

Associazione Conoscere

Via Bennati, 15/13 Spinea VE

DEGUSTAZIONI ALLA FESTA D'AUTUNNO 2011

LA PERA DI VENEZIA ED I PRODOTTI DELL'AUTUNNO ***Degustazioni guidate per conoscere e gustare le eccellenze del territorio***

Una serie di degustazioni guidate per il pubblico, gratuite, per far conoscere i prodotti stagionali del territorio, come la Pera tipica di Venezia, il riso di Torre di Fine, le zucche, i radicchi, tutti proposti da operatori locali, eccellenze gastronomiche da gustare, tra qualità, territorialità e stagionalità, a cura di Veneto a Tavola .

Sabato 22 ottobre 2011

- Ore 11,00 ***MIELI VENETI*** dal raro miele di Barena del Veneziano al miele dei Colli Euganei
Incontro con il produttore Pedron Valerio
- Ore 12,00 ***IL RISO DEL VENEZIANO O*** a cura di Veneto a Tavola in collaborazione con
l'Azienda Agricola LA FAGIANA
- Ore 15,30 ***IL SALE IN ZUCCA*** storie, curiosità e gusto attorno alla zucca
a cura di Veneto a Tavola
- Ore 16,30 ***GUSTI DA PROVARE*** gelato "Formaggio e Pera di Venezia" presentato dalla
gelateria CIOCCO GELATO di Jesolo Paese
- Ore 17,30 ***ROSSO & PECORINO*** l'enoteca ZONA D'OMBRA di Jesolo Paese per una
degustazione di Cannonau dell'Azienda Massone; in abbinamento ad un pecorino sardo,
miele di tarassaco e pera di Venezia

Domenica 23 ottobre 2011

- Ore 11,00 ***LA STAGIONE DELL'OLIO D'OLIVA*** degustazione guidata di oli provenienti da
varie regioni a cura di Veneto a Tavola
- Ore 11,30 ***DOLCI AUTUNNALI*** la pasticceria ZAMMATTEO presenta "Crostatina con le Pere di
Venezia e cioccolato"
- Ore 15,30 ***"COPPA KAISER"*** con gelato alle pere di Venezia, presentato dalla storica
gelateria LOVAT di Jesolo Paese

Ore 16,00 ***CIOCCOLATO & PERA*** la pasticceria ROGGIO di Jesolo presenta una pralina alla Pera tipica di Venezia

Ore 16,30 ***GOLOSITA' ALLE PERE*** degustazione guidata da Mauro PINEL, Campione Italiano 2010 e terzo classificato ai recenti Mondiali 2011 in Francia di panificazione

Ore 17,00 ***AL CONTADINO NON FAR SAPERE*** degustazione guidata di formaggi (Blu di Montegalda e Pecorino romano a latte crudo) abbinati alla Pera tipica di Venezia presentata da LA SALUMERIA di Jesolo Paese

POLENTA IN PIAZZA domenica pomeriggio - polenta taragna “consa” (con burro e formaggi) in degustazione per il pubblico

LE DEGUSTAZIONI SONO GRATUITE, FINO AD ESAURIMENTO POSTI (45) E SI POSSONO PRENOTARE AL 335 6033639 OPPURE SABATO E DOMENICA PRESSO LO STAND CENTRALE IN PIAZZA 1° MAGGIO.