



Comune
di San Michele
al Tagliamento

BIBIONE

Sabato 27 e Domenica 28 Aprile 2024 Fabrizio Nonis, il Comune di San Michele al Tagliamento e il Consorzio Bibione Live presentano la seconda edizione di "BIBIONE ON FIRE"

PROGRAMMA MANIFESTAZIONE

SABATO 27 APRILE

Ore 10.00 INAUGURAZIONE UFFICIALE CON AUTORITA'

Ore 10.30 – 11.15

STAND 1 PESCE

GRILL MASTER: Davide Bigarella / Erica Mason

RICETTA: Cozze affumicate / capesante con guanciale e la loro maionese / brioche di calamari

STAND 3 FINGER FOOD

GRILL MASTER: Luca Ziggiotto / Riccardo Tomaello

RICETTA: Arrostitini di manzo / Satay di pollo / Souvlaki di maiale

Ore 11.30 – 12.15

STAND 2 CARNE

GRILL MASTER: Luca Borri / Davide Bigarella

RICETTA: Bavetta con salsa al chimichurri Mr.Big / Baltimora pit beef Sandwich con girello di manzo, salsa tiger e cipolla molecolare

STAND 4 FRUTTA E VERDURA

GRILL MASTER: Riccardo Spolverato / Erica Mason

RICETTA: Parmigiane invertite / pomodori ripieni di melanzana, mozzarella, basilico / spiedini di frutta mista

**Ore 12.30 – 13.00 PALCO CENTRALE –
BIRRA E BRACE insieme al BIRRIFICIO ARTIGIANALE BIRRONE**

Ore 16.00 – 16.45

STAND 2 CARNE

GRILL MASTER: Haymo Gutweniger / Luca Ziggiotto

RICETTA: Spied(in)o misto di carne con rete di maiale / Flat Iron Steak

STAND 4 FRUTTA E VERDURA

GRILL MASTER: Luca Borri / Riccardo Spolverato

RICETTA: Ananas Rhum e cannella / Tarte tatin pesca e amaretto

Ore 17.00 – 17.45

STAND 1 PESCE

GRILL MASTER: Riccardo Tomaello / Luca Ziggiotto

RICETTA: Polpette di baccalà / Sgombro affumicato con salsa alle erbe

STAND 3 FINGER FOOD

GRILL MASTER: Erica Mason / Riccardo Spolverato

RICETTE: Miniburger di manzo, cheddar, bacon, insalata e pomodoro pachino / Bacon bomb di pollo con formaggio Piave

**Ore 18.00 – 18.30 PALCO CENTRALE –
L'EVOLUZIONE DELLA CUCINA OUTDOOR insieme a PLA.NET**

DOMENICA 28 APRILE

Ore 10.30 – 11.15

STAND 1 PESCE

GRILL MASTER: Luca Ziggiotto / Erica Mason

RICETTA: Gamberi californiana style / seppie ripiene

STAND 3 FINGER FOOD

GRILL MASTER: Riccardo Tomaello / Luca Borri

RICETTA: Chili con carne e nachos / Salsicce di manzo con cheddar e jalapenos su crostino

Ore 11.30 – 12.15

STAND 2 CARNE

GRILL MASTER: Davide Bigarella / Luca Ziggiotto

RICETTA: Braciola di maiale in salamoia / Pulled pork "smart" sandwich con coleslaw e salsa BBQ

STAND 4 FRUTTA E VERDURA

GRILL MASTER: Erica Mason / Riccardo Tomaello

RICETTA: Zucchine ripiene di zucchine, cheddar e bacon / Barchette di Indivia grigliata con dadolata di pomodoro, basilico e stracciatella affumicata

**Ore 12.30 – 13.00 PALCO CENTRALE –
ECO-SOSTENIBILITA' NEL MONDO DELLA GRIGLIA insieme a ECO-BBQ Ore 16.00 – 16.45**

STAND 2 CARNE

GRILL MASTER: Riccardo Tomaello / Davide Bigarella

RICETTA: Taco con diaframma marinato in teryiaki con maionese e formaggio / T-bone steak cotta in flip & brush

STAND 4 FRUTTA E VERDURA

GRILL MASTER: Luca Borri / Riccardo Tomaello

RICETTA: Macedonia di frutta grigliata e caramellata / Dolce caraibico bicchierino di mango grigliato, crumble al caramello salato e cacao amaro

Ore 17.00 – 17.45

STAND 1 PESCE

GRILL MASTER: Davide Bigarella / Erica Mason

RICETTA: Tonno tataki al sesamo / Kebab di pesce

STAND 3 FINGER FOOD

GRILL MASTER: Riccardo Spolverato / Erica Mason

RICETTE: Patata rostì con uovo e bacon croccante / tortelli ripiendi di carne in style Gyoza con panna acida e erba cipollina

Ore 18.00 – 18.30 PALCO CENTRALE –

SALSE, SALI E RUB NEL MONDO DELLA GRIGLIA insieme a VENEQU