

XTRA

DESIGN DIFFUSION WORLD

eXtraordinary Italian Mastery

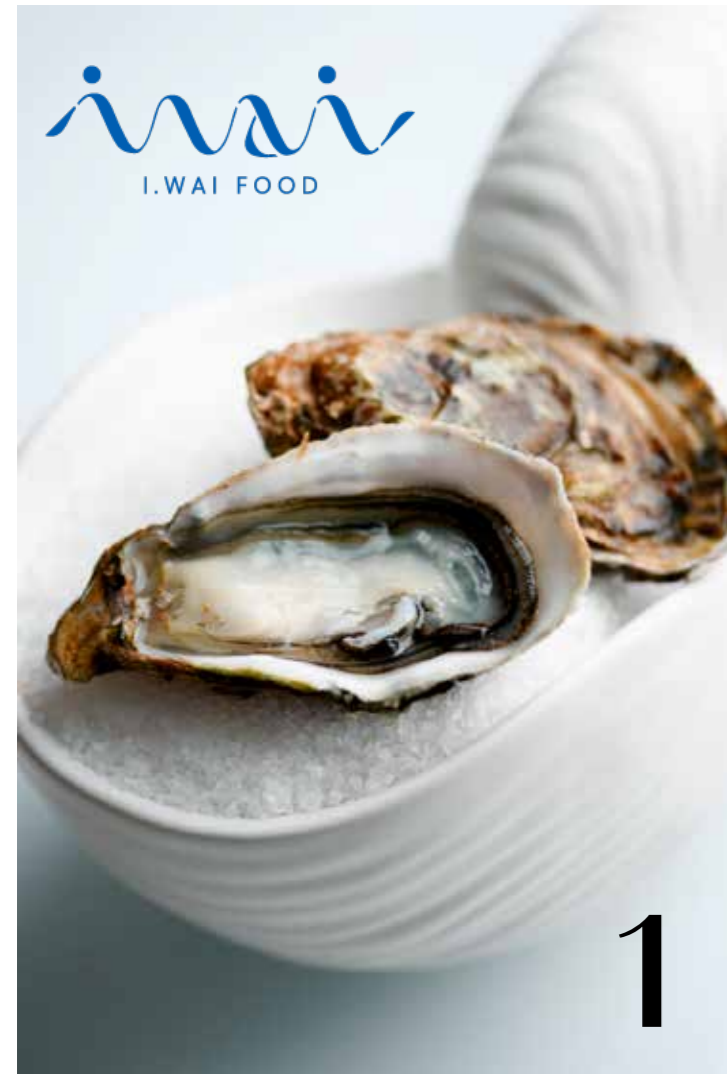
A scenic view of a Venetian canal, likely the Grand Canal, with historic buildings lining the water. The water is a vibrant turquoise color. In the foreground, a grey stone ledge is visible. The sky is a clear, bright blue. The buildings are multi-story with various architectural styles, including Gothic and Renaissance elements. A red sign on one of the buildings reads "La Biennale di Venezia". Several gondolas and a water bus are visible in the canal.

**EXTRAORDINARY
FOOD & WINE**

Le eccellenze del food & wine si riuniscono a Venezia, per celebrare la storia enogastronomica più esclusiva al mondo, con la presenza di grandi operatori italiani e internazionali del settore, sempre alla ricerca di prodotti unici. La sesta edizione di Extraordinary Food & Wine in Venice si tiene nei giorni 16 e 17 settembre 2023, presso la Sala Ridotto di Palazzo Dandolo dell'Hotel Monaco & Grand Canal a Venezia, a pochi metri da Piazza San Marco. Si tratta di un evento enogastronomico nato dal genio di Fausto Brozzi, architetto e designer che ha saputo unire il suo amore per la città di Venezia alla passione per le eccellenze nel campo alimentare.

Protagonisti dell'evento, champagne, grandi vini italiani e stranieri, ostriche provenienti da tutto il mondo, selezionate con cura e aperte dalle mani sapienti di chi le coltiva da generazioni. Il tutto circondato dal profumo di zafferano, da salumi e dal culatello, fiore all'occhiello del padrone di casa. Senza dimenticare l'aceto balsamico centenario da poter degustare al naturale e le helix con salse preparate da esperti di elicicoltura. Per completare il ventaglio delle eccellenze, il numero uno del caffè, una bottarga sarda reale, dal colore ambrato e dal sapore delicato e poi pasta, farine, distillati, gin, oli evo e tanto altro ancora. Uno staff con i più grandi chef internazionali (Igles Corelli, Bru-

no Cingolani, Daniele Siviero, Valerio Rossi, Manuela Barbolan) ha selezionato tutti gli esclusivi prodotti presenti, cucinandoli e servendoli per gli ospiti, il tutto accompagnato da alcuni brani suonati da artisti di fama mondiale, come Armando Barilli, prima viola del teatro Regio di Torino e Massimo Ferraguti, stella del clarinetto internazionale. Un evento unico che permette il dialogo e l'incontro tra produttori e consumatori, al fine di creare nuove sinergie.
www.extraordinaryfoodandwine.com



1

2



3



4



5

BAGLIONE

Wine & Champagne

6

1. Ostriche I.WAI Food
2. Fausto Brozzi, architetto e designer, creatore dell'evento Extraordinary Food & Wine
3. Produzione di culatello di Fausto Brozzi
4. Maison de Champagne Demière
5. Terrazza dell'hotel Monaco & Grand Canal a Venezia
6. Baglione Wine & Champagne

In Venice Food & Wine excellences meet to celebrate the world's finest food and wine history, attended by major Italian and international players in the industry, always in search for unique products. The sixth edition of Extraordinary food & wine in Venice will take place on 16th and 17th September 2023, in the Sala Ridotto of Palazzo Dandolo of the Hotel Monaco & Grand Canal in Venice, a few steps from Piazza San Marco. It is a food and beverage event conceived by the brilliant Fausto Brozzi, architect and designer who succeeded in combining his love for the city of Venice and a passion for excellence in the food sector.

At the event, play a starring role champagne, great Italian and foreign wines, oysters from all over the world - selected and opened by the skilled hands of those who have been cultivating them for generations. All surrounded by scented saffron, cured meats and culatello, the owner's pride. Not to mention the 100 year old balsamic vinegar, that can be tasted naturally and the helixes with sauces prepared by experts in Helicoltura. The range of excellences includes the ultimate coffee, a real Sardinian bottarga, coming in amber colour and featuring a delicate flavour and then pasta, flours, spirits, gin, extra virgin olive oils and much

more. The staff includes major international chefs (Igles Corelli, Bruno Cingolani, Daniele Siviero, Valerio Rossi, Manuela Barbolan) who selected all the exclusive products offered, cooking and serving them for their guests, as well as some tracks played by world-renowned artists, such as Armando Barilli, first viola of the Teatro Regio in Turin and Massimo Ferraguti, world's famous clarinet player. A unique event that allows the meeting between producers and consumers, to create new synergies.
www.extraordinaryfoodandwine.com

www.dibaldospirits.com

