

## **CORSI SETTIMANALI DI CUCINA 2026. Orario: dalle 10 alle 14 circa**

**23-27 MARZO 2026**

**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. Fricassea di verdure. Torta in balconata. (preparazione impasto frittelle per giorno dopo).

MARTEDÌ: **Opera di Bartolomeo Scappi e le ricette dei banchetti veneziani nel 1500.** Brasato di carne con prugne secche. 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 verdure di stagione fritti.

GIOVEDÌ. **Antonio Papadopoli: Gastronomia sperimentale (1886). La cucina veneziana dopo l'unità d'Italia.** Risotto di pesce. Scampi alla busara. Torta greca.

VENERDÌ. **Due libri nell'età contemporanea.** Baccalà con polenta. Carciofi ripieni. Torta di pane.