

Programma Evento 17-18-19 maggio

VENERDÌ 17 Maggio

Piazza Treviso

21:00 -23:30 - Chateau Highball Party

Gin Tonic, Moscow Mule & DJ Set a cura di Glass Cafè Bibione

SABATO 18 Maggio

Viale Aurora

10:00 -20:00 - 24 casette in cui gustare cicchetti a base di asparago e cocktail con l'olivello spinoso, e godersi svariate specialità del territorio

Piazza Treviso

10:30 - Premiazione concorso **Cocktail on The Beach**

11:00 - **Presentazione e storia dell'Olivello Spinoso.**

A cura di Luca Vizzon de "Farmacia Vizzon SnC".

15:00 - **Il Gelato in miscelazione.** L'Olivello Spinoso rende felici "Grandi e Piccini".

A cura di: David Sanchis "Formazione Bar Academy", Mirko Ciman Brand Ambassador Triveneto "Monin, Paragon, Velier" - in collaborazione con Gelateria Biologica "Amore Bio".

17:00 - **Sciropi, Spritz & Olivello Spinoso.** Tecnica, Tradizione & Territorio in forma liquida.

A cura di: Claudio Nardin & Jessy Santin "Formazione Bar Academy".

19:00 - **Unicità & Creatività.** Formazione, ricerca ed innovazione a supporto dei produttori d'eccellenza.

A cura di: "Formazione Bar Academy", Daniele Leccini "risorgimento 5 liquoreria" & Mattia Claut AD "UDASA Tonic water".

DOMENICA 19 Maggio

Viale Aurora

10:00 -20:00 - 24 casette in cui gustare cicchetti a base di asparago e cocktail con l'olivello spinoso, e godersi svariate specialità del territorio

Piazza Treviso

11:00 - La territorialità "espressa". Coffee & Olivello Spinoso: principi e tecniche estrattive; la colazione del campione: Krapfen all'olivello spinoso.

A cura di: "Formazione Bar Academy", Luciana Matera "coffee expert".

15:00 - Olivello Spinoso, Originalità & Aziende: un Cocktail perfetto.

A Cura di Mirko Ciman, Brand Ambassador Triveneto "Monin, Paragon, Velier".

17:00 - Sfumature di Olivello pronte da bere. Come preparare dei pre batch per feste in casa o agevolare il servizio al bar.

A cura di Tea Alberizzi Trainer & Bar Consultant, in collaborazione con Amaro Tosolini.

19:00 - Food pairing emotivo. Culture diverse unite dall'Olivello Spinoso. Vieni a scoprire i segreti della miscelazione e a degustare paella e sangria all'olivello.

A cura di David Sanchis, fondatore "Formazione Bar Academy" e Luca Vizzon de "Farmacia Vizzon SnC".

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