

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

20-24 aprile. QUANDO L'ARTE VENEZIANA SPOSA LA TAVOLA

LUNEDÌ. **Paolo Veronese e le nozze di Cana. Banchetti rinascimentali.** Involtini di carne ripieni in spiedino con frutta. Insalata rinascimentale. Torta dolce di zucca.

MARTEDÌ. **Le ultime cene da osteria di Jacopo Tintoretto.** Pasta con spezzati e radicchio. Carciofi alla veneziana e melone. Torta di arance e mandorle.

MERCOLEDÌ. **Il tramonto della Serenissima e gli stereotipi di Pietro Longhi.** Polenta e baccalà. L'insalata degli orti dell'Estuario. Le fritole.

GIOVEDÌ (per chi vuole spesa al mercato del pesce). **L'Ottocento e la povertà. Il realismo di Italo Brass, Giacomo Favretto, Ettore Tito.** Risotto di pesce. Antipasti misti di pesce. Verdure di laguna.

VENERDÌ. **Un salto indietro nel tempo. I mosaici di Aquileia fra santità e quotidianità.** Frittura di pesce in agrodolce. Polpette di pesce. Biscotti pepe e frutta secca.