

MAG
11
VEN

JESOLO
DAILY NEWS



		
mattino 17°	pomeriggio 25°	SAB 12 19° 25°

www.jesolometeo.it

EVENTI E MANIFESTAZIONI



Sea Life Jesolo

Piazza Venezia - 10.00-18.00 (ultimo ingresso 45min prima della chiusura)

dal 30/03/2018 al 30/06/2018

Costo: 13 € ; 16,50 €

Mostra "Egitto. Dei, Faraoni, Uomini"

Via Aquileia 123 (di fronte Pala Arrex)- ore 10-18

dal 21/04/2018 al 27/05/2018

Costo: 8 €; 16€

Tropicarium Park

Pala Arrex, h.10- 18

dal 24/04/2018 al 30/06/2018

Costo: 15 €; 20 €

66°Raduno Nazionale Bersaglieri "Piave 2018"

Territorio del Basso Piave e parte del Trevigiano

dal 07/05/2018 al 13/05/2018

Gratuito

Mercato Settimanale

Piazza Kennedy- Jesolo Centro Storico, dalle 8 alle 13

11/05/2018

Altri eventi sono disponibili sul sito web: www.jesolo.it
e su Facebook: [Jesolo.it](https://www.facebook.com/jesolo)

IN PRIMO PIANO



Un giro tra le bancarelle

Volete fare acquisti davvero particolari o sbizzarrirvi nella scelta di prodotti alimentari del territorio? A Jesolo siete nel posto giusto. Tra le bancarelle dei mercatini che animano le vie della città trovate di tutto e di più e per tutta la settimana. L'appuntamento storicamente più importante è quello del venerdì in Centro Storico. Un viaggio di atmosfere, di colori e sapori, in un centro che vi saprà coccolare e accontentare. Il lunedì mattina potete visitare il Mercato Agricolo di Jesolo Paese, dove si possono acquistare i prodotti del territorio a "Km 0". Segue poi tutti i giovedì mattina il mercato cittadino di Cortellazzo. Maggiori info: www.jesolo.it

Orari: Mercato agricolo del lunedì in piazza della Repubblica dalle ore 7.30 alle 12.30. I mercati settimanali del venerdì in piazza Kennedy e del giovedì a Cortellazzo si svolgono dalle ore 8 alle 13.

LO SAPEVI CHE



Jesolo e le tagnùe

Anche il litorale di Jesolo si distingue per la presenza di alcune di quelle piccole scogliere chiamate Tagnùe: veri scrigni di biodiversità, habitat di molte specie animali e vegetali marine che ne fanno un insostituibile 'polmone' di vita per tutto l'Alto Adriatico. La cosiddetta Tagnùa 125, che si trova a 3 miglia dalla costa in corrispondenza di Piazza Drago e Piazza Mazzini è vasta circa 16.000 mq e si trova ad una profondità fra i 15 e i 19 metri; un miglio più ad est ve n'è un'altra più piccola (circa 5.000 mq) ad una profondità lievemente maggiore. Di particolare bellezza è la Tagnùa di Cortellazzo: dista 3 miglia dalla costa e ha un'estensione di 10.000 mq e si trova fra i 17 e i 20 metri di profondità. In ognuna delle Tagnùe abbondano stelle marine, spugne, granchi, merluzzetti e astici. Tutto in un multicolore andirivieni di vita e di armonia marine.

Nota Bene Invitiamo i nostri ospiti a verificare sempre le informazioni contenute nella Daily News con il personale dell'albergo o sul sito ufficiale www.jesolo.it, per accertare che non vi siano variazioni impreviste avvenute dopo la stampa. Informazioni di contatto: **Consorzio di Imprese Turistiche JesoloVenice** Tel. +39 0421 92288 info@jesolovenice.com

COSE DA FARE



Tropicarium Park

Tropicarium Park è una vera e propria immersione nel mondo della natura, con tantissimi animali da tutto il mondo, accompagnata da un ambiente molto ospitale e confortevole per tutta la famiglia. Per la visita ci vogliono circa 3 ore ed il percorso è al coperto ed accessibile alle persone diversamente abili. La visita comprende tre percorsi: Tropicarium con scimmiette, farfalle, rettili, pinguini e sauri di ogni genere; Predators con grossi squali e grandi coccodrilli; Aquarium con tanti pesci tropicali di ogni forma e colore!!!

Prezzi: Adulti: € 20; Bambini(4-12 anni) € 15; Ridotti € 16; GRATUITI (fino a 3 anni e disabili non autosufficienti). Orari di apertura: dalle ore 10 alle ore 18 (ultimo ingresso ore 17).

SAPORI JESOLANI



Risi e Bisi

Classico piatto noto dalla metà del '500 quando è diventato il piatto del Doge per la festa di San Marco (25 Aprile).

Ingredienti: 300 g di riso Vialone nano - 400 g di piselli - 40 g di pancetta a dadini - 1 cucchiaio di olio - prezzemolo - aglio tritato fine - 40 g di burro - 40 g di parmigiano - brodo q.b.

Preparare un brodo con carne e verdura e portarlo ad ebollizione, dopodiché aggiungere il riso. Nel frattempo rosolare in olio la pancetta, il burro, la cipolla e l'aglio infine aggiungere i piselli con un poco di brodo. Quando il riso è a $\frac{3}{4}$ di cottura incorporare i piselli e terminare la cottura. Aggiungere un po' di prezzemolo e al termine condire con sale, pepe e parmigiano.

LET'S PLAY



Colora gli spazi con i puntini



DA NOI IN HOTEL



Martedì mattina alle ore 7 oppure alle ore 8 nel nostro giardino frontemare, Federica terrà una ginnastica dolce per i nostri clienti per un dolce risveglio.

Un'unione di esperienze e conoscenze di fisioterapia e pratiche olistiche.