

# **M'Illumino di Spezie**

## **Marco Polo: un Milione di Spezie**

**4° Edizione**

**Jesolo Paese – Piazza 1° Maggio**  
**18 -19 ottobre 2025**

**Mostra “Spezie dal Mondo”**  
con percorso olfattivo

**Campionato Italiano “Super Hot” - Jack Pepper”**  
Mangiatori di peperoncino. 9° Tappa di qualificazione

**Mostra di Pittura “Vele Speziate di Memoria”**

**Esposizione “Spezie di Fuoco”**

**Masterclass - Incontri - Laboratori**

**Mostra Mercato**

---

**Programma: [www.comune.jesolo.ve.it](http://www.comune.jesolo.ve.it) – [www.venetoatavola.it](http://www.venetoatavola.it)**

**Prenotazioni: [info@venetoatavola.it](mailto:info@venetoatavola.it) – 335 603 3639**

---

**[Loghi]**

**Veneto a Tavola - Città di Jesolo - Ente Bilaterale del Turismo - Ente Bilaterale  
Terziario - Marco Polo 700  
Sidea - Varnelli - Bonaventura Maschio - NasonMoretti – Tertium Energia**

Spezie a tutto campo, un modo per amarle, apprezzarle ed imparare ad usarle.  
Due giorni di incontri culturali, mostre, masterclass.

I sapori della Terra sono raccontati, annusati, provati attraverso la Mostra “Spezie dal Mondo”, una delle più grandi d’Italia con quasi 300 tipi di aromi tra i più antichi e pregiati per vivere in prima persona l’esperienza di un percorso olfattivo a 360°: fragrante cannella, intensa noce moscata, intriganti miscele, rare varietà selvatiche di pepi africani o asiatici.

Esposizione “Spezie di Fuoco” con 200 tipi di peperoncini dolci e piccanti dalle varietà più piccole a quelle più costose al mondo.

Gustare con gli occhi, dipingere con le essenze. La mostra “Vele Speziate di Memoria” è un racconto visivo del ritorno di Marco Polo lungo la Via della Seta, dove ogni tappa prende forma su tela, non semplice superficie, ma come vele della sua nave, cariche di memoria. Oriente e Occidente che prendono vita attraverso materia viva, gesto pittorico e narrazione sensoriale.

Provare la vertigine del piccante, superare il proprio limite nella “Gara di mangiatori di peperoncino”, aperta a chiunque voglia sfidare sé stesso per provare una esperienza irripetibile, ma confrontandosi con fuoriclasse di fama europea.

L’avventura delle spezie vissuta attraverso il racconto di un maestro cioccolatiere in uno show cooking che fa valicare i confini del gusto creando sapori incredibili.

25 esercizi del food & beverage jesolano si mettono in gioco, ciascuno adottando una spezie e preparando ad hoc bevande analcoliche, cocktail e squisitezze dolci e salate.

**Le Mostre sono aperte al pubblico durante tutto l’arco della Manifestazione**

## PROGRAMMA

### SABATO 18 OTTOBRE 2025

ore 11:30 **Mostra: Spezie dal Mondo**

Visita guidata dai curatori con percorso olfattivo - Ingresso libero  
(Hotel Udinese, via C. Battisti 25)

ore 12:30 **Mostra di pittura: Vele Speziate di Memoria**

Visita guidata dall'Autrice Natalia Gerasimova - Ingresso libero  
(Hotel Udinese, via C. Battisti 25)

ore 15:30 **Incontro con l'Autore: Venezia e le sue spezie: Origini, curiosità e ricette dei 20 aromi che hanno fatto la storia del gusto** di Carla Cocco

Introduce Alessandro Ragazzo, sarà presente l'Autrice

Degustazione di Anice Varnelli, Caffè Lavazza con pralina alla fava tonka

Ingresso libero con prenotazione

(Biblioteca Civica di Jesolo, Piazzetta Jesolo 1)

ore 17:00 **Masterclass: Habanero's Farm presenta:**

*Peperoncino: storia, anima e passione*

Introduce Daniele Berto. Partecipano Francesco Ippolito, Giancarlo Gasparotto, Adriano 'Pepper' De Luca

A seguire Visita alla Mostra *Spezie di Fuoco* e degustazione finale - Ingresso libero con prenotazione

(Biblioteca Civica di Jesolo, Piazzetta Jesolo 1)

ore 18:00 Inaugurazione con le Autorità

(Piazza 1° Maggio)

ore 18:30 **Gara Mangiatori di Peperoncino:** 9° Tappa di qualificazione

Campionato Italiano Super Hot - Jack Pepper

Ingresso libero (Piazza 1° Maggio)

### DOMENICA 19 OTTOBRE 2025

ore 11:00 **Mostra: Spezie dal Mondo**

Visita guidata dai curatori con percorso olfattivo - Ingresso libero  
(Hotel Udinese, via C. Battisti 25)

ore 11:30 **Masterclass: Distilleria Bonaventura Maschio presenta:**

*Vermut Bonventura: Il suono di antiche eco veneziane*

Introducono Flavio Birri e Leopoldo Simonato. Degustazione guidata da Francesco Zara - Ingresso libero con prenotazione

(Biblioteca Civica di Jesolo, Piazzetta Jesolo 1)

ore 12:30 **Mostra di pittura:** *Vele speziate di Memoria*

Visita guidata dall'Autrice Natalia Gerasimova - Ingresso libero  
(Hotel Udinese, via C. Battisti 25)

ore 15:00 **Masterclass:** Sidea Spezie -L'impero del Sole presenta:

*Il giro del mondo in 5 Miscele*

Giampaolo e Gianmarco Castellan. Introduce Flavio Birri  
Degustazione guidata - Ingresso libero con prenotazione  
(Biblioteca Civica di Jesolo, Piazzetta Jesolo 1)

ore 15:30 **Mostra:** *Spezie dal Mondo*

Visita guidata dai curatori con percorso olfattivo - Ingresso libero  
(Hotel Udinese, via C. Battisti 25)

ore 17:30 **Show Cooking:** *Il cacao ardente da Montezuma ad oggi*

con il Maestro cioccolatiere Danilo Freguja  
(Piazza 1° Maggio)

Tutte le prenotazioni al 335-6033639 whatsapp

[pagina 4]

## 25 SPEZIE IN CERCA D'AUTORE

1 - PANIFICIO VISENTIN

2 - BAR CAFFE' DERSUT

3 - TORREFAZIONE AL VECCHIO CAFFE'

4 - GELATERIA LOVAT

5 - SNACK BAR LOVAT

6 - ENOTECA ZONA D'OMBRA

7 - GELATERIA CIOCCOGELATO

8 - CHEF IN VIAGGIO

9 - NON SOLO PIZZA

10 - SHAKER BISTROT

11 - BAR HOTEL UDINESE

12 - PASTICCERIA ZAMMATTEO

13 - DACCO L'ANGOLO GIAPPONESE

14 - SNACK BAR MARTIN

15 - BAR AL VOLO

16 - GIGHI'S MESSICANO

17 - LA BOUTIQUE DELLA PIZZA

18 - SOUL

19 - PINEL PASTICCERIA

20 - BAR DA NOVO KO

21 - MENNJ LO STILISTA DELLA GRIGLIA

CURCUMA

CHIODI DI GAROFANO

CARDAMOMO

PEPE VOATSIPERIFERY

PEPE VOATSIPERIFERY

ZAFFERANO

PIMENTO

PEPE MELEGUETA

PAPRIKA AFFUMICATA

NOCE MOSCATA

CURRY MADRAS

FAVA TONKA

SHICHIMI TOGARASHI

TANDOORI MASALA

CORIANDOLO

ACHIOTE

PEPERONCINO

GINEPRO

PEPE ROSA

CANNELLA

RUB "DEL MENNJ"

22 - BAR CLASSE '64  
23 - DOLCE PAUSA CAFFE'  
24 - CIPETTERIA  
25 - AL POSTO GIUSTO

ZENZERO  
SOMMACCO  
GINEPRO  
SESAMO DUE COLORI