

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

12-16 OTTOBRE 2026. OSTERIE VENEZIANE E EVOLUZIONE DEL CICHETTO

Lunedì - **Nomenclature: osterie (esempio Cordoma), malvasie (la vecchia Malvasia), fritoini, taverne (alla Fenice), trattorie (dalla Marisa)**
Realizzazione e assaggio di: pasta e fagioli. Lingua in salsa verde. Fagiolini in umido. Preparazione uvetta sotto grappa per venerdì. Preparazione brodo per risotto del giorno dopo.

Martedì - **Gli ebrei e le osterie fuori dal Ghetto.** Realizzazione e assaggio di: Baccalà mantecato con polenta di Lazzaro Fano, burricche salate di Amelia Forti; la zucca "baruca" e il risotto di zucca.

Mercoledì - **Storia dell'osteria alla "canocia" a Santa Marta e La trippa "rissa" di Rialto.** Il pesce bollito ricetta "importata", eccetto i polipi e le canoce. Fritto caldo, arrosto freddo. Mattina mercato di Rialto. Realizzazione e assaggio di: folpetti (piccoli polipi) caldi. Canoce. Frittura di sarde e seppie roste. Polenta arrostita del giorno prima. Preparazione saor per il giorno dopo

Giovedì - **Le tappe obbligatorie negli anni '70 e '90: Le Cantine Sociali poi Assassini e il Paradiso Perduto negli anni'70. La nascita del giro di baccari. Il bar Americano meeting point in piazza San Marco.** La Patatina di Cicci Patata. Pesce in saor e bigoli alle seppie in nero. Le polpettine in umido. Il vino fragolino e l'aperitivo Americano in alternativa al trionfo dello spritz. Preparazione impasto per pizzette.

Venerdì - **Sopravvivenza: Il cicchetto storico che sopravvive all'invasione del contemporaneo.** Cicchetto di pane creato al Cantinon. Mozzarelle in carrozza di Gislon. Il tramezzino veneziano e i cicchetti di pane del Cantinon. Le mitiche pizzette di Bonifacio in calle degli Albanesi.