



Jesolo Gourmet Festival 2026: l'alta cucina internazionale incontra la ristorazione locale

Non solo turismo balneare. La località veneta punta a qualificarsi come destinazione gastronomica e lancia sei serate e dodici cene prestigiose con chef stellati provenienti dall'estero

Dal 15 al 17 e dal 22 al 24 maggio 2026, Jesolo torna al centro della scena gastronomica con la seconda edizione di **Jesolo Gourmet Festival**, manifestazione che punta a consolidare il posizionamento della località veneta anche sul fronte dell'alta cucina.

Il progetto evolve rispetto alla prima edizione e amplia il respiro internazionale, coinvolgendo **dodici chef stellati** chiamati a confrontarsi con altrettanti ristoranti del territorio.

L'iniziativa, promossa dal Comune di Jesolo e dal Consorzio di Imprese Turistiche JesoloVenice, si articola in **dodici cene di alto livello**, distribuite in sei serate in cui gli ospiti internazionali interagiranno con le brigate locali. Una grande occasione, quindi, per valorizzare la ristorazione jesolana senza rinunciare ad aprirsi a stili, ingredienti e visioni culinarie diversi.



Jesolo Gourmet Festival 2026: in arrivo 12 chef internazionali

Tra gli chef coinvolti figurano **Jonathan Brincat** di *Noni Restaurant** (La Valletta, Malta) e **Massimiliano Delle Vedove** di *Smoked Room*** (Madrid, Spagna) affiancati da protagonisti della cucina italiana contemporanea come **Anthony Genovese** de *Il Pagliaccio*** (Roma), **Francesco Sodano** di *Famiglia Rana*** (Oppeano, Verona), **Vincenzo Manicone** del *Ristorante Tancredi** (Sirmione, Verona), **Isa Mazzocchi** del *Ristorante La Palta** (Piacenza), **Alessandro Rossi** del ristorante *Barbagianni* (Colle di Val d'Elsa, Siena), **Peppe Guida** dell'*Antica Osteria Nonna Rosa** (Vico Equense, Napoli), **Nicola Giancarlo Gronchi** del *Ristorante Romano** (Viareggio, Lucca), **Stefano Ciotti** del *Ristorante Nostrano** (Pesaro), la stella verde **Tina Marcelli** in procinto di aprire il suo *Ritterschänke a Burg Taufers* (Campo Tures, Bolzano), infine l'emergente under 30 **Andrea De Lillo** del *Nin** (Brenzone sul Garda, Verona).

Un festival tra mare e laguna

Il programma si sviluppa ogni sera a partire dalle 20 con due esperienze parallele, in altrettanti ristoranti. I locali coinvolti – tra cui Amarmio, Country House Salomè, Jolà Emotional Cuisine, Terrazza Aurora e Zona d'Ombra – rappresentano una mappa variegata che attraversa il lungomare e si spinge verso l'entroterra lagunare.

Questa scelta logistica consente di raccontare Jesolo attraverso i suoi spazi e le sue diverse

identità, utilizzando la cucina come elemento di connessione tra turismo balneare e [proposta gastronomica](#).

«Il coinvolgimento diretto dei ristoratori locali è funzionale a costruire un'identità gastronomica più definita, capace di affiancarsi al profilo turistico della destinazione e di intercettare un pubblico interessato a esperienze che uniscono cucina, cultura e intrattenimento», spiega **Luigi Pasqualinotto**, presidente del Consorzio JesoloVenice.



Ogni sera, dalle 20, si terranno due cene in altrettanti ristoranti (Foto © Ufficio stampa).

Accanto alla proposta culinaria, il **Jesolo Gourmet Festival 2026** costruisce un sistema di collaborazioni che incide sulla qualità complessiva dell'esperienza. Il comparto beverage è rappresentato dal [Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave](#) e dall'[Istituto Grappa del Trentino](#), mentre l'acqua Valverde Nude 1964 e Ferrowine presidiano rispettivamente servizio e distribuzione nel canale Ho.Re.Ca.

L'allestimento della tavola è affidato alle porcellane Noritake-Weissestal, mentre la chiusura in chiave dolce porta la firma della Pasticceria Pinel, realtà storica del territorio. Elementi che contribuiscono a definire un'impostazione coerente con il posizionamento della manifestazione.

La kermesse fa parte di una strategia di marketing del territorio che intende rafforzare la destinazione sul piano dell'esperienza enogastronomica. L'apertura agli chef internazionali rappresenta un passaggio significativo, non tanto per l'effetto vetrina quanto per la possibilità di

attivare relazioni e contaminazioni tra cucine, territori e pubblici diversi.

Le informazioni e le modalità di prenotazione sono disponibili online, segno di una crescente attenzione verso un pubblico organizzato, abituato a pianificare esperienze gastronomiche come parte integrante del viaggio.

Al sito www.cibovagare.it sono disponibili le informazioni, gli aggiornamenti e le modalità di prenotazione per poter scoprire e vivere a pieno la rassegna gastronomica jesolana.

Data di creazione

29/04/2026

Autore

ginevra-mao