

PROGRAMMA SETTIMANALE CUCINA DAL 6 al 10 MARZO 2023

STORIE DI OSTERIE VENEZIANE TRA PASSATO E PRESENTE: EVOLUZIONE DEL CICHETTO

Orario: Dalle ore 10.00 alle ore 14.00 circa

Luogo: Cucina di Anna. Cannaregio 630/A

Costo del corso: 290 euro, comprensivi di spiegazione, esecuzione e assaggio delle ricette

Lunedì -Dalla Taverna alla Fenice ai “panini da Lele”. Realizzazione e assaggio di: Carne affettata, seppie arrostiti e musetto caldo della Fenice. I famosi mini panini di Lele con ombra di vino

Martedì -Gli ebrei e le osterie fuori dal Ghetto. Realizzazione e assaggio di: cicchetti di tre tipi di baccalà (mantecato, in agrodolce, alla vicentina). Le buricche salate di Fano

Mercoledì -Storia delle osterie alla “canocia” a Santa Marta, La Vedova, al ponte di Molin. Realizzazione e assaggio di: Canoce (cicale di mare), folpetti (piccoli polpi) caldi, polpette della Vedova e bigné fritti ai gamberi

Giovedì -Le tappe obbligatorie negli anni '70 e '80 tra un baccàro e l'altro. Realizzazione e assaggio di: Mozzarelle in carrozza di Gislou. Tramezzini e “paperini”.

Venerdì - Il cicchetto del 21° secolo: creiamo insieme un'opera di cicchetti

N.B. Si prega di avvisare in anticipo i partecipanti di allergie o intolleranze alimentari