

Caorle

27 ottobre 2019

le risaie e il pranzo di pesce



Programma

ore 7:30 – Partenza da Belluno (p.le Stazione) – via Ponte Alpi e autostrada. Chi volesse usufruire della fermata allo Stadio è pregato comunicarlo in Sede.

ore 9:30 – arrivo presso l’Azienda Agricola che si dedica alla coltivazione del riso Carnaroli. Risaie, quasi in riva al mare. È l’aria buona dell’Adriatico, scherzano qui, a renderle speciali. Tutto ha inizio, su queste terre strappate alla palude nei primi anni Venti del Novecento, quando si importò la coltivazione del riso in qualche campo, per il consumo personale o poco più. Nel 1981 gli ettari coltivati a riso erano 7. Oggi, in questi terreni gli ettari coltivati sono mediamente 140-150. Per fare riso buono non ci vuole un terreno particolare. Ma ci vuole acqua buona. “Qui viene dalla Livenza”, spiega il proprietario. E poi c’è l’”aria buona” del mare: nel senso che le brezze marine asciugano bene le piante, evitando che contraggano malattie.

Una parte dell’Azienda è piantata a vigneto. Ci sarà la possibilità di acquisto presso lo spaccio aziendale di: riso e risotti con vari gusti, succhi di frutta, vino, farine e birra (prodotta dal 2011).

In pullman si raggiungerà quindi Caorle per consumare il **pranzo con menu di pesce**

aperitivo con stuzzichini; antipasti: tonno affumicato, salmone al limone, gamberetti, dentice mantecato, folpetti, gamberone, canoce, sarde; primi piatti: tagliolini alla scogliera, crespelle di stagione; secondi piatti: grigliata (mazzancolle, calamaro, orata) e fritto misto; contorni: patatine al forno e insalata mista; sorbetto; dessert della casa, acqua, vino della casa e caffè

Il pranzo non è compreso nella quota e si paga al ristorante.

Per coloro che non mangiassero pesce sono disponibili piatti a base di carne.

Pomeriggio: breve passeggiata sul lungomare di Caorle; quindi rientro a Belluno, dove l'arrivo è previsto in serata.

Programma dettagliato in sede