

# M'illumino di Spezie!

## PROGRAMMA

### SABATO 30 SETTEMBRE

- ore 10:30 Apertura della Manifestazione e degli Stand Espositivi  
Mostra **La magia delle spezie dalla Serenissima ai nostri giorni con percorso olfattivo**
- ore 11:00 Inaugurazione con le Autorità
- ore 12:00 Masterclass: **Bitter, che amaro!**  
Conduce Flavio Birri, foodwriter  
Daniele Salvatori, bartender  
Ingresso gratuito con prenotazione
- ore 15:30 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, esperti  
Ingresso con prenotazione.  
Costo a persona: 5 €
- dalle ore 16:00 alle ore 18:00 (durata del corso di 1 h)  
Laboratorio per bambini: **Apriti Sesamo: creare un pot-pourri speziato**  
Fattoria Didattica Miglio Rosso  
Ingresso gratuito 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  
Ingresso con prenotazione.  
Costo a persona: 5 €
- ore 18:45 Gara mangiatori di peperoncino.  
Tappa di qualificazione  
Campionato Italiano Super Hot - Jack Pepper  
Ingresso libero

Nelle due giornate per i momenti di ristoro sarà attivo uno spazio Street Food con bevande e piatti speziati.

Prenotazioni all'indirizzo:

[info@venetoatavola.it](mailto:info@venetoatavola.it)

Cell. 3356033639

### DOMENICA 1 OTTOBRE

- 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 Incontro: **Le spezie in cucina**  
Giampaolo Castellan, esperto e titolare dell'Azienda Sidea-L'impero del Sole  
Degustazione di Paperelle Speziate (simbolo di Jesolo) Pasticceria Mauro Pinel  
Ingresso gratuito con prenotazione
- ore 12:00 Masterclass: **Fuoco alle polveri**  
Incontro su aromatizzazione e marinatura carni, BBQ e Grilling  
Gianmarco Castellan, Sidea-L'Impero del Sole (in collaborazione con Bugin Carni)  
Dimostrazione sulla carne con cocktail d'accompagnamento  
Ingresso gratuito con prenotazione
- 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 Pasticceria Villa dei Cedri e Anice Stellato Distilleria Varnelli. Sarà presente Gigliola Simonetta Varnelli  
Ingresso gratuito con prenotazione
- dalle ore 16:00 alle ore 18:00 (durata del corso di 1 h)  
Laboratorio per bambini: **Apriti Sesamo: dipingere con le spezie**  
Fattoria Didattica Miglio Rosso  
Ingresso gratuito 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  
Ingresso con prenotazione.  
Costo a persona: 5 €
- ore 18:30 Masterclass: **Il Vermuth, dal vino di Ippocrate all'aperitivo di oggi**  
Introduce Gianmarco Castellan, esperto di spezie  
Daniele Salvatori, bartender  
Ingresso gratuito con prenotazione



LE SPEZIE PROTAGONISTE

# M'illumino di Spezie!

Jesolo Lido - Piazza Mazzini  
30 settembre - 1 ottobre 2023 ore 10.00 - 20.30

“La magia delle Spezie dalla Serenissima ai giorni nostri” - mostra con percorso olfattivo

Masterclass di Mixologia

Campionato Italiano “Super Hot - Jack Pepper”  
mangiatori di peperoncino, tappa di qualificazione

Incontri sulle Spezie: storia ed utilizzi in cucina

Masterclass sulla speziatura nel Grilling e BBQ

Laboratori per bambini a tema

Mostra mercato - Truck Food

---

programma: [www.comune.jesolo.ve.it](http://www.comune.jesolo.ve.it) - [www.venetoatavola.it](http://www.venetoatavola.it)

prenotazioni: [info@venetoatavola.it](mailto:info@venetoatavola.it) - 335 603 3639