

## 300% Wine Experience 2017 Programma dei Laboratori

### Area LAB 100%

Degustazione con prenotazione online (3€), oppure 5€ all'ingresso della sala.

Ore 11.00: I colori del Tè: bianco verde e nero

Dietro una bevanda millenaria si cela un mondo di sensazioni e una cultura che diventa rito, tanto da coinvolgere sempre più appassionati anche nel mondo occidentale. La degustazione ci guiderà alla scoperta di questa foglia straordinaria, delle sue caratteristiche sensoriali e delle sue varie tipologie. In collaborazione con la Stanza del Tè di Treviso.

- Conduce: Francesca Bettiol, titolare della stanza del tè di Treviso.

Ore 12.30: Degustiamo Pane & Olio

Degustazione guidata di Olio Extra Vergine da Cru Veronesi e Trevigiani con diverse tipologie di pane. In collaborazione con il Gruppo Provinciale Panificatori Treviso, con il Consorzio Olio Extra Vergine di Oliva Garda Dop e con la Tapa Olearia.

- Conducono: Loretta Da Re, Sommelier, e Tiziano Bosco, Panificatore.

Ore 14.00: Dall'acqua alla birra

Degustazione guidata di alcune tipologia di birra alla scoperta della qualità degli ingredienti e della loro influenze gusto olfattive. In collaborazione con Birra Menabrea.

- Conducono: Michele Di Carlo, Gustosofo, e Stefano Baseotto, Mastro Distillatore della Distilleria Bonaventura Maschio.

Ore 16.30: Sensualità e seduzione per cinque sensi ...nel piatto

Preparare una pietanza è un'arte, ancor di più se vogliamo interpretarla con un tocco sensuale. Laboratorio con elaborazione e degustazione di una preparazione ...non solo buona.

In collaborazione con Unione Cuochi del Veneto.

- Conducono: Marco Valletta, Chef della Squadra Ufficiale di Unione Italiana Cuochi Veneto con gli allievi di IPSSAR Maffioli.

### Area LAB 200%

Degustazione con prenotazione online (3€), oppure 5€ all'ingresso della sala.

Ore 11.30: C'è acqua e acqua

Anche un gesto semplicissimo come assaggiare un bicchiere d'acqua può rivelarsi una particolarissima esperienza sensoriale. Degustazione guidata di alcune tipologie di acque minerali, per riconoscerne qualità e caratteristiche gustative, con un occhio di riguardo per l'abbinamento al cibo. In collaborazione con acqua Lauretana.

- Conduce: Michele Di Carlo, Gustosofo.

Ore 13.00: Sensualità e seduzione per cinque sensi ...nel piatto

Preparare una pietanza è un'arte, ancor di più se vogliamo interpretarla con un tocco sensuale. Laboratorio con preparazione e degustazione di una preparazione ...non solo buona.

In collaborazione con Unione Cuochi del Veneto.

- Conducono: Marco Valletta, Chef della Squadra Ufficiale di Unione Italiana Cuochi Veneto con gli allievi di IPSSAR Maffioli.

Ore 15.30: Scotch Whisky, please

La Scozia è un territorio di rara bellezza che dà origine ad uno dei distillati più famosi del mondo. La degustazione diventa un emozionante viaggio sensoriale nel mondo dello "Scotch Whisky Single Malt". In collaborazione con Good Devil Pub - Beer&Whisky di Varago di Maserada sul Piave(Tv).

- Conduce: Paolo Casteller, Sommelier Professionista e titolare del Good Devil Pub.

Ore 17.30: L'identità del Gin, i segreti del Gin Tonic, l'anteprima AI S300

Una intrigante degustazione alla scoperta di alcune tipologie di Gin. L'arte del miscelare, i segreti e il metodo per elaborare il "perfect Gin Tonic".

In occasione dell'evento presentazione e degustazione del nuovo cocktail dedicato alla manifestazione. Laboratorio e degustazione, in collaborazione con Distilleria Bonaventura Maschio.

- Conduce: Michele Di Carlo, Gustosofo.

### AREA LAB 300%

L'accesso all'area LAB300 è riservato esclusivamente ai maggiori di anni 18. Per accedere alle degustazioni programmate i partecipanti devono essere già iscritti al Club Amici del Toscano®, o possono iscriversi al Club gratuitamente senza impegno nella sede di degustazione. Degustazione con prenotazione online (3€), oppure 5€ all'ingresso della sala.

Ore 13.00: At 5 p.m.

Il Tè del pomeriggio può diventare una singolare esperienza di abbinamento se accompagnato al sigaro. In degustazione il Tè Puh-Er post fermentato abbinato al nuovo nato "Clandestino", un sigaro dal grande formato di tabacco di varietà Havanensis coltivato in Italia dal Consorzio Montegrappa. In collaborazione con il Club Amici del Toscano®, Nostrano del Brenta e La Stanza del Tè di Treviso.

- Conducono: Marco Prato, il Fummelier, e Francesca Bettiol della Stanza del Tè.

Ore 15.00: Dedicato alla birra

La birra Menabrea Strong 150 e la rilassante fumata del sigaro Toscano®Modigliani, il sigaro dal peculiare gusto e affumicatura di essenze di alberi da frutto.

In collaborazione con Club Amici del Toscano® e Birra Menabrea.

- Conducono: Marco Prato, il Fummelier, e Michele Di Carlo, Gustosofo.

Ore 17.00: E con il Gin quale Toscano?

Il Gin gode di una attenzione mai registrata da parte del grande pubblico, quanto basta per immaginare e provare un abbinamento al sigaro Toscano®Originale, fatto a mano dalle mani esperte delle sigaraie di Lucca.

In collaborazione con Manifatture Sigaro Toscano® e Distilleria Bonaventura Maschio.

- Conducono: Marco Prato, il Fummelier, Michele di Carlo, Gustosofo, e Stefano Baseotto, Mastro Distillatore.

## DALLA CUCINA

Degustazione libera con coupon allegato al ticket ingresso.

Ore 11.00: Radici e fasoi della tradizione  
In collaborazione con la Congrega dei radici e fasoi.

Ore 12.00: Risotto all'isolana  
In collaborazione con il Consorzio Riso Nano Vialone Veronese Igp.

Ore 13.00: Paccheretti 300%  
allo stracotto di Malanotte con carni delle corti venete ideato per l'occasione da Ristorando Catering.

Ore 13.30: Sua maestà "Il Baccala Mantecato"  
In collaborazione con la Dogale Confraternita del Baccala Mantecato.

Ore 14.00: Radici e fasoi della tradizione  
In collaborazione con la Congrega dei radici e fasoi.

Ore 14.30: Paccheretti 300%  
allo stracotto di Malanotte con carni delle corti venete ideato per l'occasione da Ristorando Catering.

Ore 15.00: I Fasolari  
In collaborazione con il Consorzio produttori Fasolari.

Ore 15.30: Risotto all'isolana  
In collaborazione con il Consorzio Riso Nano Vialone Veronese Igp.

Ore 16.30: Radici e fasoi della tradizione  
In collaborazione con la Congrega dei radici e fasoi.