheibe warmes Röstbrot oder mit Polenta serviert. Und jedes Jahr vor Ostern mit einem Wettbewerb namens „La Renga d'Oro“ (Goldener Hering) gefeiert, bei dem die besten Heringsgerichte von Caorles Restaurants, Trattorien und Food-Ständen prämiert werden.

HERINGSFILETS

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 GERÄUCHERTE HERINGE - 8 SCHEIBEN POLENTA - SONNENBLUMENÖL - PETERSILIE - PFEFFERKÖRNER - KNOBLAUCHZEHEN

ZUBEREITUNG Die Heringe zwei Tage lang wässern; dabei das Wasser immer wieder erneuern. Anschließend in Wasser oder Milch fünf Minuten kochen, häuten und filetieren; dabei so viele Gräten wie möglich entfernen. Die Filets in eine feuerfeste Form geben und mit Sonnenblumenöl, Petersilie, Pfefferkörnern und dem grob gehackten Knoblauch bedecken. Mindestens einen Tag lang ziehen lassen. Zwei Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlenschrank nehmen und mit gerösteter Polenta servieren.

BRONDUA

You must try this cured meat made up of tongue and ground pork. It is a traditional farmer's dish; you need to boil it for 3-to-4 hours, then serve it hot and cut into slices. In Concordia Sagittaria, they produce a type of brondua which is seasoned with carnation, cinnamon and garlic. It is exquisite!

RENGA

The herring, in Venetian "renga", is the undisputed queen of Concordia Sagittaria and must be served on a hot crouton or with polenta. This fish is celebrated every year before Easter

during the "Renga d'Oro", a competition that gives awards to the best herring-based dishes made by restaurants, trattorias and food stands in Concordia.

"RENGA" FILLETS

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

4 SMOKED HERRINGS - 8 SLICES POLENTA - VEGETABLE OIL - PARSLEY - GRAINS OF PEPPER - 2 CLOVES GARLIC

METHOD Place the herrings under continuously running water for two days, then boil them in water or milk for 5 minutes, remove the skin and, taking out as many bones as possible, form the two fillets, resting on a casserole dish; then cover them with vegetable oil, chopped parsley, grains of pepper and garlic cut into large pieces. Leave the "renga" to rest for at least a day. Serve it with grilled polenta after taking it out of the fridge a couple of hours before eating.



SCOPRI CAORLE

CAORLE ENTDECKEN

DISCOVER CAORLE

SCOPRI CAORLE Percorrere a piedi o in bicicletta la **Via dei Casoni** (poco distante dal centro di Caorle, in località Falconera) alla scoperta delle **costruzioni tipiche della Laguna di Caorle** è un'esperienza da non perdere! Molti di questi capanni tipici, i **casoni**, utilizzati dai pescatori come ricovero degli attrezzi ma anche, in determinati periodi dell'anno, come abitazioni vere e proprie, sono **tutti'oggi** visitabili. Durante la bella stagione la Laguna si può esplorare anche con un tour in motonave che, oltre ad offrire una prospettiva unica, consente di passare davanti alla casa in cui **Ernest Hemingway, scrittore americano e premio Nobel per la Letteratura nel 1954**, soggiornò lungamente ispirandosi per il suo celebre "Di Là dal fiume e tra gli alberi".

CAORLE SMALL VENICE - CENTRO STORICO - Baslerà una passeggiata nel cuore di Caorle per comprendere perché il nostro Borgo marinaro è conosciuto in tutto il mondo come "the small Venice": il centro storico è una Venezia in miniatura con canali e campielli, un vero e proprio salotto a cielo aperto a partire dalla bellissima Piazza Vescovo! Su questa piazza, la cui pavimentazione in trachite richiama la tradizione veneziana, si affacciano il Duomo e il Campanile e poco lontano fa bella mostra di sé il suggestivo Santuario della Madonna dell'Angelo.

CAORLE BORGOSTORICO MARINARO - GIOIELLO D'ITALIA Per le sue bellezze storiche, architettoniche e paesaggistiche Caorle fa parte dei Borghi Storici Marinari - Gioielli d'Italia e vanta una delle più belle passeggiate dell'Alto Adriatico! Quella che un tempo era una semplice scogliera frangiflutti oggi è un'opera d'arte a cielo aperto: ScoglieraViva, con i suoi massi scolpiti e decorati, fin dal 1993, da artisti di fama internazionale che ogni due anni, di solito a giugno, si ritrovano a Caorle per questo concorso internazionale di scultura!

CAORLE ENTDECKEN Ein Ausflug zu Fuß oder mit dem Rad auf der **Via dei Casoni** von Caorle (in Zentrumsnähe in Ortsteil Falconera) mit

ihren **typischen Lagunenhäuschen** ist ein unvergessliches Erlebnis! Viele dieser Casoni genannten Hütten, die von den Fischern als Werkzeugschuppen genutzt, in bestimmten Momenten des Jahres aber auch bewohnt werden,

können besichtigt werden. Im Sommer kann man die Lagune auch im Rahmen einer Bootsfahrt besuchen. Diese bietet nicht nur eine außergewöhnliche Perspektive; man kommt auch an dem Haus vorbei, in dem sich der **amerikanische Schriftsteller und Nobelpreisträger Ernest Hemingway** länger aufhielt - und sich zu seinem berühmten Roman „Über den Fluss und in die Wälder“ inspirieren ließ.

CAORLE SMALL VENICE - ALTSTADT - Nur ein kleiner Spaziergang durch das Zentrum von **Caorle** - und schon ist klar, warum unser Fischerstädtchen in der ganzen Welt auch als „**the small Venice**“ bekannt ist. **Die Altstadt mit ihren schmalen Gassen und idyllischen kleinen Plätzen ist wie ein Miniatur-Venedig**, angefangen bei der hinreißend schönen **Piazza Vescovo**! Dieser Platz, der ganz in venezianischer Tradition mit Trachyt gepflastert ist, wird von **Dom und Glockenturm** dominiert, während sich nicht weit davon in all ihrer Schönheit die zauberhafte Kirche **Madonna dell'Angelo** erhebt.

CAORLE, „BORGOSTORICO MARINARO - GIOIELLO D'ITALIA“ Aufgrund seiner historischen, architektonischen und landschaftlichen Schönheit gehört Caorle zur Vereinigung historischer Küstenstädte **Borghi Storici Marinari - Gioielli d'Italia**. Außerdem haben **wie ein der schönsten Promenaden der Oberen Adria!** Was einst einfach nur Wellenbrecher waren, ist heute eine Kunstsammlung unter freiem Himmel namens **ScoglieraViva**. Seit 1993 treffen sich alle zwei Jahre Künstler von internationalem Rang in Caorle und meißeln im Rahmen dieses Skulpturenwettbewerbs schlichte Felsblöcke zu kunstvoll gehauenen Meisterwerken.

DISCOVER CAORLE Cycle or walk along **Via dei Casoni** (not far from Caorle town centre, in Falconera), to discover the **traditional constructions of the Caorle Lagoon**. A truly unmissable experience! Many of these traditional huts, i casoni, were used by fishermen to store their equipment but, at certain times of the year, they were also used as houses. You can still visit them today. In the warm months, you can explore the Lagoon on board a motor boat, offering you the unique opportunity to go past the house in which **Ernest Hemingway, American author and Nobel prize winner for Literature in 1954**, spent a significant amount of time and found his inspiration for his acclaimed novel "Across the River and into the Trees".

CAORLE - MINIATURE VENICE - HISTORIC TOWN CENTRE All it takes is a stroll in the heart of Caorle to understand why our seafaring hamlet is referred to all over the world as "**miniature Venice**": the historic town centre is like a small-sized Venice with its narrow streets

and tiny squares. It's like an **outdoor lounge** starting from the breath-taking **Piazza Vescovo**! In this square, with its trachyte flooring which recalls Venetian style, you find the **Duomo** and the **Bell Tower**. Not far away, there's the suggestive **Shrine of our Lady of the Angel**.

CAORLE - A HISTORIC SEAFARING HAMLET - ONE OF ITALY'S GEMS Thanks to the beauty of its history, architecture and landscape, Caorle is one of the Historic seafaring hamlets and it boasts one of the most breathtaking promenades of the high Adriatic! What once was a wave-breaking rock formation has now been transformed

into an outdoor work of art: ScoglieraViva - Living Reef, with its sculpted rocks, attracts internationally-renowned artists who every two years, normally in June, come to Caorle to take part in this international sculpting competition.



Eventi enogastronomici settimanali

WÖCHENTLICHE KULINARISCHE EVENTS / WEEKLY FOOD AND WINE EVENTS



APERITIVO CAORLOTTO TRA CALLI E CAMPIELLI: BREVE PASSEGGIATA PER SCOPRIRE GLI ANGOLI PIÙ CARATTERISTICI DEL BORGOMARINARO E TAPPA NEI LOCALI ADERENTI.

APERITIF-TOUR DURCH CAORLES ALT-STADT: Bei einem kleinen Spaziergang geht es zu den charmantesten Ecken des Fischerstädtchens mit "Rast" in den teilnehmenden Lokalen.

AN APERITIF IN CAORLE EXPLORING THE NARROW STREETS (calli) and tiny squares (campielli): a short walk to discover the quaintest corners of our seafaring hamlet with stops at participating pubs.



ALLA SCOPERTA DEL BIRRIFICIO ARTIGIANALE (LOCALITÀ BRUSSA) CON DEGUSTAZIONE DI 4 BIRRE CON 4 ABBINAMENTI GASTRONOMICI PREPARATI CON PRODOTTI LOCALI.

CRAFT BEER ENTDECKEN (ORTSTEIL TASTE OUR CRAFT BEER (IN BRUSSA): Mit Verkostung von vier Bieren und Food-Pairing aus lokalen Produkten.



TOUR PORTO PESCHERECCIO, MERCATO ITTICO E DEGUSTAZIONE CICCHETTI. È POSSIBILE OSSERVARE I PESCATORI DI CAORLE CHE, DOPO AVER ORMEGGIATO LE LORO IMBARCAZIONI NEL PORTO PESCHERECCIO, SCARICANO IL PESCATO ALL'ADIACENTE MERCATO ITTICO COMUNALE E LO VENDONO SECONDO LE USANZE DELL'ASTA ALL'ORECCHIO!

TOUR DURCH FISCHERHAFEN UND FISCHMARKT Verkostung von Häppchen. Erleben Sie, wie die Fischer von Caorle in den Hafen zurückkehren, ihren Fang in den Städtischen Fischmarkt bringen und beider traditionellen "Flüterauktion" verkaufen.

TOUR OF THE HARBOUR, the fish market and shots tasting. You can also see Caorle's fishermen as they dock their boat in the harbour and offload their fish, ready to be taken to the municipal fish market where it is sold in a traditional 'whispered auction'!



UNA GIORNATA DA PESCATORI ESCURSIONE A BORDO DI UN PESCHERECCIO E DEGUSTAZIONE CON VISITA AI CASONI DELLA LAGUNA (ANTICHE ABITAZIONI IN CANNA PALUSTRE).

AUF FISCHERS SPUREN Tagesausflug an Bord eines Fischerboots mit Verkostung sowie Besuch der Casoni (traditionelle Fischerhütten aus Schilf) in der Lagune.

PLAY THE FISHERMAN FOR A DAY on board a fishing boat. Food tasting and visit to the casoni (old houses made of swamp reeds) in the lagoon.

Grandi eventi

WICHTIGE VERANSTALTUNGEN - IMPORTANT EVENTS



4° WEEKEND MAGGIO/MAI/MAY Gusta la 500

WIE DIE 500
TASTE THE 500

ALLA CELEBRE REGATA D'ALTAURA ABBIAMO ABBINATO UNA MANIFESTAZIONE ENOGASTRONOMICA, **GUSTA LA 500:** SHOW COOKING, DEGUSTAZIONI, MUSICA E INTRATTENIMENTO NELLO SPLENDIDO CONTESTO DEL PORTO PESCHERECCIO E NON SOLO!

Anlässlich der berühmten Segelregatta veranstalten wir den kulinarischen Event **Gusta la 500** - mit Show Cooking und Verkostungen, Musik und Entertainment vor der herrlichen Kulisse des Fischerhafens und in anderen Locations.

During the famous open-sea regatta, a food and wine event will be taking place: the **Gusta la 500** (Taste the 500), a show cooking event with tastings, music, entertainment and much more in the wonderful setting of the Fishing Harbour.



2° WEEKEND SETTEMBRE/SEPTEMBER

Festa del pesce

FISCHFEST
THE FISH FESTIVAL

FRITTO O ALLA GRIGLIA CON POLENTA E GUSTATO IN RIVA AL MARE: È IL PESCE LOCALE IL PROTAGONISTA AMATISSIMO DELLA FESTA CHE A SETTEMBRE DI OGNI ANNO RIEMPIE CAORLE DI MIGLIAIA DI APPASSIONATI DELLA NOSTRA CUCINA TIPICA IN OCCASIONE DELLA **FESTA DEL PESCE!** CI SI SFIDA ANCHE A COLPI DI **SARDINE ALLA GRIGLIA!**

Frittet, vom Grill, mit Polenta oder ohne - und direkt am Meer zu verzehren: Unser geliebter heimischer Fisch steht im absoluten Mittelpunkt dieses Festes, das jedes Jahr im September Tausende Besucher nach Caorle lockt - zum Fischfest „**Festa del Pesce**“! Eines der Highlights ist der **Sardinengrill**-Wettbewerb!



Per tutte le INFO su Caorle, eventi, prenotazioni, hotel e ristoranti

Für alle INFOS über Caorle, Events, Reservierungen, Hotel und Restaurants
For all the INFO on Caorle, events, reservations, hotel / restaurants

IAT Caorle Ufficio informazioni / Infobüro / Tourist information
Rio Terrà 3, I - 30021 Caorle - Venezia Tel. +39 0421 81085 www.caorle.eu

/caorletourism



IAT Caorle

Ufficio informazioni

Infobüro - Tourist information

Rio Terrà 3, I - 30021 Caorle - Venezia

Tel. +39 0421 81085

Caorle.eu