

PROGRAMMA FIERA DELL'ALTO ADRIATICO 2023 AREA EVENTI

DOMENICA 29 GENNAIO

Ore 10.00

INAUGURAZIONE FIERA DELL'ALTO ADRIATICO

Taglio del nastro alla presenza delle autorità.

A seguire ore 12.00 Buffet Fiera inaugurale con Fisar, Associazione A.M.I.R.A. con i ragazzi della scuola, Pizza e Pasta Italiana, Associazione gelato Veneto, La Confraternita Dea Renga.

Il Consorzio Ristoratori del Radicchio di Treviso IGP che presenterà Il risotto al radicchio di Treviso IGP, la Casatella Trevigiana e il Tiramisù al radicchio.

Lo chef David Perissinotto, food reporter che ha portato i piatti di Caorle per Casa Sanremo, presenterà la sua versione della pasta di sarde alla veneta con la pasta Cipriani Food e i prodotti del territorio.



Ore 13.30

Spiegazione e degustazione Pizza Contemporanea.

Pizza e Pasta Italiana



Ore 15.00

Dalla Terra al Mare, Caorle...in un piatto.

Lo chef David Perissinotto presenterà in diretta alla Fiera dell'Alto Adriatico il suo piatto per Caorle.

Venite a seguire passo per passo la ricetta e assaggiarla con David!

Per poi riproporla nelle vostre tavole!



Ore 16.30

Un Aperitivo "Mondiale". Idee e trucchi per diversificare le proposte drink nell'ora più famosa d'Italia.

L'evento è presentato da: Cloakroom Cocktail Lab, CloakStudios

Special guest: Daniele Salviato, Primo classificato alla Nikka, Perfect Serve Global Final



LUNEDI' 30 GENNAIO

Ore 10.00

L'Associazione cuochi la Serenissima presenta il Contest: MISTERY BOX

La gara sarà un entusiasmante duello a 4 mani durante il quale gli chef si sfideranno per presentare il piatto migliore!

L'ingrediente d'eccellenza sarà il Radicchio tardivo e il pubblico potrà assistere all'esecuzione e presentazione, con qualche assaggio.

Ci sarà una giuria d'eccellenza con ospiti a sorpresa e ai vincitori verrà assegnato un premio.



Ore 15.15

CSG in collaborazione con Carpigiani Gelato University presenta: "Gelato Gastronomico, La nuova frontiera del gusto".

Scopri come rendere innovativo il tuo menù dall'antipasto al dolce.

Special Guest: Stefano Marinucci, docente di Carpigiani Gelato University



Ore 16.30

Anteprima corso basic American Bartending

L'evento è organizzato da Mucho Macho Jesolo in collaborazione con Radio Piter Pan



MARTEDI' 31 GENNAIO

Ore 10.00

Pizza e Pasta Italiana in collaborazione con la Fiera dell'Alto Adriatico organizza il concorso "Trofeo Fiera dell'Alto Adriatico – La pizza a due"

Con la presenza in veste di giudice ai forni: Graziano Bertuzzo - Campione al mondo pluripremiato.

La coppia prima classificata riceverà un premio assegnato dal Consorzio di promozione Turistica Caorle e Venezia orientale e guadagnerà il diritto di gareggiare al 30° Campionato Mondiale della Pizza, 18/20 aprile a Parma.



Ore 16.30

"Club Sandwich: energy food & sport"- Alimentazione e benessere fisico .

Nel corso dell'evento in Fiera sarà presentato il nuovo contest 2023 "Il Miglior Club Sandwich di Jesolo", il libro dedicato alla golosa specialità e si terrà uno show cooking che illustrerà la ricetta tradizionale e le creative versioni gourmet che avrà per protagonisti l'ideatore del progetto Gianfranco Moro, i Giudici Sensoriali e gli Ambasciatori del Club Sandwich. Insieme a loro anche Mauro Borin, travel sport blogger dell'Outdoor Team di Jesolo e portabandiera della città balneare alla Tokyo Marathon 2023 che esaminerà il club sandwich sotto il punto di vista dell'alimentazione sana degli sportivi. E, per concludere, Sandro Bincoletto, barman Aibes, presenterà gli abbinamenti del club con i suoi cocktail originali.



MERCOLEDI' 1 FEBBRAIO

Ore 10.00

La Federazione internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria presenta: Dolce colazione alternativa.

La dimostrazione si svolgerà con la creazione di dolci innovativi da colazione di impatto scenografico e pratico.

Coordina l'evento: Di Francesca Mario Equipe Eccellenza Italiana delegato regionale Emilia Romagna delegato comparto scuole alberghiero Emilia Romagna / Veneto.



Ore 14.00

La Fiera dell'Alto Adriatico ha il piacere di ospitare Lucca Cantarin, titolare della Pasticceria Marisa ad Arsego (PD) che vanta più di 100 anni di storia dolciaria.

Il sapere unito alla passione e alla ricerca sono il volano di questa bella realtà di famiglia che da due generazioni porta avanti freschezza e genuinità.

Non solo una semplice pasticceria! Oggi è vincitrice del premio tre Torte Gambero Rosso, prestigiosa premiazione e massimo riconoscimento per la categoria.

Nella giornata di mercoledì 1 Febbraio, giornata dedicata al mondo della pasticceria, Lucca ci darà un assaggio di tutta la sua esperienza e presenterà un evento dedicato ai dolci dal titolo: Tradizione e innovazione secondo Lucca Cantarin.



Ore 15.30

Tiramisù di Treviso - Show Cooking di Camelia Bakery

La dimostrazione di cucina del Tiramisù di Treviso, presentata dalla Camelia Bakery, vincitrice del prestigioso concorso "Miglior Tiramisù di Treviso", sarà un'occasione unica per assistere a uno show cooking dal vivo e per ascoltare i racconti di Francesco Redi, inventore della Tiramisù World Cup, accompagnati da curiosità e aneddoti intorno al celebre dessert al cucchiaino che ha conquistato il mondo intero.

