

PROGRAMMA (DA CONFERMARE) CORSO SETTIMANALE DI CUCINA 23-27 MARZO 2026

Orario: dalle 10 alle 14 circa

Titolo: le ricette dei libri di cucina pubblicati a Venezia nel corso della storia

Lunedì: *Libro per cuoco di anonimo veneziano del 14° secolo*. La cucina veneziana prima della scoperta delle Americhe. Pollo alle spezie. Fricassee di verdure. Torta in balconata.

Martedì: *Opera* di Bartolomeo Scappi e le ricette dei banchetti veneziani nel 1500. Carne alla frutta. Torta salata alle verdure. Frittelle alla veneziana

Mercoledì. (per chi vuole, al mattino spesa al mercato di Rialto). Bartolomeo Stefani e *l'Arte di ben cucinare* (1685). La cucina moderna dopo la rivoluzione gastronomica di La Varenne. Ricette: cefali al forno alla salsa di erbe aromatiche. Capesante gratinate. Fiori di zuccina e cavolfiori fritti.

Giovedì. Antonio Papadopoli: *Gastronomia sperimentale* (1886). La cucina veneziana dopo l'unità d'Italia. Spaghetti al sugo di scampi. Vitello alla salsa di tonno. Dolce Papadopoli.

Venerdì. *A tola co i nostri veci*. 1971. La cucina contemporanea veneziana. Risotto nella cucina contemporanea. Carciofi ripieni. Torta di pane

