

PROGRAMMA M'ILLUMINO DI SPEZIE

Jesolo, Piazza Mazzini

Prenotazioni info@venetoatavola.it

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 bambini:** *Apriti 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
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 bambini:** *Aperti Sesamo* (durata 1 h)
Fattoria Didattica 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 Jaghouri, 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.