



[www.veneto.eu](http://www.veneto.eu)

**MIG**

**Longarone**

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

*Artigianale Naturale*

## 64. MIG

### REGIONE DEL VENETO Padiglione A2

#### PROGRAMMA Eventi e degustazioni

#### SABATO 23 NOVEMBRE 2024

- ore 11.00            Presentazione e degustazione di gelato al **Formaggio Piave DOP**  
"Vecchio Selezione Oro" e pere  
Gelatiere Marco Reato
- ore 11.30            Presentazione e degustazione di gelato al **Mandorlato di Cologna**  
**Veneta**  
Gelatiere Costantino Sanelli
- ore 12.00            Presentazione e degustazione di gelato al mascarpone e **Miele delle**  
**Dolomiti Bellunesi DOP** e **noci Lara**  
Gelatiere Tommaso Rigoni
- ore 12.30            Show Cooking  
Il gelato gastronomico nella ristorazione  
Risotto con **Riso Nano Vialone Veronese IGP, Radicchio Rosso di**  
**Treviso IGP, Formaggio Asiago DOP** e **Olio Extra Vergine di Oliva**  
**Garda DOP** abbinato al sorbetto di **Amarone della Valpolicella**  
**DOCG**  
Chef Cristian Mometti con il gelatiere Simone de Nardi
- ore 15.30            Inaugurazione ufficiale dello stand della Regione del Veneto
- Degustazione di gelato gastronomico con **Ostriche Rosa – Perla del**  
**Delta del Po** abbinato al sorbetto di Kiwi e brindisi con **Prosecco**  
**DOC**  
Gelatiere Marco Reato
- Ore 16.00            Evento Presentazione  
**"Cortina e Dolomiti Bellunesi: una nuova stagione per lo sport e il**  
**turismo invernale"**  
A cura di Fondazione Cortina in collaborazione con Fondazione DMO  
Dolomiti Bellunesi
- ore 16.45            Aperigelato "Spritz 2.0" con granita di **Prosecco Doc**, sferificazione di  
**Select veneziano** e gelèe di arancia.  
Barman Daniele Salvatori con il gelatiere Costantino Sanelli

## DOMENICA 24 NOVEMBRE

- ore 11.00            Presentazione e degustazione di gelato al **Pom Prussian** delle Dolomiti Bellunesi e **Formaggio Asiago DOP**  
Gelatiere Simone de Nardi
- ore 11.30            Presentazione e degustazione di gelato alla **Ricotta tradizionale e Ciliegie di Marostica IGP**  
Gelatiere Simone de Nardi
- ore 12.00            Presentazione e degustazione di gelato allo Spritz con **Prosecco Doc e Select veneziano**  
Gelatiere Costantino Sanelli
- ore 13.00            Show Cooking  
Il gelato gastronomico nella ristorazione  
Tagliolini alla canapa con **zucca del Delta del Po**, funghi e **noci Lara** abbinato al gelato “cacio e pepe” al **Formaggio Piave Dop**  
Agrichef di Coldiretti Marco Casagrande con il gelatiere Simone de Nardi
- Ore 14:00            Evento Presentazione  
**“Il gelato artigianale come opportunità per conoscere e valorizzare le eccellenze agroalimentari locali e i territori di origine”**  
A cura di Serena Turrin, autrice ed esperta di enogastronomia  
  
A seguire degustazione di gelato alle caldarroste con moroni feltrini  
Gelatiere Tommaso Rigoni
- ore 14.45            Evento Presentazione  
**“I Sapori della Valbelluna “**  
Libro di ricette della Valbelluna a cura dell’Associazione Culturale “il Veses – Finestre sulla Valbelluna”  
  
A seguire degustazione di gelato **Oro delle Dolomiti** con Zafferano delle Dolomiti Bellunesi, noci Lara e Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP  
Gelatiere Marco Reato
- ore 15.30            Presentazione e degustazione di gelato al “Resentin” con grappa veneta e caffè torrefazione veneziana  
Gelatiere Tommaso Rigoni
- ore 16.15            Presentazione e degustazione di gelato allo zabaione con **Passito Fior d’Arancio Colli Euganei DOCG**  
Gelatiere Simone de Nardi
- ore 17.00            Presentazione e degustazione di gelato alla cheesecake con **Casatella Trevigiana DOP**, composta di **Radicchio Rosso di Treviso IGP** e biscotti di **mais Sponcio**  
Gelatiere Costantino Sanelli

## LUNEDI' 25 NOVEMBRE

- ore 11                   Maestri Artigiani Gelatieri veneti si raccontano  
Presentazione e degustazione di gelato **Bombardino Veneto**  
Mauro Crivellaro, Maestro Artigiano Veneto
- ore 12                   Presentazione del concorso “**World Best Tiramisù Gelato** con  
degustazione di Tiramisù a cura della vincitrice del Concorso **Tiramisù**  
**World Cup 2024 – Tiramisù Creativo**, Isabella Bucciol, e gelato al  
Tiramisù a cura di Stefano Dassiè, Maestro Artigiano Veneto
- ore 13                   Maestri Artigiani Gelatieri veneti si raccontano  
Presentazione e degustazione di gelato con **Torcolato di Breganze**  
**DOC con biscotti di mais Sponcio**  
Tommaso Rigoni, Maestro Artigiano Veneto
- ore 14                   Presentazione e degustazione di gelato “**Red Passion**” **kiwi rosso** di  
Nervesa della Battaglia  
Sergio del Favero, Maestro Artigiano Veneto
- ore 15                   Presentazione e degustazione di gelato **Malaga veneta** con grappa  
barricata di **Amarone della Valpolicella DOCG**  
Daniele Dall' Antonia, Maestro Artigiano Veneto

Si ringraziano per la gentile collaborazione:

Consorzio di Tutela Vini Colli Euganei  
Consorzio di Tutela della DOC Prosecco  
Consorzio di Tutela dei Vini Valpolicella  
Consorzio di Tutela Formaggio Asiago DOP  
Consorzio di Tutela del Formaggio Casatella Trevigiana DOP  
Consorzio di Tutela del Formaggio Piave DOP  
Consorzio di Tutela della Ciliegia di Marostica IGP  
Consorzio per la Tutela della IGP Riso Nano Vialone Veronese  
ApiDolomiti S.c.a. a r.l. – Miele delle Dolomiti Bellunesi DOP  
Consorzio di Tutela Olio Extra Vergine d'Oliva Garda DOP  
Strada del Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco  
ProLoco Cologna Veneta  
e tutte le Aziende venete che hanno contribuito con la fornitura del proprio prodotto