

Programma Evento 10-11-12 maggio

VENERDI' 10 Maggio

Piazza Treviso

19:00-21:00 – Serata di Gala con premiazione ufficiale concorso “**Asparago D’oro**” e degustazione vini della rete del Pinot Bianco del Collio

SABATO 11 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

10:00 – Cooking Show con Ermanno Barbaresco della Locanda Solagna

Risotto all’asparago bianco cotto e crudo, cavolo nero e riduzione di vino rosso

12:30 - Degustazione vini della rete del Pinot Bianco del Collio, con Adua Villa

15:00 – Cooking Show con Francesco Massenz del ristorante Incalmo

Asparago sciropato e fermentato, maionese alla fragola e polvere di asperula

17:00 – Cooking Show con Stefano Camata del ristorante 1922

Asparago tiepido, salsa bernese al sambuco e caviale di aringa

DOMENICA 12 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

10:00 – Cooking Show con Serghei Hachi del ristorante Al Cantinon

La cena di Emmaus: asparago in diverse consistenze e uova

12:30 - Degustazione vini della rete del Pinot Bianco del Collio, con Adua Villa

15:00 – Cooking Show con Andrea Valentinetti

Asparagi, fragole e wasaby

17:00 – Cooking Show con Agnese Loss dell’Osteria Contemporanea

Asparago bianco, salsa bolzanina, speck ed erbe spontanee

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