

## ARTE E STORIA DI VENEZIA A TAVOLA!

Le lezioni consistono in: parte teorica, parte pratica con spiegazione ed esecuzione di ricette, degustazione. E' prevista almeno una visita per ogni corso settimanale

11-15 Ottobre

### Quando l'arte sposa la tavola

Lunedì 11. dalle 10.00 alle 14.00. Le origini romane dei veneziani. I Mosaici romani di Aquileia raccontano le tipologie di pesce dell'Alto Adriatico e un pranzo dell'Antichità ("asaroton").



Cattedrale di Aquileia. Pesca

Le influenze del cuoco romano Apicio nella cucina veneta: dal "puls" alla polenta. Dal "sapore" romano al "saor". Il pesce, fondamentale nella cucina greca e poi romana. Le spezie: dalla Grecia a Roma a Venezia. Il sogno veneziano dell'Impero Romano anche nell'imitazione dei gusti in cucina. L'origine romana della polpetta. Realizzazione e assaggio di: **frittura di pesce in salsa agrodolce, polpette di pesce, torta dolce in "balconata" con frutta secca e miele**

Martedì 12. Dalle 10 alle 14.00. Tintoretto e le cene in "taverna": Le Nozze di Cana e l'ultima Cena. Preparazione di un pranzo tipico da Osteria Veneziana del 1500. Realizzazione e assaggio di: **Crema di piselli "spezzati". "Pastizzada" (spezzatino di carne marinato e cotto nel vino). Biscotti bussolai di Burano** Pomeriggio: visita alla chiesa di S.Trovaso



Particolare dall'ultima Cena. Chiesa di S.Giorgio Maggiore.  
Venezia

Mercoledì 13. dalle 10.00 alle 14.00 Il 1700, il tramonto e la sopravvivenza delle spezie tra influenza francese e tradizione. I pittori Longhi e Guardi: ritratti di caffè, polenta, fritole, cioccolata e insalata. **Realizzazione e assaggio di: "cento risi" con la quaglietta, fritole veneziane con cioccolata speziata**





Giovedì 14. I pittori veneziani fra 1800 e 1900 nella descrizione dei mercati del pesce e dei pescatori nelle isole: Ettore Tito, Giacomo Favretto, Aldo Rossi. **Preparazione e assaggio di: brodetto di pesce alla "caorlotta". Zuppa di pesce in versione contemporanea. Sardine marinate.**



Venerdì 15. Mattina: gita a Chioggia e spesa al mercato del pesce. Appuntamento alle 9.15 a Piazzale Roma. Ritorno a Venezia alle 12.30 circa. Appuntamento alle 16.00 a scuola per preparazione e assaggio di: **Antipasto di verdure e pesce del mercato. Risotto ai frutti di mare. Torta dolce al radicchio di Chioggia**

