



progetto

a cura di Eleganzaveneta

CAORLE WINE&ART 2026

“Caorle - Scogliera VIVA Lungomare Petronia”

6-7 LUGLIO 2026

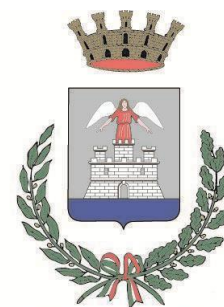
Caorle, lunedì e martedì 6 e 7 luglio –Vino e Arte s’incontrano per creare un percorso culturale che vuole condurre il turista alla conoscenza del patrimonio artistico ed enogastronomico della cittadina di Caorle. Un’eccezionale ricchezza che comprende un immenso bagaglio di tradizioni culinarie, prodotti tipici ed eccellenze vitivinicole. Un profondo legame con il territorio che attesta il complesso valore identitario di Caorle e della regione del Veneto.

Eleganzaveneta propone nelle date **6-7 luglio 2026 dalle 18 alle 24 (data sostitutiva in caso di brutto tempo 13-14 luglio)** la decima edizione di **Wine&Art** che si terrà a Caorle, “*Scogliera Viva*” *Lungomare Petronia*, un palcoscenico di rara bellezza affacciato sul mare Adriatico.

La manifestazione nasce dalla collaborazione tra il Comune di Caorle ed Eleganzaveneta di Lionella Genovese, esperta in marketing del vino, con l’obiettivo di promuovere il progetto “Gusta Caorle”.

L’Amministrazione comunale crede fortemente che l’identità di Caorle, borgo marinaro da vivere tutto l’anno, sia raccontata anche dai piatti che da generazioni arrivano in tavola: preparazioni basate su prodotti tipici, genuini e a chilometro zero, offerti dal mare e dalla terra, secondo ricette di antica tradizione. La Costa Adriatica, con località come Caorle, è una delle destinazioni turistiche più frequentate in Italia. Attira un forte interesse non solo per l’offerta balneare, ma anche per il patrimonio storico, artistico, paesaggistico ed enogastronomico del territorio, con la cucina locale e i piatti della tradizione. Nelle scorse edizioni turisti italiani e stranieri hanno partecipato all’evento con attenzione e curiosità. Anche per questa decima edizione l’obiettivo è offrire prodotti di qualità, riconoscibili e legati all’identità del territorio.

Il turismo enogastronomico è un segmento in forte crescita, nel quale l’agroalimentare e il vino diventano motivazione principale o complementare del viaggio. L’esperienza gastronomica si trasforma così in un’immersione nella cultura locale, nelle tradizioni e nei



CITTÀ DI CAORLE

saperi del territorio, valorizzando prodotti a denominazione, aziende agricole e paesaggi rurali, e rispondendo al desiderio del viaggiatore di vivere esperienze autentiche, legate ai luoghi e alle loro produzioni.

Caorle Wine&Art ha quindi lo scopo di creare un legame tra territorio agricolo e spiagge, tra divertimento, arte e cultura, tra tradizioni e qualità dei prodotti che il mare e la terra offrono, promuovendo le molteplici eccellenze agroalimentari del Veneto. La cultura enogastronomica torna a essere uno strumento per condurre il turista alla scoperta di tutta la zona. Caorle si conferma così punto di riferimento per la promozione del territorio e del Veneto, con un respiro nazionale che da sempre la distingue.

La decima edizione dedicherà ampio spazio all'agroalimentare, ospitando il Consorzio Piccole Produzioni Locali (PPL VENETE) con tre produzioni: olio di oliva, miele e tartufo veneto.

Attraverso Caorle Wine&Art, la città si fa portavoce dell'eccellenza locale e veneta: non solo i grandi vini delle denominazioni più importanti e le produzioni di Tipicamente Caorloto, ma anche tipicità, tradizione e valorizzazione del territorio a 360°. Come per il vino, i partecipanti potranno assaggiare tutte le specialità presenti e, in due momenti, sarà possibile degustare il risotto al tartufo veneto grazie alla presenza dello chef Graziano Manzatto, ambasciatore della cucina italiana all'estero.

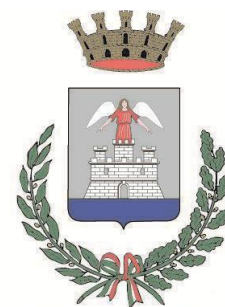
Ospiti di questa decima edizione saranno due giornalisti di rilievo nazionale: Leonardo Romanelli, critico enogastronomico, scrittore e sommelier performer, firma de *Il Gusto* di *Repubblica* e di *Gusto Critico*, e Salvo Ognibene, giornalista e sommelier per *CiboToday*, *Identità Golose*, *Slow Wine* e *Touring Club*. Il giornalista Danilo Poggio, podcaster de *I nuovi mosti* e collaboratore de *La Cucina Italiana*, de *Le Guide di Repubblica* e di *Deejay.it* presenterà le autorità all'inaugurazione e condurrà i talk della manifestazione con ospiti e protagonisti.

Anche l'iniziativa "Cicchettando" verrà riproposta per far conoscere le tipicità gastronomiche di Caorle. I partecipanti riceveranno una mappa dei locali del centro e potranno scoprire, tra calli e campielli, i famosi cicchetti preparati nel rispetto della tradizione culinaria locale e veneta.

MEDIA E COMMERCIALE

L'evento verrà pubblicizzato nelle province venete e fuori regione attraverso attività social, campagne ADV, il portale del Comune di Caorle e quello del Consorzio di Promozione Turistica Caorle e Veneto Orientale, che provvederà a divulgare l'iniziativa nelle strutture ricettive, tra campeggi, villaggi, hotel e locali di settore.

L'organizzazione punta a invitare gli operatori Ho.Re.Ca. dell'entroterra, che nelle serate



CITTÀ DI CAORLE

infrasettimanali potranno partecipare con maggiore facilità, dedicando la serata ad assaggi, incontri e nuovi contatti con le aziende. Nelle scorse edizioni si è registrata anche una presenza interessante di importatori esteri provenienti dal Nord Europa. Alla luce delle attuali dinamiche commerciali, l'organizzazione prevede una crescita dell'interesse da parte del comparto estero.

PROGRAMMA:

Lunedì 6 luglio

Ore 18,00 Lungomare Petronia - Scogliera Viva

Apertura Banchi di assaggio con la presenza del Produttore

Ore 20,00 Lungomare Petronia – Scogliera Viva

Cerimonia di apertura e taglio del nastro della decima edizione di Wine&Art.

Interverranno le autorità locali e regionali con la partecipazione dell'Assessore allo Sport e Turismo del Comune di Caorle Mattia Munerotto, il Presidente Consorzio PPL Venete Stefano Danieli, il Consigliere della Regione Veneto Rosanna Conte, portando un messaggio inaugurale.

Presenta Danilo Poggio

Ore 21,00-22,00 Lungomare Petronia – Scogliera Viva

TALK: I piatti della cucina caorlotta e i vini di Caorle Wine&Art.

Conduce Danilo Poggio con la partecipazione di Leonardo Romanelli giornalista e sommelier IL GUSTO di REPUBBLICA. Interviene lo chef ambasciatore della cucina italiana Graziano Manzatto.

Ore 24,00 Chiusura banchi di assaggio

Martedì 7 luglio:

Ore 18,00 Lungomare Petronia – Scogliera Viva

Apertura banchi di Assaggio con la presenza del produttore

Ore 21,00-22,00 Lungomare Petronia – Scogliera Viva

TALK: Le sfumature delle uve Tocai tra Lison, Tai e Friulano.

Conduce Danilo Poggio con la partecipazione di Salvo Ognibene giornalista e sommelier CIBO TODAY, IDENTITA' GOLOSE, SLOW WINE.

Ore 24,00 Chiusura banchi di assaggio.

Ticket ingresso € 20,00 compreso di assaggi liberi.

(Due serate stessa persona € 30,00)

Calice e tracolla su cauzione € 5,00

Al Desk di registrazione verranno consegnati il braccialetto identificativo che permette di



CITTÀ DI **CAORLE**

uscire ed entrare durante tutto il tempo della manifestazione, calice e tracolla per gli assaggi, lista delle aziende presenti nella mappa per scoprire i locali del centro dove assaggiare i "Cicchetti" (a pagamento).

Il ticket comprende anche la partecipazione al Talk.

Accredito per operatori di settore e stampa.

Link Utili:

www.caorle.eu

www.pplveneto.it

<https://leonardoromanelli.it/>

<https://www.salvoognibene.it>

@danilopoggiowine

Progetto e organizzazione:

Lionella Genovese di Eleganzaveneta, libera professionista, esperta in marketing del vino e comunicazione.

Sviluppa progetti, organizza eventi al fine di promuovere le eccellenze agroalimentari del territorio locale e nazionale.

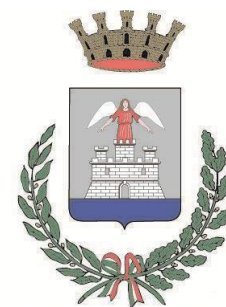
Eleganzaveneta di Lionella Genovese

eleganzaveneta@gmail.com

+39 347 57 13 469

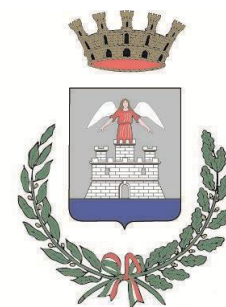
www.eleganzaveneta.it

eLeGanza
veneta



CITTÀ DI CAORLE

eLeGanza
veneta



CITTÀ DI CAORLE