

PROGRAMMA DEGUSTAZIONI ISOLA DEL GUSTO SALTEXPÓ

GIOVEDÌ 23 “ISOLA DEL GUSTO SALTEXPÓ” – PAD 02 – ISOLA B02

ore 12:00-13:00

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla salatura dei prodotti ittici. Ricetta ospite: il Gravad Lax - Costo: €12,00 - MAX 30 persone

ore 13:30-14:30

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla salatura delle carni. Ricetta ospite: il Lonzino - Costo: €12,00 - MAX 30 persone

ore 16:00-17:00

“Degustazione degli Amici del Sale”

Un’esperienza per conoscere il mondo dei prodotti salati

In collaborazione con alcuni rappresentanti dell’eccellenza gastronomica italiana, un laboratorio per meglio comprendere come l’uso sapiente del sale sia una delle caratteristiche più importanti per la realizzazione di prodotti di alta qualità. - Costo: €12,00 - MAX 30 persone

ore 18:00-19:00

“Cum Mandorla Salis”

La mandorla di Sicilia nell’altra metà della cucina (in collaborazione con Blanqa)

In collaborazione con Blanqa e con la Dolceria Bonajuto di Modica, un’analisi sensoriale tra le varietà principali di mandorle siciliane a guscio duro. Con il commento introduttivo di Francesco Padova e guidati da Giuseppe Cicero la degustazione ha l’obiettivo di far conoscere le preparazioni di cucina a base salata della mandorla siciliana. - Costo: €12,00 - MAX 30 persone

ore 19:30-20:30

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla salatura dei prodotti ittici. Ricetta ospite: il Gravad Lax - Costo: €12,00 - MAX 30 persone

ore 21:00-22:00

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla degustazione di prodotti curiosamente salati. Ricetta ospite: Limoni sotto Sale - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

VENERDÌ 24 “ISOLA DEL GUSTO SALTEXPÓ” – PAD 02 – ISOLA B02

ore 12:00-13:00

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla degustazione di prodotti curiosamente salati. Ricetta ospite: Limoni sotto Sale - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 13:30-14:30

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla salatura dei prodotti ittici. Ricetta ospite: il Gravad Lax - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 16:00-17:00

“Cioccolati e Sali da tutto il mondo”

Ossimoro di sensazioni gustative: Dolce – Salato (in collaborazione con Guido Gobino)

Due gusti apparentemente incompatibili, che messi a confronto svelano al palato interessanti evoluzioni gustative. Fabio Fassone e Guido Gobino, giocando con i differenti blend di cioccolato abbinati ai Sali della Special Selection SALTEXPÓ, introdurranno ai partecipanti l’ossimoro di sensazioni gustative per eccellenza, in un caleidoscopio di colori, consistenze e dolcezze - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 18:00-19:00

“Degustazione degli Amici del Sale”

Un’esperienza per conoscere il mondo dei prodotti salati

In collaborazione con alcuni rappresentanti dell’eccellenza gastronomica italiana, un laboratorio per meglio comprendere come l’uso sapiente del sale sia una delle caratteristiche più importanti per la realizzazione di prodotti di alta qualità. - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 19:30-20:30

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina. Presentazione del libro “Sale, un pizzico non vale l’altro” , edito dal Gambero Rosso, scritto da Stefania Barzini e Fabio Fassone, ideatore e chairman di SALTEXPÓ - Costo: €12,00 - MAX 30 persone

ore 21:00-22:00

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla salatura delle carni. Ricetta ospite: il Lonzino - Costo: €12,00 - MAX 30 persone

SABATO 25 “ISOLA DEL GUSTO SALTEXPÓ” – PAD 02 – ISOLA B02

ore 12:00-13:00

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla salatura delle carni. Ricetta ospite: il Lonzino - Costo: €12,00 - MAX 30 persone

ore 13:30-14:30

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla degustazione di prodotti curiosamente salati. Ricetta ospite: Limoni sotto Sale - Costo: €12,00 - MAX 30 persone

ore 16:00-17:00

“Cioccolato e Sale da tutto il mondo”

Ossimoro di sensazioni gustative: Dolce – Salato (in collaborazione con Guido Gobino)

Due gusti apparentemente incompatibili, che messi a confronto svelano al palato interessanti evoluzioni gustative. Fabio Fassone e Guido Gobino, giocando con i differenti blend di cioccolato e i Sali della Special Selection SALTEXPÓ, introdurranno ai partecipanti l’ossimoro di sensazioni gustative per eccellenza, in un caleidoscopio di colori e consistenze - Costo: €12,00 - MAX 30 persone

ore 18:00-19:00

“Gocce di Sale”

L'inconsueta ed innovativa forma liquida fa di Gocce di Sale, il primo sale marino liquido iposodico, uno dei prodotti più interessanti e particolari del panorama mondiale. Una degustazione mirata a far scoprire questo prodotto e affrontare le tematiche legate alla salute e al benessere. -

Costo: €12,00 - MAX 30 persone

ore 19:30-20:30

“Sale, un pizzico non vale l'altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un'esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell'uso quotidiano in cucina con un'attenzione particolare alla salatura di prodotti ittici. Ricetta ospite: il Gravad Lax - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 21:00-22:00

“Sale, un pizzico non vale l'altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un'esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell'uso quotidiano in cucina. Presentazione del libro “Sale, un pizzico non vale l'altro” , edito dal Gambero Rosso, scritto da Stefania Barzini e Fabio Fassone, ideatore e chairman di SALTEXPÓ. - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

DOMENICA 26 “ISOLA DEL GUSTO SALTEXPÓ” – PAD 02 – ISOLA B02

ore 12:00-13:00

“Sale, un pizzico non vale l'altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un'esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell'uso quotidiano in cucina con un'attenzione particolare alla degustazione di prodotti curiosamente salati. Ricetta ospite: Limoni sotto Sale - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 13:30-14:30

“Pesce in Barile”

Una degustazione guidata alla scoperta del... pesce in barile: la Saraghina Papalina. Definita anche come salacca (dallo scozzese “sillok”) è salata e pressata in barili di legno di faggio, la cui disposizione assume la sua caratteristica e artistica forma a raggiera. Un'occasione dell'importanza dell'uso del sale nel mondo della pesca. - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 16:00-17:00

“Il Sale e il Salame”

L'influenza della qualità del sale nei salumi artigianali (in collaborazione con Antica Corte Pallavicina)

Nell'ambito del laboratorio permanente delle salature di SALTEXPÒ, un incontro per verificare l'influenza della qualità del sale nella preparazione dei salumi artigianali. Insieme a Massimo Spigaroli, norcino dell'Antica Corte Pallavicina, degusterete salami e culatelli realizzati con Sali diversi che rappresentano idealmente tutti e cinque i continenti. **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 18:00-19:00

“Gocce di Sale”

L'inconsueta ed innovativa forma liquida fa di Gocce di Sale, il primo sale marino liquido iposodico, uno dei prodotti più interessanti e particolari del panorama mondiale. Una degustazione mirata a far scoprire questo prodotto e affrontare le tematiche legate alla salute e al benessere. - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 19:30-20:30

“Sale, un pizzico non vale l'altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un'esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell'uso quotidiano in cucina con un'attenzione particolare alla salatura delle carni. Ricetta ospite: il Lonzino - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 21:00-22:00

“Sale, un pizzico non vale l'altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un'esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell'uso quotidiano in cucina con un'attenzione particolare alla salatura dei prodotti ittici. Ricetta ospite: il Gravad Lax - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

LUNEDÌ 27 “ISOLA DEL GUSTO SALTEXPÒ” – PAD 02 – ISOLA B02

ore 12:00-13:00

“Sale, un pizzico non vale l'altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un'esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell'uso quotidiano in cucina con un'attenzione particolare alla salatura dei prodotti ittici. Ricetta ospite: il Gravad Lax - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 13:30-14:30

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla salatura delle carni. Ricetta ospite: il Lonzino - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 16:00-17:00

“Erbe di Montagna e Sale”

Una nuova via del Sale : dalla montagna al mare (in collaborazione con Primitivizia)

Insieme ad Eleonora alla scoperta di una nuova via del sale che parte dalla montagna e arriva al mare.

Una degustazione che abbina il sapiente lavoro di Primitivizia e la Special Salt Selection SALTEXPÓ. Un’occasione per apprendere i segreti e le mineralità naturali di erbe e frutta selvatica raccolte sulle montagne dell’Alto Adige. - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 18:00-19:00

“Cum Mandorla Salis”

La mandorla di Sicilia nell'altra metà della cucina (in collaborazione con Blanqa)

In collaborazione con Blanqa e con la Dolceria Bonajuto di Modica, un’analisi sensoriale tra le varietà principali di mandorle siciliane a guscio duro. Con il commento introduttivo di Francesco Padova e guidati da Giuseppe Cicero, la degustazione ha l’obiettivo di far conoscere le preparazioni di cucina a base salata della mandorla siciliana. - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**

ore 19:30-20:30

“Sale, un pizzico non vale l’altro”

Degustazione guidata di Sali da tutto il mondo

Un corso – degustazione dedicato ai Sali provenienti da tutto il mondo, con un focus specifico sul prodotto mediterraneo e di qualità. Un’esperienza cognitiva sul sale a 360° per coglierne le potenzialità creative nell’uso quotidiano in cucina con un’attenzione particolare alla degustazione di prodotti curiosamente salati. Ricetta ospite: Limoni sotto Sale - **Costo: €12,00 - MAX 30 persone**