



**Grande attesa per Bianco Weekend a Bibione
Al via oggi il contest Asparago d'Oro
In settimana già svolto quello per il Cocktail on the beach
Novità per la manifestazione che durerà due fine settimana e celebrerà oltre all'asparago
bianco anche l'olivello spinoso**

Bibione (VE), 12 aprile 2024 - A Bibione torna protagonista il bianco e le sue eccellenze agroalimentari. Dopo il tutto esaurito e l'interesse suscitato nel 2023 per **Bianco Weekend**, quest'anno la manifestazione si arricchisce di prodotti e iniziative. A partire dai giorni che raddoppiano in due fine settimana (10.11.12. - 17.18.19 maggio) ai prodotti celebrati: non solo **l'asparago bianco** ma anche **l'olivello spinoso**, una pianta che nasce spontanea sul territorio e le cui bacche hanno molteplici proprietà benefiche. Altra novità riguarda il coinvolgimento dei bartender oltre al settore della ristorazione.

Alla sua seconda edizione, confermata la squadra di Bianco Weekend, evento nato dall'idea di Confcommercio Portogruaro Bibione Caorle e Globetrotter Gourmet in collaborazione con Comune di San Michele al Tagliamento e Consorzio di Promozione Turistica Bibione Live con il supporto di società cooperativa Agricola Bibione e Friulbrau, Fondazione Lepido Rocco, Formazione Bar Academy. Media partner: Radio Company, Wow e Radio 80.

Al via oggi 12 aprile il **Concorso Asparago d'Oro**, dedicato ai ristoranti della zona e agli studenti di cucina, con una serie di prove per eleggere il miglior piatto in grado di esaltare il gusto della bianca specialità del territorio. Oltre venti i professionisti in competizione, sia senior che junior - tra cui due squadre formate dalle giovani promesse della Scuola Alberghiera Lepido Rocco di Pramaggiore - pronti a una sfida all'insegna del gusto, che li vedrà gareggiare con creazioni in grado di esaltare la bianca primizia primaverile. A valutarli una giuria composta da tre esperti di cucina: Marco Cognese critico gastronomico, Alessandro Breda, chef del Gellius di Oderzo, 1 stella Michelin, e Andrea Ciprian, giornalista. La gara vedrà impegnati i concorrenti per tutto il giorno in attesa della proclamazione del vincitore, venerdì 10 maggio.

Già concluse invece le gare dei bartender con l'iniziativa **Cocktail on the Beach** una competizione riservata a tutti i barman della località di San Michele al Tagliamento, realizzato grazie al supporto dello sponsor tecnico Friul Brau. Durante il contest dieci professionisti della mixology si sono sfidati con colorati e gustosi drink per ideare una ricetta inedita con un ingrediente obbligatorio, l'olivello





spinoso da proporre in abbinamento ad altri prodotti che i concorrenti hanno scoperto solo la mattina stessa del concorso.

In questo caso a valutarli una giuria composta da cinque esperti di bartender: Nicola Bressan in qualità di rappresentante ABI (Associazione Barmen Italiani), David Sanchis per Fiba Academy, Facundo Nahuel Gallegos food and beverage manager dell'Hotel Saint Regis Venezia e Tea Alberizzi, trainer e consulente cocktail Globetrotters Gourmet, che venerdì 17 maggio ci sveleranno il miglior Bartender 2024.

*“Abbiamo promosso questa iniziativa lo scorso anno con l'obiettivo di far emergere la qualità della proposta ristorativa di Bibione – spiega **Andrea Drigo, Presidente di Confcommercio Bibione** – Riteniamo infatti che la nostra località, grazie alle proposte ed alle competenze dei suoi ristoratori, abbia tutte le potenzialità necessarie a diventare una meta gourmet per l'Alto Adriatico e questo, anche attraverso una adeguata valorizzazione delle eccellenze agroalimentari che il nostro territorio offre. Voglio sottolineare che l'organizzazione di eventi come i contest hanno, prima di tutto, il fine di creare un momento di confronto tra i ristoratori che va al di là della competizione. Occasioni come i concorsi Asparago d'Oro e Cocktail on the beach permettono alle varie brigate di cuochi, bartender e operatori dei nostri locali di fare squadra con l'obiettivo comune di far diventare la ristorazione di Bibione elemento trainante della nostra offerta turistica. Confcommercio Bibione continuerà a promuovere e a sostenere iniziative sinergiche che abbiano lo scopo di far crescere il comparto turistico e con esso le imprese di San Michele al Tagliamento e Bibione”.*

*"Gli eventi dedicati all'enogastronomia sono sempre più centrali nell'offerta turistica di Bibione. Questa seconda edizione più estesa di Bianco Weekend, con due fine settimana ricchissimi di iniziative, darà l'opportunità ai visitatori di vivere la località anche attraverso il punto di vista del buon cibo e della buona tavola. Sarà un'occasione importante per scoprire i prodotti, le tradizioni e le innovazioni culinarie che caratterizzano il nostro territorio rendendolo unico nel suo genere, ma anche un vero e proprio omaggio all'eccellenza del comparto produttivo locale e dei professionisti della ristorazione il cui ruolo è fondamentale per trasmettere il valore del nostro patrimonio alimentare" per **Flavio Maurutto, Sindaco di San Michele al Tagliamento**.*

Secondo **Andrea Anese**, presidente di Bibione Live-Consorzio di Promozione Turistica: *«Bibione e Bianco Weekend rappresentano una meravigliosa opportunità per esprimere i benefici del mare e della vita all'aria aperta, unendoli al gusto unico dei prodotti locali. Collocato a inizio stagione, questo evento è anche un'occasione per promuovere Bibione a chi ama gli ampi spazi naturali e l'enogastronomia, un binomio sempre più ricercato dai turisti italiani e internazionali. Diamo il benvenuto a tutti coloro che parteciperanno a Bianco Weekend, con l'augurio di consolidare il successo dello scorso anno e di portare sempre più in alto l'eccellenza dell'asparago bianco di Bibione».*

Bianco Weekend

La manifestazione aperta agli amanti dell'enogastronomia si terrà il **10.11.12. - 17.18.19 maggio**, sei giorni dedicati agli appassionati, tra degustazioni, show cooking e cocktail show, talk su diversi temi, tutte iniziative per scoprire ed assaporare le caratteristiche uniche dell'asparago bianco e dell'olivello spinoso.

Ad arricchire le vie del centro di Bibione, da Piazza Treviso e Viale Aurora, dalle 10:00 alle 20:00 ci saranno 24 stand in cui gustare cicchetti a base di asparago accompagnati da altre prelibatezze del territorio, coinvolgendo i ristoratori locali durante tutto il primo weekend dedicato all'asparago, mentre dal 17 al 19 maggio a stupire e a coinvolgere il pubblico ci sarà l'olivello spinoso valorizzato dai pubblici esercizi, oltre che con la presenza di cantine e aziende agricole locali.





Info partecipazione

Dove: viale Aurora e piazza Treviso a Bibione

Quando: 10.11.12. - 17.18.19 maggio dalle 10:00 alle 20:00

La partecipazione all'evento è gratuita. Gli ingressi ai cooking show sono liberi, fino a esaurimento posti.

Contatti organizzazione: Globetrotter Gourmet - info@globetrottergourmet.it

In collaborazione con



Media partner



Technical partner



Ufficio stampa Asparago d'Oro e Bianco Weekend: Globetrotter Gourmet

Federica Lago - lago.federica@gmail.com - +39 348 8964870

Ada Sinigalia - ada.sinigalia@gmail.com - +39 339 8741790

