



Veneto
The Land of Venice

www.veneto.eu

64. MIG Programma 2024 Eventi e degustazioni

Stand Regione del Veneto Padiglione A2



SABATO 23 NOVEMBRE

Ore 11	Presentazione e degustazione di gelato al Formaggio Piave DOP "Vecchio Selezione Oro" e pere Gelatiere Marco Reato
Ore 11.30	Presentazione e degustazione di gelato al Mandorlato di Cologna Veneta Gelatiere Costantino Sanelli
Ore 12	Presentazione e degustazione di gelato al mascarpone e Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP e noci Lara Gelatiere Tommaso Rigoni
Ore 12.30	Show Cooking Il gelato gastronomico nella ristorazione Risotto con Riso Nano Vialone Veronese IGP , Radicchio Rosso di Treviso IGP , Formaggio Asiago DOP e Olio Extra Vergine di Oliva Garda DOP abbinato al sorbetto di Amarone della Valpolicella DOP Chef Cristian Mometti con il gelatiere Simone de Nardi
Ore 15.30	Inaugurazione ufficiale dello stand della Regione del Veneto Degustazione di gelato gastronomico con Ostriche Rosa - Perla del Delta del Po abbinato al sorbetto di Kiwi e brindisi con Prosecco DOC Gelatiere Marco Reato
Ore 16	Evento Presentazione "Cortina e Dolomiti Bellunesi: una nuova stagione per lo sport e il turismo invernale" A cura di Fondazione Cortina in collaborazione con Fondazione DMO Dolomiti Bellunesi
Ore 16.45	AperiGelato "Spritz 2.0" con granita di Prosecco Doc , sferificazione di Select veneziano e gelée di arancia Barman Daniele Salvatori con il gelatiere Costantino Sanelli

DOMENICA 24 NOVEMBRE

Ore 11	Presentazione e degustazione di gelato al Pom Prussian delle Dolomiti Bellunesi e Formaggio Asiago DOP Gelatiere Simone de Nardi
Ore 11.30	Presentazione e degustazione di gelato alla Ricotta tradizionale e Ciliegie di Marostica IGP Gelatiere Simone de Nardi
Ore 12	Presentazione e degustazione di gelato allo Spritz con Prosecco Doc e Select veneziano Gelatiere Costantino Sanelli
Ore 13	Show Cooking Il gelato gastronomico nella ristorazione Tagliolini alla canapa con zucca del Delta del Po , funghi e noci Lara abbinato al gelato "cacio e pepe" al Formaggio Piave Dop Agrichef di Coldiretti Marco Casagrande con il gelatiere Simone de Nardi
Ore 14	Evento Presentazione "Il gelato artigianale come opportunità per conoscere e valorizzare le eccellenze agroalimentari locali e i territori di origine" A cura di Serena Turrin, autrice ed esperta di enogastronomia
A seguire	Degustazione di gelato alle caldarroste con moroni feltrini Gelatiere Tommaso Rigoni

Ore 14.45	Evento Presentazione "I Sapori della Valbelluna" Libro di ricette della Valbelluna a cura dell'Associazione Culturale "il Veses - Finestre sulla Valbelluna"
A seguire	Degustazione di gelato Oro delle Dolomiti con Zafferano delle Dolomiti Bellunesi, noci Lara e Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP Gelatiere Marco Reato
Ore 15.30	Presentazione e degustazione di gelato al "Resentin" con grappa veneta e caffè torrefazione veneziana Gelatiere Tommaso Rigoni
Ore 16.15	Presentazione e degustazione di gelato allo zabaione con Passito Fior d'Arancio Colli Euganei DOP Gelatiere Simone de Nardi
Ore 17	Presentazione e degustazione di gelato alla cheesecake con Casatella Trevigiana DOP , composta di Radicchio Rosso di Treviso IGP e biscotti di mais Sponcio Gelatiere Costantino Sanelli

LUNEDÌ 25 NOVEMBRE

Ore 11	Maestri Artigiani Gelatieri veneti si raccontano Presentazione e degustazione di gelato Bombardino Veneto Mauro Crivellaro, Maestro Artigiano Veneto
Ore 12	Presentazione del concorso "World Best Tiramisù Gelato" con degustazione di Tiramisù a cura della vincitrice del Concorso Tiramisù World Cup 2024 - Tiramisù Creativo , Isabella Buccioli, e gelato al Tiramisù a cura di Stefano Dassiè, Maestro Artigiano Veneto
Ore 13	Maestri Artigiani Gelatieri veneti si raccontano Presentazione e degustazione di gelato con Torcolato di Breganze DOC con biscotti di mais Sponcio Tommaso Rigoni, Maestro Artigiano Veneto
Ore 14	Presentazione e degustazione di gelato "Red Passion" kiwi rosso di Nervesa della Battaglia Sergio del Favero, Maestro Artigiano Veneto
Ore 15	Presentazione e degustazione di gelato Malaga veneta con grappa barricata di Amarone della Valpolicella DOP Daniele Dall'Antonia, Maestro Artigiano Veneto

Si ringraziano per la gentile collaborazione:

Consorzio di Tutela Vini Colli Euganei
Consorzio di Tutela della DOC Prosecco
Consorzio di Tutela dei Vini Valpolicella
Consorzio di Tutela Formaggio Asiago DOP
Consorzio di Tutela del Formaggio Casatella Trevigiana DOP
Consorzio di Tutela del Formaggio Piave DOP
Consorzio di Tutela della Ciliegia di Marostica IGP
Consorzio per la Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese
ApiDolomiti S.c.a. a r.l. - Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP
Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine d'Oliva Garda DOP
Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco
ProLoco Cologna Veneta
e tutte le Aziende venete che hanno contribuito con la fornitura del proprio prodotto

MIG
Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

MIG: LA RI-EVOLUZIONE DEL GUSTO.

ITALIA.IT   **MINISTERO DEL TURISMO**
REPUBBLICA ITALIANA

Cofinanziato con risorse Fondo Unico Nazionale del Turismo parte corrente 2024