

THE ROOTS OF EXCELLENCE

Les raisc

Il percorso del Ciasa Salares si sviluppa e si allarga, esplorando nuovi territori, offrendo a tutti coloro che vorranno esserne parte nuove sensazioni e nuove esperienze, nelle quali il cibo si mescolerà all'arte e alla natura, alla musica e alle tradizioni.

Per un giorno e mezzo di festa e di incontro, di scoperta e di emozioni, di ricerca e di divertimento, nella comune consapevolezza del lavoro che c'è dietro ogni *eccellenza*.

Dunque, se la parola chiave dell'incontro resta quella delle *radici*, un filo conduttore sarà anche quello della *qualità*, dell'*innovazione* e della *capacità di saper reinterpretare* anche le tradizioni classiche con nuove chiavi di lettura, sperando che incontrino nel miglior modo la curiosità degli amici che vorranno partecipare.

FAMIGLIA WIESER

E IL TEAM DEL CIASA

Sabato 24 marzo ore 19.00

CIBO DA STRADA

*Informale, sregolato, forte espressione di valori culturali, identitari ed etnici;
da les turtres, alla coratella con la crescita, pizza, arancine lungo tutto lo stivale*

FACCIAMOCI UN "H" OMBRA...

Parmigiano Reggiano da agricoltura biologica Azienda Agricola Hombro della famiglia Panini di Modena

Cantina La Battagliola (Emilia Romagna)

Les patrones da pair dla Val Badia

Bollicine Ca' del Bosco

DA SUD A NORD

Fabrizio Mantovani - FM con gusto (Faenza)

Uli Ties - Tló Plazores (San Vigilio di Marebbe)

Luciana Cerbini - Casa Gola (Bevagna)

Mauro e Daniela Rastelli - Il Capanno (Spoleto)

Giuseppe Zen - Mangiari di Strada (Milano)

Valentina Chiaramonte - Fud Off (Catania)

Donato Cangelli dalla Puglia al La Tambra (Corvara)

Michele Pidone dalla Sicilia al Lampone (Spoleto)

Massimiliano Schiavon – La Folperia (Padova)

Sous Chef Gaetano Di Palma dalla Campania al Ristorante Salares (San Cassiano in Badia)

Manuela Tolpeit - Ostaria Posta Piccolino (San Martino in Badia)

IL VINO

Insolente Wines (Veneto)

Volcanalia (Veneto)

Castello di Stefanago (Lombardia)

Manni Nössing (Alto Adige)

Le Vignes de L'Ange Vin - Meteri (Francia)

Domaine de Rapatel - Meteri (Francia)

DOPOCENA AL WINEBAR

Big Gino Tonic di Simonpaolo Carraro con i suoi ragazzi

Distillati di Vittorio Capovilla

Gelato artigianale di Lorenzo Bensi - La Siriola (San Cassiano in Badia)

Live music con i Love Noise Market

Domenica 25 marzo ORE 13.00

“LARGO AI GIOVANI.....”

APERITIVANDO

Pane, burro e acciughe del Cantabrico

Bollicine Ca' del Bosco

Chef Matteo Metullio - La Siriola (San Cassiano in Badia)

LA MARÈNA DA SANTÙ

Matteo Monti - Rebelot (Milano)

Alessandro Dal Degan - La Tana (Asiago)

Giacomo Sacchetto - Casa Perbellini (Verona)

Cristoforo Trapani - Magnolia (Forte dei Marmi)

Sous Chef Davide De Pra - La Siriola (San Cassiano in Badia)

Francesco Baldissarutti - Perbellini (Isola Rizza)

La Pasticceria di Antonio Tufano e Stefano Iorlano - Ristorante Salares (San Cassiano in Badia)

IL VINO

Podere Concori (Toscana)

Simcic Wines (Slovenia)

Tenuta De Fermo (Abruzzo)

Cantina Voltumna (Toscana)

DJ set con il resident DJ Arolla

Live band Bam

Artisti ladini che trasformano le radici in opere d'arte

PAN DA DOMISDÈ

Sant'Ilario Salumi di Stefano Montali

Il prosciutto e i taglieri di Remo Pasquini

La mortadella di Federico Orsi

La pendola di Paolo Grando dell'Enoteca Contemporanea di Feltre

Il pane di Rocco Parisi

Le affettatrici della Famiglia Snaidero

Coltellerie Frati

I piatti di Punto Soave

Birrificio Bruton di Apo Lenci

DALLE ORE 18.00

NELLA CANTINA DEI VINI

I nostri formaggi

Speck tagliato e la sua tradizione raccontata dal Nonno Paoli

Cantina Masiero (Veneto)

ORE 19.00

BARBECUE SOTTO LE STELLE

Luciana Picuti - Casa Gola (Bevagna)

Mauretto e Daniela Rastelli - Il Capanno (Spoleto)

El Beker Fabrizio Nonis

Giuseppe Zen - Mangiari di Strada (Milano)

Simone Padoan - I Tigli (San Bonifacio)

Chef Nicola Zanetti e i suoi ragazzi - Ristorante Salares (San Cassiano in Badia)

ANGOLO DELLA PATATA

IL VINO

Macchion dei Lupi (Toscana)

Tenuta Selva Dolce (Liguria)

Federico Orsi (Emilia Romagna)

Villa Calicantus (Veneto)

DOPOCENA AL WINE BAR

Italian Mule di Roby Marton e Simonpaolo Carraro con i suoi ragazzi

Rum di Vittorio Capovilla

Cioccolato, cioccolato, cioccolato...

DJ set con resident dj Arolla

Live Music Hanky Panky Band