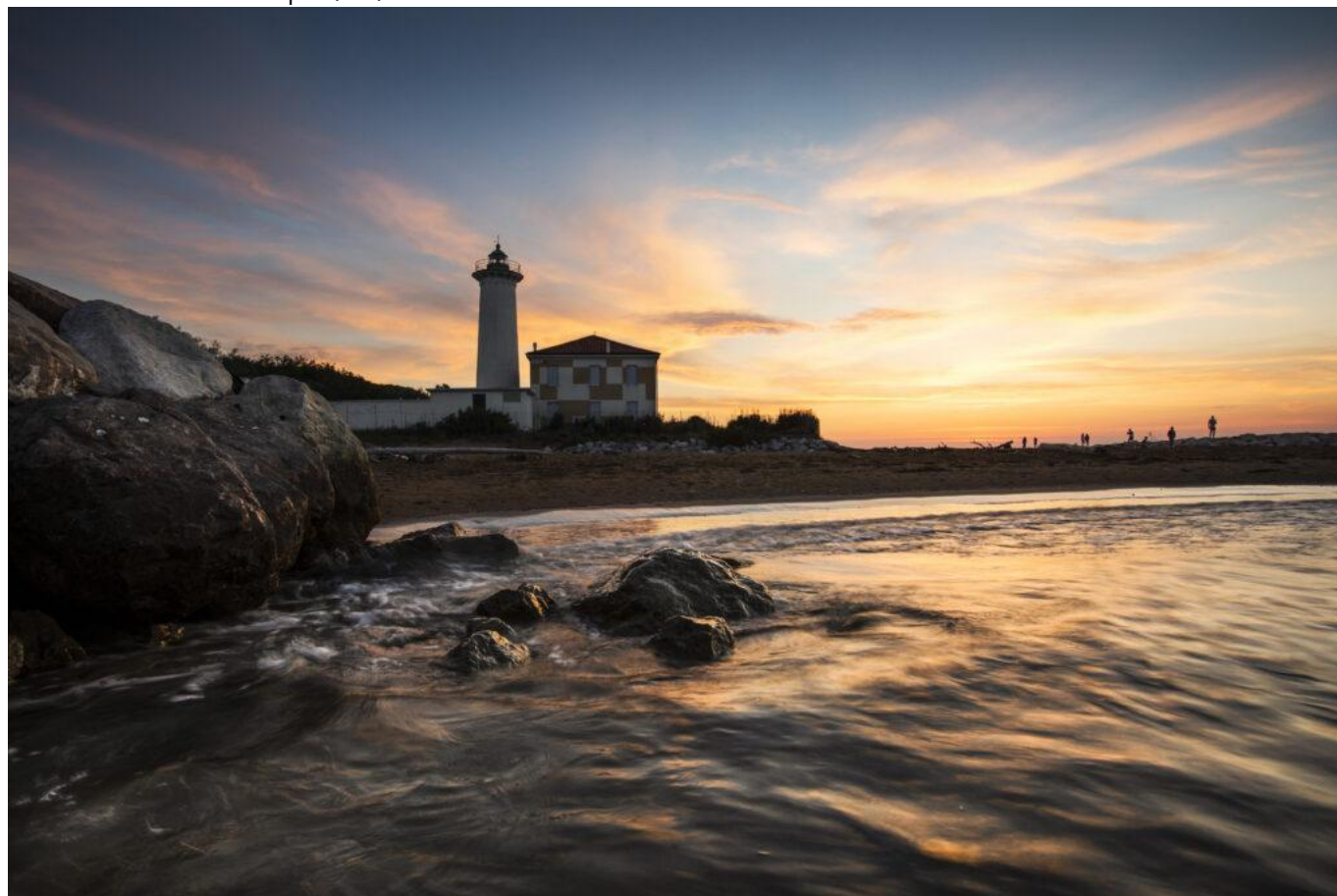


# [Bibione inaugura la bella stagione all'insegna dell'enogastronomia](#)

scritto da Redazione | 12/04/2023



## **Nella località veneta parte oggi il contest Asparago d'Oro che, il 6 e 7 maggio, sarà seguito da Bianco Weekend, un gustoso evento per buongustai**

Il **Concorso Asparago d'Oro** che parte oggi a Bibione (VE) è l'iniziativa dedicata ai ristoranti locali e agli studenti di cucina che prevede una **serie di prove per eleggere il miglior piatto** capace di esaltare il gusto del tipico **Asparago bianco di Bibione**.

Dopo questo primo step, il vero divertimento proseguirà nel **weekend di sabato 6 e domenica 7 maggio** con **Bianco Weekend**, una due giorni dedicata agli appassionati, tra show cooking, incontri e tanti assaggi a base di asparago bianco, accompagnati dalle bollicine del **Prosecco Doc** (dalle 10:00 alle 20:00).

### **Asparago d'Oro e Bianco Weekend: Biobione è anche gastronomia**

Con questi progetti, la città di Bibione intende evidenziare e promuovere la sua attrattività anche sotto il profilo enogastronomico celebrando l'**asparago bianco e altre specialità** ma anche l'intera ristorazione del territorio che si compone di tante insegne di valore.

Le varie di iniziative sono gestite dal [Comune di San Michele al Tagliamento](#), in collaborazione con **Confcommercio Delegazione Bibione** e **Bibione Live - Consorzio di Promozione Turistica**, con il supporto di **Consorzio Prosecco Doc** e **Cooperativa Agricola Bibione** e la partnership tecnica della [Scuola Alberghiera Lepido Rocco di Pramaggiore](#) (VE).

«Con Bianco Weekend, il tradizionale momento dell'anno dedicato all'Asparago Bianco di Bibione, si respira aria di innovazione. - afferma il **sindaco di San Michele al Tagliamento Flavio Maurutto** - Siamo lieti di poter offrire ai residenti e agli ospiti della nostra località la possibilità di prendere parte ad un evento di alta qualità, un'occasione per celebrare l'eccellenza gastronomica del nostro territorio gustandola nelle molteplici forme proposte dai produttori e ristoratori locali, ma anche per arricchire le proprie conoscenze con attività di intrattenimento e formazione a cura dei migliori chef e sommelier d'Italia. Colgo l'occasione anche per inviare un grande in bocca al lupo ai partecipanti al Concorso Asparago d'Oro 2023, in particolare ai giovani studenti, futuri chef e custodi della cultura enogastronomica del nostro territorio».

Secondo **Andrea Drigo**, presidente di Confcommercio Delegazione Bibione,

«La programmazione di quest'anno è motivo di orgoglio, perché crea una concreta sinergia tra tutti gli stakeholder, oltre ad offrire ai turisti un'opportunità in più per apprezzare il nostro splendido territorio. Il nostro impegno non si esaurisce con questa iniziativa, ma insieme a tutto il Consiglio di Delegazione siamo impegnati per implementare nuove progettualità allo scopo di rafforzare ulteriormente l'offerta e il sostegno ai settori di commercio, turismo e servizi. Ringrazio, oltre all'Amministrazione Comunale, per aver creduto in questa nuova progettualità, i componenti della D.M.O., il Consorzio di Promozione Turistica - Bibione Live e tutti i nostri associati, per l'impegno e la partecipazione dimostrati».

## **Come si svolge il Concorso Asparago d'Oro 2023**

Saranno posti in competizione una trentina di chef, sia senior che junior, tra cui tre squadre formate dalle giovani promesse della Scuola Alberghiera Lepido Rocco di Pramaggiore. Dovranno preparare piatti in grado di esaltare le qualità organolettiche della bianca primizia primaverile.

A valutarli una giuria composta da tre esperti di cucina: **Marco Colognese**, critico enogastronomico, [Kevin Feragotto](#), consulente e divulgatore enogastronomico e **Luigino Cassan**, imprenditore nel campo del banqueting e dell'organizzazione di eventi food. La gara vedrà impegnati i concorrenti per tutto il mese di aprile, fino alla proclamazione del vincitore, venerdì 5 maggio.

## **Bianco Weekend a Bibione: 6 e 7 maggio**

Sarà un weekend pieno di sapori e profumi quello che si svolge il **6 e 7 maggio** in viale Aurora e piazza Treviso a Bibione. Show cooking, approfondimenti, intrattenimento e soprattutto l'asparago bianco in abbinamento alle bollicine firmate **Prosecco Doc**.

Ad attendere il pubblico, **24 stand in cui gustare cicchetti a base di asparago** e i calici di Prosecco Doc delle cantine del territorio. In programma **sei cooking show, due degustazioni guidate sul Prosecco Doc e un talk show, incentrato sul turismo enogastronomico** (ingresso libero fino a esaurimento posti).

Gli chef presenti saranno **Edoardo Caldon** del ristorante Fuel di Padova, **Silvia Moro** de La Cuisine Aldo Moro di Montagnana (PD), **Waldemarro Leonetti** del Marcandole di Salgareda (TV), **Nicolò Trento** del Vittoria 1938 di Venezia, **Andrea Zanin** del Moscatello Muliner di Pozzolengo (BS) e **Giuseppe Lamanna** del ristorante Ca' del Moro di Grezzana (VR).

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

**Info partecipazione**

**Dove:** viale Aurora e piazza Treviso a Bibione

**Quando:** sabato 6 e domenica 7 maggio, dalle 10:00 alle 20:00

**Contatti organizzazione:** Globetrotter Gourmet - [info@globetrottergourmet.it](mailto:info@globetrottergourmet.it)