



COMACCHIO

30 settembre - 1 ottobre | 7 - 8 ottobre | 14 - 15 ottobre 2023

OGNI GIORNO COOKING SHOW E MASTERCLASS CON DEGUSTAZIONE

Manifattura dei Marinati, Corso Mazzini 200
Comacchio

Costo Masterclass con Degustazioni: 10 € cad.
Non prenotabili, biglietti acquistabili di giorno in giorno
in Manifattura dalle ore 16.00



SABATO 30 SETTEMBRE

Ore 17:00

MASTERCLASS CON
DEGUSTAZIONE

CON I SOMMELIERS
**EMANUELE
MATTARELLI E
VADIS
PAESANTI**

Manifattura dei Marinati
Comacchio



DOMENICA 1 OTTOBRE

Ore 17:00

MASTERCLASS CON
DEGUSTAZIONE

**CHEF
GIOVANNI
RAGAZZI**

Manifattura dei Marinati
Comacchio



L'OSTRICA GOLDEN E BLACK
E IL VINO AFFINATO IN MARE



RISOTTO CON PESCE DI VALLE
CON TARTARE DI CEFALO
E TARTUFO DEL DELTA



SABATO 7 OTTOBRE

Ore 17:00

MASTERCLASS CON
DEGUSTAZIONE

**CHEF
JIN
OGATA**

Manifattura dei Marinati
Comacchio



**L'ANGUILLA
E LA TRADIZIONE GIAPPONESE**

*Sagra
dell'Anguilla
2023*
"Tradizione è innovazione"

DOMENICA 8 OTTOBRE

Ore 17:00

MASTERCLASS CON
DEGUSTAZIONE

CON LA SOMMELIER

**ANNALISA
BARISON**

Manifattura dei Marinati
Comacchio



**I VINI DELLE SABBIE DOC
DEL BOSCO ELICEO**

*Sagra
dell'Anguilla
2023*
"Tradizione è innovazione"

SABATO 14 OTTOBRE

Ore 17:00

MASTERCLASS CON
DEGUSTAZIONE

**CHEF
TOMAS
MARFELLA**

Manifattura dei Marinati
Comacchio



**IL RISO DEL DELTA DEL PO IGP
E IL GRANCHIO BLU**

*Sagra
dell'Anguilla
2023*
"Tradizione è innovazione"

DOMENICA 15 OTTOBRE

Ore 17:00

MASTERCLASS CON
DEGUSTAZIONE

CON LO CHEF PER PASSIONE

**FRANCO
MEZZOGORI**

Manifattura dei Marinati
Comacchio



**L'ANGUILLA CON LE VERZE
E IL VINO ROSÈ DELLE SABBIE**

*Sagra
dell'Anguilla
2023*
"Tradizione è innovazione"