



fucina del gusto

Asolo, 29 maggio 1 e 2 giugno 2015

Un esclusivo percorso di degustazioni, menù speciali e incontri didattici con esperti del settore alimentare: il tema proposto in questa edizione sarà il connubio fra la tradizione, rappresentata dai prodotti tipici della Pedemontana del Grappa, e l'innovazione nel cibo, legata ai *nuovi bisogni* dei consumatori moderni.

L'obiettivo del progetto è quello di celebrare l'elevata qualità delle produzioni locali e proporre un uso alternativo attraverso le idee e i consigli dei nostri ospiti speciali.

Il gusto dell'innovazione assaggi in musica **del fare** artigiano

Garofalo, con il liutaio **Fabio Dalla Costa**, introduce alla vera innovazione che prende forma dal lavoro artigiano. Raccontare l'arte artigiana, promuoverla e sostenerla significa parlare di intraprendenza, talento, creatività artefici di nuova ricchezza e occupazione.

Detect è una **audio/video performance-site specific** incentrata sul suono inudibile, generato da emissioni elettromagnetiche rilasciate da dispositivi elettronici e inudibili all'orecchio umano. Alcuni elettrosmog detector disposti nell'ambiente e campionati da **Marco Monfardini**, daranno un monitorag-

gio in tempo reale del flusso elettromagnetico generato dai dispositivi (telefono cell, ...) in possesso del pubblico. A completare l'atmosfera soft-tech il pianista, **Stefano Raffaelli**, unica presenza umana all'interno del flusso tecnologico. La performance comprenderà una sinestesia sorprendente che farà scoprire come il vino del territorio può stimolare processi creativi ed ispirare l'innovazione.

Degustazione vino e altri prodotti tipici del nostro territorio.

Ingresso gratuito

Venerdì 29 maggio

Villa Razzolini Loredan
ore 20.30

Alessandro Garofalo
Famoso innovatore

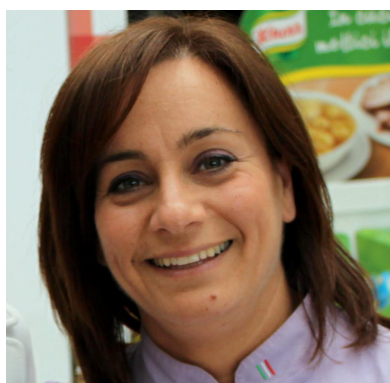


Lunedì 1 giugno

Villa Razzolini Loredan
ore 20.30

Ilenia Bazzacco

Affermata chef e finalista della prima edizione di Masterchef Italia



Il gusto **vegano** in fucina degustazione **showcooking** buffet

Inizialmente **chef Bazzacco** sarà protagonista di uno spettacolare showcooking durante il quale gli ospiti potranno degustare le birre artigianali di **Ivano Borsato** e sidro di mele di **Monfumo**.

A seguire sarà preparato un delizioso buffet nel quale i commensali potranno apprezzare i piatti preparati da Ilenia per riscoprire i sapori della Pedemontana del Grappa e delle terre asolane in chiave vegana.

La partecipazione allo showcooking, con degustazione di birra e sidro, **è gratuita, previa iscrizione.**

A seguire,

Accesso al buffet: 10 euro

Accesso al buffet per i possessori di CNA Cittadini Card: 8 euro

Per info. e iscrizioni

asolo@cna.it

Tel. 0423 55152

Pane e consapevolezza: come scegliere il meglio per noi l'ambiente e il futuro

"Scegliere cosa mangiare è un atto politico perché le nostre scelte condizionano la politica e l'industria dell'agri-business che mai come in quest'epoca storica sta compromettendo la salute degli uomini e le sorti del pianeta".

Loris de Martin, fiduciario di Slow Food MMG "Alpe Madre" intervista **Cinzia Scaffidi**

A seguire, **Percorso dei Sapori**, itinerario di degustazioni guidate in cui gli ospiti potranno assaggiare una gran varietà di prodotti tipici della Pedemontana del Grappa

La partecipazione all'evento,
comprensiva de **Il percorso dei sapori**, è gratuita.

Martedì 2 giugno

Villa Razzolini Loredan
ore 10.30

Cinzia Scaffidi

Giornalista, docente presso Università di Pollenzo

