Le vie del Gusto

IL GUSTO NELLA TRADIZIONE

Le iniziative previste sono la promozione dei prodotti tipici locali all'interno del Centro di Promozione Prodotti Agricoli di Caorle con incontri di approfondimento sui vari prodotti (locali e sloveni) con l'allestimento di alcuni stand nell'area esterna del Centro dove verranno presentati salumi tipici come il "lingual" e la "brasiola", le carni bianche avicole e di macelleria in genere, il pesce, il riso, i formaggi, il miele, i prodotti ortofrutticoli, i gelati artigianali, i vini Doc Lison-Pramaggiore ed altre produzioni slovene tra cui l'olio d'oliva.

V Centru za promocijo kmetijskih proizvodov so predvidene razne dejavnosti kot so promocija zna ilnih krajevnih proizvodov ter sre anja namenjena poglobljeni predstavitvi raznih proizvodov (krajevnih in slovenskih). V zunanjih prostorih centra bodo postavljene stojnice, kjer bodo predstavljeni zna ilni suhomesnati proizvodi kot so "lingual" in "brasiola", belo meso perjadi in druge mesnine, ribe, riž, siri, med, sadje in zelenjava, obrtniški sladoled, vina z oznako Doc (ZGP- zaš iteno geografsko poreklo) obmo ja Lison-Pramaggiore in drugi slovenski proizvodi, med ostalimi tudi olj no olje.

During the initiative typical local products will be promoted in the "Centro di Promozione Prodotti Agricoli", the agricultural products promotion center. There will be in-depth meetings on various products (both local and from Slovenia) and some stands will be set up in the area outside the Center offering a sampling of typical cold-cuts such as the "lingual" and "brasiola", lean fowl meats and butchery products in general as well as fish, rice, cheeses, honey, fruits and vegetables, artisan ice creams, Lison-Pramaggiore D.O.C. wines and other Slovenian products including olive oil.

Die vorgesehenen Initiativen sind die Förderung typischer lokaler Produkte im Inneren des Zentrums der Agrarprodukt-Veranstaltung mit Treffen und Zusammenkünften zur Vertiefung der Kenntnis vieler Produkte (örtlicher und slowenischer) und im Außenraum mit dem Aufbau von Ständen, wo typische Produkte, wie Fleisch- und Wurstwaren: „lingual", „brasiola", weiße Fleischsorten, Geflügel und im generellen Fleischerprodukte vorgestellt werden. Der Fisch, der Reis, der Käse, der Honig, Obst und Gemüse, hausgemachtes Eis, DOC Weine aus der Weingegend. Lison-Pramaggiore und vieles mehr, aus Slowenien unter anderem das Olivenöl, werden hier den interessierten Besuchern präsentiert.

PROGRAMMA-PROGRAM-SCHEDULE-PROGRAMM

Venerdì-Petek-Friday-Freitag 15 APRILE

ore **10.00** Apertura stand di diversi espositori - Otvoritev stojnic razstavljavcev
Opening of the various stands - Uhr Eröffnung der Stände verschiedener Aussteller

ore **10.30** Presentazione manifestazione "Il Gusto nella tradizione"
Saluto del Sindaco di Caorle Marco Sarto
Saluto dell'Assessore alle attività produttive e agricole della Provincia di Venezia Giuseppe Scaboro

Predstavitve prireditve "Il Gusto nella tradizione - Okus v tradiciji"
Pozdrav župana iz Caorle, Marco Sarto
Pozdrav odbornika za proizvodne in kmetijske dejavnosti pokrajine Benetke, Giuseppe Scaboro

Presentation of the "Il Gusto nella tradizione" (The ways of taste lie in tradition) exhibition.
Greeting from Mayor of Caorle, Marco Sarto.
Greeting from City Councilman for Production and Agricultural Activities of the Province of Venice, Giuseppe Scaboro.

Uhr Vorstellung der Veranstaltung „Der Geschmack in der Tradition"
Begrüßung durch den Bürgermeister von Caorle Marco Sarto
Begrüßung durch den Assessor der Produktionsbetriebe und der Landwirtschaft der Provinz Veneto Giuseppe Scaboro

ore **10.50** Presentazione ricerca su: manifestazioni locali e prodotti tipici in Provincia di Venezia con il dr. Giulio Volpi

Predstavitev raziskave: Krajevne prireditve in zna ilni proizvodi pokrajine Benetke, Giulio Volpi

Presentation of research on: Exhibitions of local and typical products in the Province of Venice with Dr. Giulio Volpi.

Uhr Präsentation der Forschung: örtliche Veranstaltungen und typische Produkte der Provinz Veneto mit Dr. Giulio Volpi

ore **11.20** Regione Veneto: La promozione agroalimentare nel Veneto a cura della direzione politiche agricole nella Regione Veneto - Dežela Veneto: Pobude v izvajanju
Veneto Region: Current initiatives - Uhr Provinz Veneto: laufende Initiativen

ore **11.40** Il Centro di Promozione Prodotti Agricoli: Assessore alle attività produttive del Comune di Caorle Enzo Valvason - Center kmetijskih proizvodov: odbornik ob ine Caorle, Enzo Valvason
The Center for Agricultural Products: Caorle City Councilman, Enzo Valvason.
Uhr Das Zentrum der Agrarprodukte: Assessor der Gemeinde Caorle Enzo Valvason

ore **12.00** Interventi ed informazioni da parte dei partners al progetto: Comuni di: Campagna Lupia, Mirano, Portogruaro, Comune di Isola d'Istria (Slo)

Posegi in predstavitve partnerjev projekta: ob ine Campagna Lupia, Mirano, Portogruaro in Izola (Slo)

Participation and information from Project Partners: the towns of Campagna Lupia, Mirano, Portogruaro and the Izola of Istria (Slo).

Uhr Beteiligung und Information seitens der Projektpartner: Gemeinden von: Campagna Lupia, Mirano, Portogruaro, Gemeinde der Insel Istria (Slo)

ore **13.00** Degustazione - Degustacija - Taste sampling - Uhr Verkostung

ore **16.30** Degustazione prodotti tipici esposti: "La brasiola cos'è".
Il salume presentato dalla Antica Trattoria "Alla Fossetta"

Degustacija razstavljenih zna ilnih proizvodov: "La brasiola cos'è - Kaj je to brasiola".
Suhomesnati proizvod, ki ga predstavlja gostilna z dolgoletno tradicijo "Alla Fossetta"

Sampling of typical products on display: "What is brasiola?" The product presented by the ancient trattoria "Alla Fossetta".

Uhr Verkostung typischer ausgestellter Produkte: "La brasiola cos´e".
Die Wurstwaren, von der antiken Trattoria „Alla Fossetta" vorgestellt.

ore **17.30** Incontro con i produttori sloveni - Sre anje s slovenskimi proizvajalci
Meeting with Slovenian producers - Uhr Treffen mit slowenischen Erzeugern

ore **19.00** Chiusura della giornata - Zaklju ek dneva
Closing of the day's activities - Uhr Tagesabschluss

ore **20.30** Ristorante "Al Carro" di Duna Verde: serata di cucina tipica veneta ed incontro con l'autore: il prof. Massimo Donà presenta il libro "La filosofia del vino".

Restavracija "Al Carro" v Duna Verde: ve er z zna ilnimi benečkimi jedmi in sre anje z avtorjem: profesor Massimo Donà predstavlja svojo knjigo "La filosofia del vino? (Filozofija vina).

"Al Carro" restaurant in Duna Verde: an evening with the typical Veneto cuisine and meeting with Professor Massimo Donà who will present his book "The Philosophy of Wine.

Uhr Restaurant „Al Carro" in Duna Verde: Abendessen nach dem Thema „Typische Kochkunst Venetiens" und der Autor Prof. Massimo Donà stellt sein Buch „La filosofia del vino" – „ Die Philosophie des Weines „ vor.

Sabato-Sobota-Saturday-Samstag 16 APRILE

ore **10.00** Apertura del Centro e degli Stand espositivi - Otvoritev centra in razstavnih stojnic
Opening of the Center and the Stands
Uhr Eröffnung des Zentrums und der Aussteller-Stände

ore **11.00** Laboratori ed incontri con la cucina ed i prodotti tipici a cura della Pro Loco di Caorle e delle aziende partecipanti: il risotto con i fegatini, i lessi e gli arrosti.

Delavnice in sre anja z zna ilnimi proizvodi in jedmi, ki jih predstavlja Pro Loco iz Caorle v sodelovanju z nekaterimi podjetji: rižota s piš an jimi jetrci, kuhano meso in pe enke.

Workshops and meetings with the cuisine and typical products under the direction of the Caorle Tourist Board and the participating companies: risotto with chicken livers, boiled and roast meats.

Uhr Arbeitsräume und Treffen mit der Küche und der typischen Produkte organisiert von Pro Loco Caorle und der beteiligten Unternehmen: Reis mit Geflügelleber, Gekochtes und Gebratenes.

ore **12.00** Informazioni dalle aziende: miele e formaggio - un fine pasto di gusto e sapore - scopriamo gli abbinamenti

Podjetja se predstavljajo: med in sir - zaklju ek obroka poln okusa - odkrijmo povezave

Information from the companies: honey and cheese – a savory ending to any meal – discovering the right combinations.

Uhr Information von den Unternehmen: Honig und Käse – der beste Abschluss eines guten Essens – entdecken wir das richtige „Miteinander"

ore **15.00** Laboratori ed incontri con la cucina ed i prodotti tipici a cura della Pro Loco di Caorle e delle aziende partecipanti: il broetto di pesce e le Sarde in saor

Delavnice in sre anja z zna ilnimi proizvodi in jedmi, ki jih je pripravila Pro Loco iz Caorle v sodelovanju z nekaterimi podjetji: ribji brodet in "Sarde in saor"

Workshops and meetings with the cuisine and typical products under the auspices of the Caorle Tourist Board and the participating companies: fish soups and "Sarde in saor" sardines.

Uhr Arbeitsräume und Treffen mit der Küche und der typischen Produkte gepflegt von Pro Loco Caorle und der beteiligten Unternehmen: il broetto di pesce (Fischsuppe) und sarde in saor (kalte Sardinen mit viel Zwiebel)

ore **17.30** L'asparago di Bibione: con che vino? E con che gelato
Beluši iz Bibiona: s katerim vinom? In s kakšnim sladoledom?
Bibione asparagus: What wine to serve? And which ice cream?
Uhr Der Spargel von Bibione: mit welchem Wein? Und mit welchem Eis?

ore **19.00** Chiusura della giornata
Alla giornata sarà presente il Centro di Formazione Alberghiera "Giovanni XXIII" di Caorle

Zaklju ek dneva - Prisotni bodo predstavniki Centra za hotelirsko izobraževanje "Giovanni XXIII" iz Caorle

Closing of the day's activities.
The Caorle "Giovanni XXIII" Hotel Training Center will be present throughout the day

Uhr Tagesabschluss - Heute ist „Centro di Formazione Alberghiera" – die Hotelfachschule "Giovanni XXIII" aus Caorle vertreten..

Domenica-Nedelja-Sunday-Sonntag 17 APRILE

ore **10.00** Apertura del Centro e degli Stand espositivi - Otvoritev centra in razstavnih stojnic
Opening of the Center and the Stands
Uhr Eröffnung des Zentrums und der Aussteller-Stände

ore **11.00** Università dei Sapori di Perugia: Fabrizio Nonis presenta "il Lingual"

Univerza okusov iz Perugie, Fabrizio Nonis predstavlja "il Lingual"

"Università dei Sapori" (University of "flavors") of Perugia, Fabrizio Nonis presents "il Lingual", a local specialty.

Uhr Universität dei Sapori – des Geschmacks, in Perugia, Fabrizio Nonis präsentiert das typische Produkt „Il Lingual"

ore **12.00** Informazioni dalle aziende: I vini Doc Lison-Pramaggiore Storia e percorsi di un territorio poliedrico

Podjetja se predstavljajo: Vina Doc Lison-Pramaggiore - zgodovina in itinerarji po raznolikem obmo ju

Information from the companies: Lison-Pramaggiore D.O.C. wines – History and itineraries through a multifaceted territory.

Uhr Auskünfte von den Unternehmen: DOC-Weine von Lison-Pramaggiore Geschichte und Entwicklung eines vielfältigen Landes

ore **15.00** Università dei Sapori di Perugia: Fabrizio Nonis presenta i piatti della tradizione del Veneto Orientale

Univerza okusov iz Perugie, Fabrizio Nonis predstavlja mesne jedi vzhodnega Veneta

Università dei Sapori of Perugia, Fabrizio Nonis presents the meat dishes of Eastern Veneto

Uhr Universität dei Sapori – des Geschmacks, in Perugia, Fabrizio Nonis präsentiert – Feines der Fleischer aus dem Osten Venetiens

ore **17.30** Informazioni dalle aziende: il pesce di Caorle, pregiato e ricercato. Perché?

Podjetja se predstavljajo: ribe iz Caorla, cenjene in iskane. Zakaj?

Information from the companies: Why Caorle fish are so highly prized and in such demand.

Uhr Auskünfte von den Unternehmen: Der Fisch aus Caorle, geschätzt und gesucht. Warum?

ore **19.00** Chiusura della manifestazione ed un arrivederci - Zaklju ni pozdrav in zaklju ek prireditve
Closing of the event and Farewell.
Uhr Ende der Veranstaltung und ein recht herzliches auf Wiedersehen

Nel corso delle giornate i produttori illustreranno la storia, i prodotti del territorio e i metodi di lavorazione. Proizvajalci bodo v teh dneh predstavili krajevno zgodovino, proizvode in naäin njihove pridelave.
During the course of the day, the producers will illustrate the history and products of the territory and the processing methods. Im Laufe der Tage erklären die Erzeuger die Geschichte, die Produkte des Gebietes und die Verarbeitungsmethoden.

INFO

COMUNE DI CAORLE: Ufficio Turismo, Via del Passarin,15 - 30021 Caorle (Ve)
INFORMAZIONI: 0421.219265
e-mail: cultura@comune.caorle.ve.it • e-mail: ufficiostampa@comune.caorle.ve.it

APT CAORLE E BIBIONE: Calle delle Liburniche,16/18-30021 Caorle (Ve)
INFORMAZIONI: 0421.81085
e-mail: info@caorleturismo.it • www.caorleturismo.it

PROMOCAORLE: Via dell'Artigiano, 9-30021 Caorle (Ve)
ACCOGLIENZA E PRENOTAZIONI: 0421.210506
e-mail: promo@caorlevacanze.com • www.caorlevacanze.it

INFO

PARTNER DEL PROGETTO:

Provincia di Venezia, Comuni di:
Campagna Lupia, Caorle, Mirano, Portogruaro,
Comune di Isola (SLO), GAL Venezia Orientale
Coordinamento Evento: Pro Loco di Caorle

Con la collaborazione di:

APT Bibione-Caorle
Associazione Produttori Apistici Veneto Orientale
Associazione Strada dei Vini Doc Lison-Pramaggiore
Centro di Formazione Alberghiera "Giovanni XXIII"
Consorzio Pro Loco del Veneto Orientale
Consorzio PromoCaorle
Cooperativa Produttori Ortofrutticoli Bibione
Cooperativa Unione Provinciale Pesca
Mostra Nazionale dei Vini Pramaggiore
Università dei Sapori di Perugia
Accademia Gelatiera Italiana
Antica Trattoria "Alla Fossetta"
Azienda Agricola "La Fagiana"
Azienda Agrituristica "Xausa"
Latteria di Summaga
Ristorante "Il Carro" di Duna Verde

Progetto VIE DEL GUSTO cod. AAVEN22310 0
cofinanziato dall'U.E. mediante il FERS.
Iniziativa comunitaria Interreg III A Phare CBC Italia Slovenia 2000-2006

Projekt "Poti okusov" cod. AAVEN22310 0 sofinanciran s sredstvi Evropskega Sklada za Regionalni Razvoj (ESRZ)
Evropska pobuda Interreg IIIA
Phare CBC-Italija-Slovenija 2000-2006

Durante la manifestazione funzionerà un servizio navetta circolare e continuato dalle ore 11.00 alle ore 19.00 con partenza da Piazza Giovanni XXIII ed arrivo nel Centro di Promozione Prodotti Agricoli e ritento.

V času predstavitve bo na razpolago prevoz, ki bo neprekinjeno krožil od 11.00 do 19.00 ure, z odhodom iz trga Giovanni XXIII do Centra kmetijskih proizvodov ter obratno.

During the exhibition a shuttle bus service between Piazza Giovanni XXIII and the Agricultural Products Center will be in continuous operation from 11:00 a.m. to 7:00 p.m.

Während der Veranstaltung funktioniert von 11.00 Uhr bis 19.00 Uhr ein Hin- und Retour Shuttle-Dienst, der am Piazza Giovanni XXIII abfährt und im Centro Prodotti Agricoli (Zentrum der Agrarprodukt-Veranstaltung) ankommt.