

I-2-3 maggio 2015

Cison di Valmarino

www.artigianatovivo.it











Dove mangiare dove dormire, cosa visitare?

Scopri il nuovo portale turistico: WWW.CISON.it

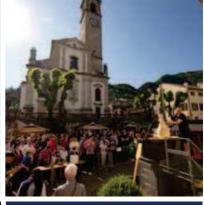
il gusto

I-2-3 maggio 2015

dalle ore 10.00 alle 20.00

Aria di festa nel borgo di Cison, una gioia per gli occhi e per il palato, nella primaverile cornice dei colli. Dimostrazioni, degustazioni, incontri con esperti ed artigiani del gusto.







per info: Comune di Cison di Valmarino (TV) Piazza Roma n. 1 31030 Cison di Valmarino (TV) Telefono 0/38 97/7601

info@comune.cisondivalmarino.tv.it www.comune.cisondivalmarino.tv.it www.cison.it

Show Cooking I maggio



Marco Buosi,

Chef Executive del Ristorante Sansovino di CastelBrando, una prestigiosa location situata all'interno di un millenario castello, riportato agli antichi splendori e che ospita

oggi un albergo 4 stelle, due ristoranti, un centro benessere e diverse sale meeting. Collabora con Antonio Palazzi, storico ristoratore trevigiano, dal 2007. Molto attento alla cucina del territorio, propone piatti che esaltano le specialità locali, lo dimostrano infatti i due eventi di cui sono promotori: Cocofungo e Cocoradicchio.



Giovanna Walendziak,

nata nel 1977, concorrente a MasterChef Italia 3. Laureata nella facoltà Gastronomia/Alberghiera e poi in Lingue Straniere. Nel 2010/2011 ha lavorato per l'azienda

Mediaset con il programma Guinness Word Record come assistente alla produzione per il conduttore Gerry Scotti. Gestisce con successo il suo blog e ha creato un canale YouTube con i video delle sue ricette. Partecipa ad eventi culinari dove mette in evidenza le sue doti creative e la sua abilità di accostamento tra prodotti tipici ed esotici.



Massimo Carnio,

pasticcere 42enne titolare della pasticceria "Alla Villa dei Cedri" a Valdobbiadene, è il nuovo campione italiano di cioccolateria. Il successo è arrivato nell'ambito del

Cacao Barry World Chocolate Master, una competizione internazionale di altissimo livello per incoronare il Chocolate Master italiano. In finale Carnio si è aggiudicato un doppio riconoscimento: miglior pralina stampata e miglior pezzo artistico (un'opera in cioccolato di 185 centimetri di altezza per trenta chili di peso) .Con il titolo conquistato a Rimini, inoltre, il pasticcere valdobbiadenese avrà il compito di rappresentare l'Italia al mondiale di cioccolateria che si terrà a Parigi nel mese di ottobre.

Show Cooking 3 maggio



Fabio Campoli,

Presidente del Circolo dei Buongustai, chef televisivo ed autentico cultore e studioso della cucina italiana ed internazionale, pluripremiato per il suo impegno

per la cucina etica e la valorizzazione del "sano con gusto". Ha pubblicato 6 libri di cucina, ed è inoltre consulente enogastronomico, docente e food designer. Oltre ad innumerevoli premi ricevuti in ambito internazionale, il suo impegno costante è rivolto al volontariato, supportando in modo attivo il "MOVIMENTO CELESTINIANO L'AQUILA".



Beppo Tonon,

Titolare di "Ca'Lozzio", una gelateria-ristorante. La sua storia professionale è un percorso di ricerca nel campo della decorazione, soprattutto delle sculture di

verdura e frutta, che lo hanno reso celebre. Nel 1996, nel 1998 e nel 2004 si classifica primo ai tre più importanti concorsi di decorazione di coppe gelato a Longarone, ad Alicante in Spagna e ad Erfurt in Germania. Nel 2006 vince la Coppa del Mondo della Gelateria a Rimini, capitanando la squadra italiana. Partecipa a numerose trasmissioni televisive sulle reti Mediaset, Rai, Sky e su Fox



Luca Montersino,

Il cioccolato rappresenta uno dei suoi cavalli di battaglia, preparato in mille declinazioni diverse è il protagonista assoluto del volume "Peccati al Cioccolato". Titola-

re della pasticceria "Golosi di Salute" ad Alba. Un piccolo "cult" sono diventate anche le sue quotidiane lezioni televisive di pasticceria dagli schermi di Alice con il suo programma Peccati di Gola. E' uno sperimentatore nato. La sua è una pasticceria professionale e spesso vive di utensili e ingredienti non comuni. Ha pubblicato i ricettari Peccati di Gola, Peccati al cioccolato e Peccati mignon.



Laboratori artigianali

• Case Marian L'arte del saper fare





• Cantine Brandolini Il gusto nel condividere

Degustazioni guidate

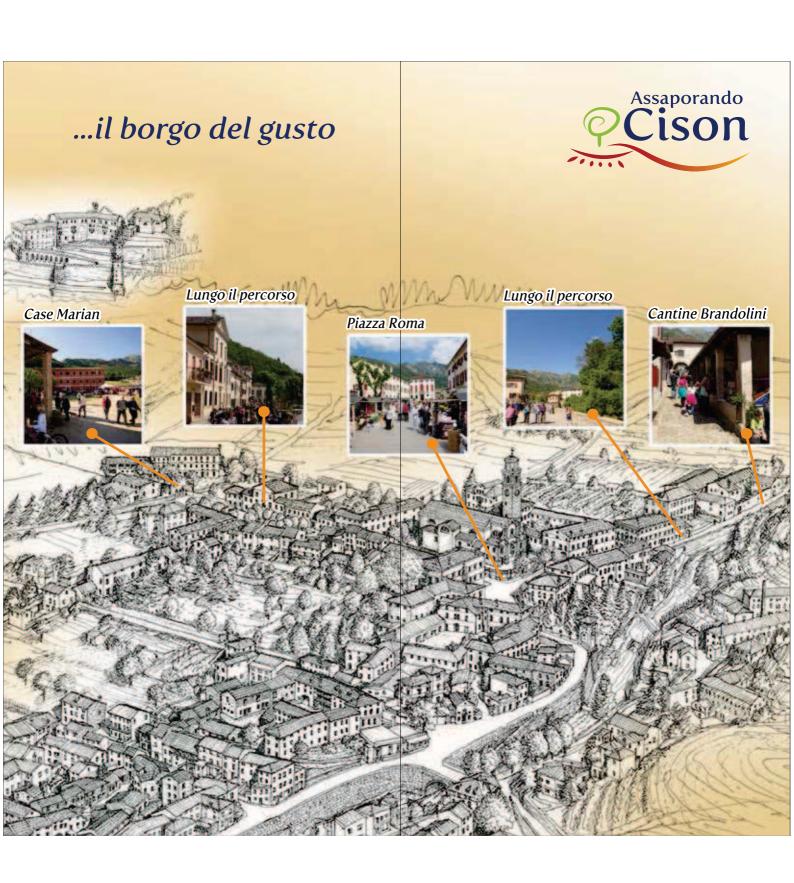




Show Cooking

• Teatro Loggia Il piacere di vedere





SAN FAUSTINO DI BONOMI VALENTINO - formaggi e salumi tipici della Valcamonica

LA BOTTEGA DEL DOLCE - dolciumi gelatine

LA LIQUIRIZIERIA - liquirizia

GABBOLINI PAOLA - prodotti umbri al pepe rosa

SOC. AGR. COOP. LE TRE CASCINE - tome, tomini, caci di mucca, capra

DI FANT ADELIA - grappe

SALUMIFICIO FOLLINESE - salumi

AZ. AGR. DARIO BOND - erbe officinali, tisane, infusi, succhi

FRG SNC DI BARCHITTA & TAMBONE - prodotti tipici siciliani

TONTINI TARTUFI - tartufi, prodotti a base di tartufo

BORDIGNON SNC - Erbe, Tisane E Infusi Alla Frutta

DONNA FRIDA SRL - liquori

DE BATTISTI MARGHERITA - spezie, te, infusi, tisane e caffè

C'ERA UNA VOLTA IL GRANO - pane e prodotti da forno

LE FORME DEL LATTE SRL - formaggi di bufala e derivati

ANTICO FORNO DEI POI - pane e prodotti da forno

VIEL FRANCESCO - salumi

L'EMILIA IN TAVOLA - prodotti tipici emiliani

TEMPO SRL - prodotti tipici trevigiani

SAN GABRIEL - birra artigianale

RUSSO ONOFRIO - salumi e formaggi

SILICONMARKET SNC - casalinghi in silicone

MDF FORMAGGI - formaggi

AZ. AGR. RUGO SANTE - formaggi e salumi

LA BOTTEGA DEL SALENTO - dolci tipici

PARMIGIANO REGGIANO - formaggi

CA' LOZZIO DI GIUSEPPE TONON - gelato artigianale

LATTERIA SOLIGO - latteria e prodotti caseari

AZ. AGR. BACCICHETTI SEBASTIANO - olio

VILLA DEI CEDRI DI MASSIMO CARNIO - pasticceria

GIULIO VACILOTTO - cioccolato

BONISIOL SNC - funghi e porcini

FATTORIA DELLE ERBE - prodotti a base di erbe aromatiche e fiori

MASETTO FORMAGGI SAS - formaggi e salumi

SARDA BUFFET DI LOI GABRIELE - prodotti tipici sardi

SERGIO DE MARTIN - vini

LAVANDA DI VENZONE SRL - lavanda e prodotti a base di lavanda

AZ. AGR. MARTIGNAGO GIANCARLO - fragole, piselli, cappuccio, insalata

CENTRO FRUTTA CONEGLIANO - frutta e verdura da passeggio

MR SEZ DI SELVESTREL ENRICO - birra artigianale

IL PANE DI CARLA - pane e prodotti da forno

AZ. AGR. CA D'ALFIERI - sott'olio, salsa piccante, salse

DELIZIE CALABRESI - olio extravergine bio e dop, salumi formaggi, spezie, nduja

SALATI FAUSTO - prodotti tipici di parma

AZ. AGR. BAU' GIORGIO - carni e salumi di coniglio

TORREFAZIONE SPINETTA - caffè

CARRER - fiori e piante

SOLO MAIS SRL - grissini e biscotti con farina di mais

GELATERIA FANTASY SNC - gelati artigianali

CIOTTA DARIO - taglieri in legno

GIRAUDI - cioccolato artigianale **LAKOTA BEER -** birra artigianale

ZIO PASQUALE SRL - taralli artigianali

SOC. AGR. LE MIRE S.S. - vini

SOC. AGR. LA NEGRISIA S.S. - asparago

AGRITURISMO PIAN DEI TASS - mele CONSORZIO AGLIO BIANCO POLESANO - aglio

DOLCI MAGIE SAS - dolci e torte

espositori





Agenzia di Conegliano / Pieve di Soligo

RAPPRESENTANTI PROCURATORI STEFANO PACE, ENRICO LORENZONI, LISA TOGNON

PIEVE DI SOLIGO

P.zza Balbi Valier 13/4 Tel. 0438/ 82372 Fax 0438/840600 VALDOBBIADENE

Via Piva, 43 Tel. 0423/973391 Fax 0423/972789 FOLLINA
Via Follinetta, 3

Tel. 0438/970979 Fax 0438/974315

TUTTE LE STRADE MI PORTANO À ACISON Cison vi aspetta il 20 Giugno 2015 Le Fontane Magiche

trasformano l'acqua in vin