

I FUORIMENÙ SPEZIATI

Preparati nei locali di Jesolo Centro Storico

- **PANIFICIO VISENTIN**
Grissini ai cereali con cumino dei prati
- **BAR CAFFE' DERSUT**
Lasagna alla zucca speziata, con cannella e noce moscata
- **TORREFAZIONE AL VECCHIO CAFFÈ**
Spezie da provare nel caffè e cappuccino: cannella, noce moscata, anice stellato
- **LOVAT GELATERIA**
"Pera & Macis" Gelato alla pera Williams e macis
- **LOVAT BAR**
"Pera & Macis" Tostone di pane nero, con prosciutto cotto, brie, pera Williams e macis in polvere
- **ZONA D'OMBRA** Enoteca – Ristorante
Risotto allo zafferano e liquirizia
- **GELATERIA CIOCCOGELATO**
"India" Gelato allo yogurt con mango e curry verde
- **RISTORANTE MIRAVALLE**
Club sandwich con pane di segale, pastin smashato al raboso, chiodini, Edamer, radicchio di Treviso precoce, cipolla rossa, crema lattica al pepe cubebe con cialda croccante di mais. In accompagnamento salsa al vin brulè con cannella, chiodo di garofano e anice stellato
- **NON SOLO PIZZA**
Panino al sesamo con arrosto di vitello, cipolla stufata, lattuga, pomodoro e senape gialla
- **SHAKER BISTROT**
Tartare di salmone selvaggio e pepe Cumeo del Nepal, mela verde e crema di mascarpone
- **BAR HOTEL UDINESE**
Spritz alla cannella
- **DACCO L'ANGOLO GIAPPONESE**
Riso giapponese condito al Furikake
- **PASTICCERIA ZAMMATTEO**
Patè de fruits alla mela e vaniglia e Vaniglia realistica
- **SNACK BAR MARTIN**
Spiedino di pollo con miscela di spezie Berberè
- **BAR AL VOLO**
"Pulled chicken" con paprika affumicata, aglio ed erba cipollina, accompagnato da salsa barbecue
- **LA BOUTIQUE DELLA PIZZA**
"Pizza indiana" con gamberetti e curry Madras
- **SOUL**
Gin "Engine" prodotto con limoni di Sicilia, radice di liquirizia, bacche di ginepro toscano, salvia delle Langhe e rosa Damascena
- **PASTICCERIA PINEL**
"Paperella speciale" Uno dei simboli di Jesolo nella versione speziata, proposta da Mauro Pinel
- **MENNJ LO STILISTA DELLA GRIGLIA**
Panino con maialino speziato allo spiedo
Rub con rosmarino, salvia, aglio, bacche di ginepro e finocchietto
- **BAR CLASSE 64**
Caserecce con crema di porro, speck e zafferano
- **DOLCE PAUSA CAFFÈ**
Tramezzino con roastbeef, philadelphia, pomodoro, lattuga e peperoncino
- **CIPETTERIA**
Panino col pastin speziato e Gintonic
- **AL POSTO GIUSTO**
Panino pulled pork con paprika affumicata, radicchio di Treviso e maionese al cren
- **IN RIVA AL SILE**
Sbrise in tecia ai tre pepi



Festa d'Autunno

PRESENTA

M'illumino di Spezie

5ª EDIZIONE

Jesolo Centro Storico
17 - 18 ottobre 2026

- MOSTRA "SPEZIE DAL MONDO" E "SPEZIE DI FUOCO"
- FINALE CAMPIONATO ITALIANO MANGIATORI DI PEPERONCINO
- MASTERCLASS - SHOW COOKING - LABORATORI
- MOSTRA MERCATO

SCOPRI IL PROGRAMMA
DELLA MANIFESTAZIONE



JESOLO

SABATO 17 OTTOBRE 2026

- 11:30** MOSTRA: **Spezie dal Mondo**
Visita guidata dai curatori con percorso olfattivo
Ingresso libero
(Hotel Udinese, via C. Battisti 25)
- 12:00** LABORATORIO:
Il piccolo cartografo
Laboratorio per bambini e ragazzi curato da Natalia Gerasimova
(Hotel Udinese, via C. Battisti 25)
- 15:30** INCONTRO: **Il viaggio nel mondo delle spezie di Antonio Pigafetta** con Carla Coco - Degustazione di gelati speziati e di anice Varnelli
Ingresso libero con prenotazione al 335 6033639
(Biblioteca Civica di Jesolo)

Spezie a tutto campo, un modo per amarle, apprezzarle ed imparare ad usarle. Due giorni di incontri, mostre, masterclass, e show cooking.

I sapori della Terra sono raccontati, annusati, provati attraverso la Mostra "Spezie dal Mondo", una delle più grandi d'Italia con 250 tipi di aromi tra i più antichi e pregiati per vivere in prima persona l'esperienza di un percorso olfattivo a 360°: fragrante cannella, intensa noce moscata, intriganti miscele, rare varietà selvatiche di pepi africani o asiatici. Esposizione "Spezie di Fuoco" con oltre 200 tipi di peperoncini dolci e piccanti dalle varietà più piccole a quelle più costose al mondo.

- 17:00** MASTERCLASS: Habanero's Farm presenta: **Il peperoncino tra storia, anima e passione.**
Introduce Daniele Berto.
Partecipano Francesco Ippolito, Giancarlo Gasparotto, Adriano 'Pepper' De Luca. Con degustazione finale
Ingresso libero con prenotazione al 335 6033639
(Biblioteca Civica di Jesolo)
A seguire VISITA GUIDATA alla **Mostra Spezie di Fuoco**
- 17:30** **Saluti dell'Amministrazione**
(Piazza 1° Maggio)
- 18:30** GARA **Mangiatori di Peperoncino**: Finale Nazionale del Campionato Italiano Super Hot Jack Pepper
Ingresso libero (Piazza 1° Maggio)

Provare la vertigine del piccante, superare il proprio limite nella "Gara di mangiatori di peperoncino", aperta a chiunque voglia sfidare sé stesso per provare una esperienza irripetibile, ma confrontandosi con fuoriclasse di fama europea, nella finale nazionale del Campionato Italiano Mangiatori di Peperoncino.

Gli esercizi del food & beverage jesolano si mettono in gioco, ciascuno adottando una spezie e preparando ad hoc cocktail e squisitezze dolci e salate.

Le mostre sono aperte al pubblico durante tutto l'arco della manifestazione

DOMENICA 18 OTTOBRE 2026

- 11:00** MOSTRA: **Spezie dal Mondo**
Visita guidata dai curatori con percorso olfattivo
Ingresso libero
(Hotel Udinese, via C. Battisti 25)
- 11:30** MASTERCLASS: Distilleria Bonaventura Maschio presenta: **Prati, Agricoltura, Amari** - Degustazione dell'amaro Pratum biologico guidata da Francesco Zara Introducono Flavio Birri e Leopoldo Simonato.
Ingresso libero con prenotazione al 335 6033639
(Biblioteca Civica di Jesolo)
- 12:00** LABORATORIO:
Il piccolo cartografo
Laboratorio per ragazzi curato da Natalia Gerasimova
(Hotel Udinese, via C. Battisti 25)
- 15:00** MASTERCLASS: Sidea Spezie - L'impero del Sole presenta: **La tavolozza degli aromi**
Giampaolo e Gianmarco Castellan. Introduce Alessandro Ragazzo.
Degustazione guidata -
Ingresso libero con prenotazione
- al 3356033639
(Biblioteca Civica di Jesolo)
- 15:30** MOSTRA: **Spezie dal Mondo**
Visita guidata dai curatori con percorso olfattivo
Ingresso libero
(Hotel Udinese, via C. Battisti 25)
- 16:00** SHOW COOKING: Lo chef **Alessandro Menditto**, del ristorante Il Fuoco Sacro, 1 stella Michelin - Relais & Chateaux Petra Segreta preparerà un piatto speziato a base di zucca, a seguire **Elisa Carraro** della pasticceria Zamatteo di Jesolo presenterà il suo Pâte de fruits alla mela e vaniglia, con piccola degustazione finale gratuita.
Ingresso libero (Piazza 1° Maggio)
- 17:00** SHOW COOKING: **Riso, zucca e spezie, un racconto che arriva da lontano.** Con preparazione in diretta di un risotto e successiva degustazione gratuita
Ingresso libero (Piazza 1° Maggio)

Nel **periodo della manifestazione**, presso il ristorante **Shaker Bistrot** a Jesolo, si potrà degustare un menù a tema così composto: *Tartare di salmone selvaggio con mela verde, crema di mascarpone, e pepe Cumeo, Timballo di riso alla cannella e orata, Tagliata di tonno speziata.*
Costo € 35, bevande escluse

Mercoledì **7 ottobre**, alle ore 20, presso **Zona d'Ombra** - ristorante-enoteca **cena inaugurale M'illumino di spezie.**
Menù: *Zucca, semi di zucca e cardamomo, Risotto zafferano e liquirizia, Animella in bianchetto e macis, Gelato al cioccolato bianco, pepe di Timut, crumble al cacao.*
Vini in abbinamento - **Costo serata € 70**
Prenot. obbl. 0421 951351 - 335 5929660

Tutte le prenotazioni al numero
3356033639 Whatsapp

www.venetoatavola.it
info@venetoatavola.it

