

PROGRAMMA SETTIMANALE CUCINA DAL 17 al 21 APRILE 2023

A SPASSO PER I SESTIERI DI VENEZIA, TRA DIFFERENZE SOCIALI, CULTURALI, ECONOMICHE E GASTRONOMICHE e RICETTE PERDUTE

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 -San Polo, Santa Croce e la zona di Rialto, tra mercato e “scaleteri” (pasticcerie) storiche. Realizzazione e assaggio di: Gli scampi di San Polo con i bigoli fatti a mano. Il dolce a forma di “scaletta”.

Martedì - Cannaregio contro Dorsoduro. Gli gnocchi di milza di San Giobbe. Lasagne in bianco con carne macinata e fegatini di pollo. Melanzane in saor e zucca “baruca” in agrodolce.

Mercoledì - Castellani contro Nicolotti. I bigoli in salsa di acciughe e tonno di Castello. Il frisopo, zuppa dell’Arsenale. La torta greca delle pasticcerie di Castello.

Giovedì - Castellani contro Nicolotti. Cefali e sarde arrostiti in salsa verde. Maiale in saor di cipolla rossa. Torta nicolotta.

Venerdì - San Marco, sestiere di dogi e di armeni. Realizzazione e assaggio di: spezzatino con cipolla, cannella, uvetta. Riso pilaf con mandorle, zucca, melograno. Il timballo del Doge

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