



f godega.fiere

g FieraGodega

www.godegafiere.it

FIERA INTERNAZIONALE

ANTICA FIERA DI GODEGA



4.5.6 MARZO 2023

INGRESSO GRATUITO

Show cooking

SABATO 4 MARZO

- 11.00 Show cooking a cura di Ipsar "A. Beltrame"**
Insalatina croccante di radicchio di Treviso IGP, trota affumicata e noci
- 13.30 Show cooking a cura di Ipsar "A. Beltrame"**
Risotto al radicchio tardivo di Treviso IGP, riduzione di raboso Piave DOC e spuma di Montasio DOP
- 16.00 Show cooking a cura di Ipsar "A. Beltrame"**
Diplomatica mignon, crema agrumata e cioccolato

DOMENICA 5 MARZO

- 10.00 Degustazione guidata Formaggio Montasio DOP**
Percorso gustativo. Storia e curiosità di un pregiato formaggio della tradizione a cura di Mauro Gava (Maestro Assaggiatore ONAF)
- 11.30 Mixology Academy: storia dell'Aperitivo e delle nuove tendenze del Bartending**
a cura di Daniele Salvato - Cloakroom Cocktail Lab, TV (primo vincitore italiano della "Nikka Perfect Serve Global Final")
- 15.00 Degustazione guidata prodotti Caseificio Sociale di Soligo**
Percorso gustativo. Storia secolare di un'arte casearia a cura di Mauro Gava (Maestro Assaggiatore ONAF)
- 17.00 Degustazione guidata prodotti Latteria di Roverbasso**
Percorso gustativo della tradizione casearia della famiglia Modolo a cura di Mauro Gava (Maestro Assaggiatore ONAF)

LUNEDÌ 6 MARZO

- 10.30 Show cooking a cura di Ipsar "A. Beltrame"**
Coniglio cotto a bassa temperatura su letto di friscous Petra mare, salsa ai peperoni
- 13.00 Show cooking a cura di Ipsar "A. Beltrame"**
Sfoglia del deserto dolce e salata
- 15.00 Show cooking a cura di Ipsar "A. Beltrame"**
Tagliatelle ai profumi dell'orto e ragù bianco di coniglio

REGISTRAZIONE GRATUITA ALLE DEGUSTAZIONI GUIDATE
al link www.godegafiere.it/showcooking