

20-21 MAGGIO 2023



IN COLLABORAZIONE CON



PLA.NET
outdoor cooking



SI RINGRAZIANO



@fabrizionisbeker



@Fabrizionis

www.sconfinando.com/bibioneonfire



EVENTO
DEDICATO
AL MONDO
**GRILL
& BBQ**
CON
MASTERCLASS
& SHOWCOOKING
GRATUITI

CONDUCE
FABRIZIO NONIS



BIBIONE (VE) - Piazza Treviso

Programma
SABATO 20 MAGGIO '23



Ore 10:30 – 11:30
STAND: PESCE

GRILL MASTER: Davide Bigarella
>> MASTERCLASS
Cozze, Branzino e Capesante



Ore 10:30 – 11:30
STAND: FINGER FOOD

GRILL MASTER: Filippo Bordin
>> MASTERCLASS
Arrosticini di manzo, Bacon shots e Devil Eggs



Ore 11:30 – 12:30
STAND: CARNE

GRILL MASTER: Luca Borri
>> MASTERCLASS
Bavetta con chimichurri e Rib Eye



Ore 11:30 – 12:30
STAND: VERDURE E FRUTTA

GRILL MASTER: Luca Ziggiotto
>> MASTERCLASS
Crema di melanzane, pomodorini e spiedini di verdura



Ore 12.30 – 13.30
PALCO CENTRALE

FABRIZIO NONIS presenta
“A tu per tu con il Grill Master”
>> MASTERCLASS: Hamburger RICETTA
Smash hamburger con patate Hasselback



Ore 16:00 – 17:00
STAND: PESCE

GRILL MASTER: Filippo Bordin
>> MASTERCLASS:
Polpette di baccalà e sgombrò affumicato con salsa alle erbe



Ore 16:00 – 17:00
STAND: VERDURE E FRUTTA

GRILL MASTER: Luca Borri
>> MASTERCLASS
Ananas Rhum e cannella, Mele al bbq, Pesca e amaretto



Ore 17:00 – 18:00
STAND: CARNE

GRILL MASTER: Davide Bigarella
>> MASTERCLASS
Spiedini di carne scomposti, salsicce affumicate e Flat Iron



Ore 17:00 – 18:00
STAND: FINGER FOOD

GRILL MASTER: Luca Ziggiotto
>> MASTERCLASS
Miniburger di pollo honey mustard, bacon bomb e Peperoni cornetti ripieni di cheddar, bardati al bacon



Ore 18.00 – 19.00
PALCO CENTRALE

FABRIZIO NONIS presenta
“A tu per tu con il Grill Master”
>> MASTERCLASS
Aperitivo al BBQ
RICETTA
Fegato alla veneziana su coppetta di cipolla, lollipop di capasanta, guanciale, timo e maionese di corallo, mini fish burger di branzino con salsa bbq ai pomodorini gialli piastrati e mela verde

Programma
DOMENICA 21 MAGGIO '23



Ore 10:30 – 11:30
STAND: PESCE

GRILL MASTER: Luca Borri e Luca Ziggiotto
>> MASTERCLASS
Gamberi California style, Polpo burger e seppie ripiene



Ore 10:30 – 11:30
STAND: FINGER FOOD

GRILL MASTER: Filippo Bordin e Davide Bigarella
>> MASTERCLASS
Mini porchette con salsa wasabi e cipolle caramellate, Chili con carne e nachos



Ore 11:30 – 12:30
STAND: CARNE

GRILL MASTER: Tomas Gori
>> MASTERCLASS
Chicken Lollipop e Alette di pollo ripiene



Ore 11:30 – 12:30
STAND: VERDURE E FRUTTA

GRILL MASTER: Serena Simonetti
>> MASTERCLASS
Set di involtini di verdure miste, zucchine con menta e feta, parmigiana di melanzane arrotolata



Ore 12.30 – 13.30
PALCO CENTRALE

FABRIZIO NONIS presenta
“A tu per tu con il Grill Master”
>> MASTERCLASS: Pesce
RICETTA
Pita con salmone marinato, crema di avocado e insalata catalana



Ore 16:00 – 17:00
STAND: PESCE

GRILL MASTER: Luca Ziggiotto
>> MASTERCLASS
Filetto di pescatrice con guanciale, tonno tataki al sesamo e tartare tiepida di tonno



Ore 16:00 – 17:00
STAND: VERDURE E FRUTTA

GRILL MASTER: Filippo Bordin
>> MASTERCLASS
Smoked Gin lemon, Smoked Screwdriver, Smoked Bellini, Salmoriglio



Ore 17:00 – 18:00
STAND: CARNE

GRILL MASTER: Haymo Gutweniger
>> MASTERCLASS
Filetto di maiale e Diaframma



Ore 17:00 – 18:00
STAND: FINGER FOOD

GRILL MASTER: Luca Borri e Davide Bigarella
>> MASTERCLASS
Tortilla di patate, Scamone di manzo tataki su crostino con salsa al cren, Polenta e tastasale



Ore 18.00 – 19.00
PALCO CENTRALE

FABRIZIO NONIS presenta
“A tu per tu con il Grill Master”
>> MASTERCLASS
Carne
RICETTA
T-bone Steak e Tomahawk

