

# M'illumino di Spezie!

## MARCO POLO: UN MILIONE DI SPEZIE

### SABATO 11 MAGGIO

- ore 10:30 Apertura della Manifestazione e degli Stand Espositivi.
- ore 11:00 **Visita guidata alla mostra Spezie dal mondo** con i curatori.  
Ingresso libero.
- Seguirà un brindisi con cocktail Americano reinterpretato (Distilleria Bonaventura Maschio).
- ore 12:30 Masterclass:  
**Andiamoci a fare un gin!**  
Conduce Flavio Birri, foodwriter  
Daniele Salvatori, bartender.  
Ingresso gratuito con prenotazione.
- ore 15:30 Masterclass:  
**Piccante Perfezione: la scienza e il sapore del peperoncino.**  
Daniele Berto, titolare dell'Azienda Habanero's Farm.  
Degustazione guidata.  
Ingresso con prenotazione  
costo a persona: 5 €.
- dalle ore 16:00 alle ore 18:00  
Laboratorio per bambini:  
**Esploratori di spezie: creiamo le nostre bustine del té.**  
Fattoria Miglio Rosso  
Ingresso gratuito con prenotazione.
- ore 18:00 Masterclass:  
**Top spices: le più apprezzate in cucina.**  
Gianmarco Castellan,  
Sidea-L'Impero del Sole.  
Ingresso gratuito con prenotazione.
- ore 20:00 **Gara mangiatori di peperoncino.**  
Tappa di qualificazione  
Campionato Italiano Super Hot -  
Jack Pepper.

Chiusura degli stand ore 22.00

Prenotazioni all'indirizzo:  
**info@venetoatavola.it**  
Whatsapp 3356033639

### DOMENICA 12 MAGGIO

- ore 10:00 Apertura della Manifestazione e degli Stand Espositivi.
- ore 10:30 **Visita guidata alla mostra Spezie dal mondo** con i curatori.  
Ingresso libero.
- ore 11:30 Incontro: **Cum grano piperis. Tutto quello che vorreste sapere sul pepe, ma non avete mai osato chiedere.**  
Giampaolo Castellan, esperto e titolare dell'Azienda Sidea.  
Degustazione di taralli n'zogna e pepe (Scuola di Cucina Tomato&Basil) con cocktail Sibilla Spritz (Distilleria Varnelli).  
Ingresso gratuito con prenotazione.
- ore 15:00 Incontro:  
**Marco Polo e la via delle spezie.**  
Carla Coco, storica della gastronomia e foodwriter.  
Degustazione di biscotti pevarini (Scuola di Cucina Tomato&Basil) con il Vino Segreto del Dragone.  
Ingresso gratuito con prenotazione.
- dalle ore 16:00 alle ore 18:00  
Laboratorio per bambini:  
**Magia artigianale: creiamo un "portaspezie".**  
Fattoria Didattica Miglio Rosso  
Ingresso gratuito con prenotazione.
- ore 16:15 Masterclass:  
Agricola Saliet presenta:  
**I Profumi delle Dolomiti: oli essenziali naturali.**  
Introduce Flavio Birri, foodwriter  
Carlo Santarossa, titolare dell'Azienda Agricola Saliet.  
Laboratorio olfattivo.  
Ingresso con prenotazione  
costo a persona: 5 €.

ore 17.15 - 19.00  
**Performance in costume Marco Polo: un Milione di spezie.**  
Associazione Serenissima Venezia  
con regia Compagnia Teatrale Pantakin di Venezia.  
Ingresso libero.

Chiusura degli stand ore 20.00



# M'illumino di Spezie!

## MARCO POLO: UN MILIONE DI SPEZIE

3° Edizione

**Jesolo Lido – Piazza Mazzini**

**11 e 12 maggio 2024 ore 10.00 – 22.00**

**“Spezie dal mondo”** mostra con percorso olfattivo

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

**Performance in costume “Marco Polo: un Milione di Spezie”**

**Masterclass di mixologia**

**Incontri sulle spezie: storia ed utilizzi in cucina**

**Laboratori per bambini a tema**

**Mostra mercato**

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



Veneto a Tavola



SIDEA  
Spices and Herbs



BONAVENTURA  
MASCHIO

NASONMORETTI  
murano



Ente Bilaterale Terziario  
Commercio e Servizi  
PROVINCIA DI VENEZIA

CONFCOMMERCIO  
IMPRESSE PER L'ITALIA  
SAN DONÀ-JESOLO



JESOLO