

Programma Evento 17-18-19 maggio

VENERDI' 17 Maggio

Piazza Treviso

19:00-21:00 – Serata di Gala con premiazione ufficiale concorso **“Cocktail on the Beach”**

SABATO 18 Maggio

Viale Aurora

10:00 -20:00 - 24 cassette in cui gustare cicchetti a base di asparago e cocktail con l'olivello spinoso, e godersi svariate specialità del territorio

Piazza Treviso

11:00 - Presentazione e storia dell'Olivello Spinoso

A cura di Luca Vizzon de *Farmacia Vizzon Snc*

15:00 - Il Gelato in miscelazione. L'Olivello Spinoso rende felici "grandi e piccini". A Cura di Mirko Ciman Brand Ambassador per *“Monin Italia”, Paragon e Velier* e David Sanchis, direttore di *Formazione Bar Academy*

17:00 - Sciropi, Spritz & Olivello Spinoso. Tecnica, Tradizione & Territorio informa liquida.

A Cura di Claudio Nardin Brand Ambassador per *“Risorgimento 5 Gin”* e Jessy Santin alias *“Mr. Drink Creation”*

19:00 - Unicità & Creatività. Formazione, ricerca ed innovazione a supporto dei produttori d'eccellenza.

A Cura di Claudio Nardin Brand Ambassador per *“Risorgimento 5 Gin”*

DOMENICA 19 Maggio

Viale Aurora

10:00 -20:00 - 24 cassette in cui gustare cicchetti a base di asparago e cocktail con l'olivello spinoso, e godersi svariate specialità del territorio

Piazza Treviso

11:00 - La territorialità "espressa". Coffee & Olivello Spinoso. Principi e tecniche estrattive.

A cura di Claudio Nardin Brand Ambassador per *“Risorgimento 5 Gin”*

15:00 - Olivello Spinoso, Originalità & Aziende: un cocktail perfetto.

A Cura di Mirko Ciman Brand Ambassador per *“Monin Italia”, Paragon e Velier*

17:00 - Sfumature di Olivello pronte da bere: come preparare dei pre batch perfeste in casa o agevolare il servizio al bar.

A cura di Tea Alberizzi *Trainer & Bar Consultant*, in collaborazione con *Amaro Tosolini*

19:00 - Food pairing emotivo. Culture diverse unite dall'Olivello Spinoso. Vieni scoprire i segreti della miscelazione.

A cura di David Sanchis, direttore di *Formazione Bar Academy* e Jessy Santin alias *“Mr. Drink Creation”*

Info partecipazione

Dove: viale Aurora e piazza Treviso a Bibione

Modalità di ingresso: l'ingresso all'evento è gratuita. Gli ingressi a tutte le attività sono liberi fino a esaurimento posti, è raccomandata la prenotazione.

Per info e prenotazioni: Globetrotter Gourmet - 349.3591878 | social@globetrottergourmet.it