

M'illumino di Spezie!

PROGRAMMA

SABATO 13 MAGGIO

- ore 10:30 Apertura della Manifestazione e degli Stand Espositivi
Mostra: **La magia delle spezie dalla Serenissima ai nostri giorni** con percorso olfattivo
- ore 12:00 Masterclass
Carlotto Liquori presenta: **Bitter, che amaro!**
Introduce Flavio Birri, foodwriter
Daniele Salvatori, bartender
Daniela Carlotto, titolare della Carlotto Liquori
Costo a persona: 5€
- ore 15:00 Incontro: **Le spezie in cucina**
Giampaolo Castellan, esperto e titolare dell'Azienda Sidea-L'impero del Sole
Degustazione di paperelle speziate, simbolo di Jesolo, di Mauro Pinel
Ingresso libero con prenotazione
- ore 16:00-18:00 Laboratorio per bambini: **Aperti Sesamo** (durata 1 h)
Fattoria Didattica Miglio Rosso
Ingresso libero con prenotazione
- ore 17:00 Masterclass
Dafrom Spirits&Beverages presenta:
Il gin Kranebet della Distilleria Rossi d'Asiago
Daniele Strazzabosco, Barman
Gianluca Rossi, titolare dell'Azienda Dafrom Spirits&Beverages
Costo a persona: 5€
- ore 18:30 Inaugurazione con le Autorità
- ore 19:15 **Gara mangiatori di peperoncino**
Tappa di qualificazione
Campionato Italiano Super Hot-Jack Pepper
Ingresso libero

DOMENICA 14 MAGGIO

- ore 10:00 Apertura della Manifestazione e degli Stand Espositivi
Mostra: **La magia delle spezie dalla Serenissima ai nostri giorni con percorso olfattivo**
- ore 10:30 Masterclass
Habanero's Farm presenta:
Peperoncino...per l'anima e il corpo
Introduce Daniele Berto, titolare dell'Azienda Habanero's Farm
Giancarlo Gasparotto, campione europeo mangiatori di peperoncino con Adriano De Luca e Simone Pavoni
Costo a persona: 5€
- ore 12:30 Masterclass: **Il Vermuth, dal vino di Ippocrate all'aperitivo di oggi**
Introduce Gianmarco Castellan, esperto di spezie
Daniele Salvatori, bartender
Costo a persona: 5€
- ore 15:30 Incontro: **Per un pugno di spezie. Cosa sono, da dove vengono, come si usano.**
Carla Coco, storica della gastronomia e foodwriter
Degustazione di praline di cioccolato speziato della Pasticceria Villa dei Cedri e Anice Stellato della Distilleria Varnelli
Sarà presente Gigliola Simonetta Varnelli
Ingresso libero con prenotazione
- Ore 16:00-18:00 Laboratorio per bambini: **Aperti Sesamo** (durata 1 h)
Fattoria Didattica Az. Miglio Rosso
Ingresso libero con prenotazione
- ore 17:00 Masterclass
Il Fondaco delle Spezie presenta:
Lo zafferano, il fiore della salute
Introduce Carla Coco
Mehdi Jaghour, importatore, e Reza Rashidy, scrittore
Degustazione di dolci persiani e tè allo zafferano
Costo a persona: 5€
- ore 18:45 Masterclass
Sidea Erbe&Spezie in collaborazione con Bugin Carni, WeGrill & More, Golem BBQ ed EcoTrade Group presenta:
Quattro salti sui carboni ardenti
Incontro a più voci su aromatizzazione e marinatura delle carni, Grilling e BBQ
Costo a persona: 10€ con degustazione delle carni presentate e un cocktail.

prenotazioni all'indirizzo:

info@venetoatavola.it