



Definito il programma di Bianco Weekend, l'evento che Bibione dedica all'asparago

Nella località veneziana quest'anno la promozione del territorio si gioca anche attraverso una manifestazione che si svolge il 6 e 7 maggio. Degustazioni, show cooking e approfondimenti celebreranno una tipica primizia locale

Bianco Weekend a Bibione è l'evento dedicato all'asparago bianco che si svolge sabato 6 e domenica 7 maggio con un ricco calendario di appuntamenti golosi. Street food, incontri, show cooking, degustazioni e molto altro per assaporare la bianca primizia di stagione in tutte le sue espressioni gastronomiche e **in abbinamento alle bollicine del Prosecco Doc.**

Bianco Weekend a Bibione: più di un semplice evento enogastronomico

Non un semplice appuntamento primaverile, ma una manifestazione che si inserisce in una vera e propria **strategia di valorizzazione del territorio**, che mette a sistema filiera produttiva e comparto turistico, con la regia del **Comune di San Michele al Tagliamento**, in collaborazione con **Confcommercio Delegazione Bibione** e [Bibione Live – Consorzio di Promozione Turistica](#), il supporto di Consorzio Prosecco Doc e Cooperativa Agricola Bibione e la partnership tecnica della Scuola Alberghiera Lepido Rocco di Pramaggiore (VE).

In attesa di Bianco Weekend, è in corso a Bibione anche il [Concorso Asparago d'Oro](#), competizione gastronomica che mette al centro la ristorazione locale, premiando il **miglior piatto a base di asparago bianco**. Una trentina i professionisti in gara, tra senior e giovani promesse con tre squadre della **Scuola Alberghiera Lepido Rocco di Pramaggiore**, per una giuria composta da **Marco Colognese**, critico enogastronomico, **Kevin Feragotto**, consulente e divulgatore enogastronomico e **Luigino Cassan**, imprenditore nel campo del banqueting e dell'organizzazione di eventi food. Proclamazione del vincitore prevista per venerdì 5 maggio.



Il lungomare di Bibione (Foto © Ufficio stampa).

Bianco Weekend, il programma completo

Si parte **sabato 6 maggio da viale Aurora**, con l'apertura (dalle 10:00 alle 20:00) dei 24 stand di street food, in cui gustare tanti cicchetti a base di asparago bianco, accompagnati dai calici di Prosecco Doc. **Alle 10:00 in piazza Treviso**, appuntamento con la cucina d'autore sotto la tensostruttura di Bianco Weekend, nello show cooking dello chef **Edoardo Caldon** (Fuel – Padova), dedicata all'antipasto con crostacei.

Si parla invece di bollicine a partire dalle 12:00 nel **talk con degustazione** condotto da Adua Villa e Filippo Bartolotta, con protagonista il Prosecco Doc attraverso i **calici di 4 aziende del territorio**. Tutti i segreti degli gnocchi di asparagi si svelano alle **15:00 nella dimostrazione ai fornelli di Silvia Moro**, giovane talento de La Cuisine Aldo Moro di Montagnana (PD), mentre alle **17:00 Waldemarro Leonetti** (Ristorante Marcandole – Salgareda, TV) insegna i trucchi per cucinare un dessert inaspettato, *“Non è anguria”*.

Si riprende **domenica 7 maggio** (sempre dalle 10:00 alle 20:00), con i banchi d'assaggio in viale Aurora, mentre alle **10:00 in piazza Treviso** si gioca con gli ortaggi e con le consistenze in *“Tutto un asparago”*, piatto dello chef **Nicolò Trento** del Ristorante Vittoria 1938 di Venezia.

Spazio al turismo enogastronomico alle 12:00 con il talk show *“Dalla spiaggia al piatto: Bibione attraverso gli itinerari gastronomici”* a cura di Adua Villa e Filippo Bartolotta. Tra gli ospiti, **Andrea Drigo**, presidente Confcommercio delegazione Bibione, **Giuliana Basso**, presidente Consorzio Bibione Live e **Luca Giavi**, direttore Consorzio Prosecco Doc, in dialogo per approfondire le sinergie tra prodotti locali e sviluppo di itinerari turistici slow, con assaggi di Prosecco Doc.

Alle **15:00 lo chef Andrea Zanin** (Ristorante Moscatello Muliner – Pozzolengo, VR) guida il pubblico alla scoperta dell'antipasto di pesce e alle **17:00 si chiude in bellezza con la mano di Giuseppe Lamanna**, chef del ristorante Ca' del Moro di Grezzana (VR), alle prese con un risotto speciale.

Bianco Weekend

Dove: Bibione (VE), viale Aurora e piazza Treviso

Quando: sabato 6 e domenica 7 maggio, dalle 10:00 alle 20:00

Modalità di ingresso: l'ingresso all'evento è gratuito. Gli ingressi a talk e cooking show sono liberi fino a esaurimento posti, è raccomandata la prenotazione.

Per info e prenotazioni: Globetrotter Gourmet – 349.3591878 | info@globetrottergourmet.it

Data di creazione

28/04/2023

Autore

redazione