

## **VENEZIA: STORIE DI COMMERCIO, EVOLUZIONE DEL GUSTO ed ESPRESSIONI ARTISTICHE**

*Percorso alla scoperta dei segreti culinari di Venezia attraverso la sua storia e il suo patrimonio iconografico*

### **LUNEDÌ dalle 10.00 alle 13.00**

10.00-11.30

La storia: Dalle fondazioni della città al 1200. Dalla dipendenza da Bisanzio alla conquista di Costantinopoli. La produzione di sale e le saline. Le prime corporazioni di pescatori, le tipologie di pesce dell'Adriatico, le tecniche antiche di conservazione del cibo. La scoperta della forchetta dai Greci. Riferimenti artistici: Il mosaico del Giudizio Universale di Torcello. 1204: La quarta Crociata, Venezia signora del Mediterraneo e del mercato delle spezie.

11.30-13.00

Lezione di cucina. Preparazione e assaggio di: Ambroyno di pollo (piatto antico di pollo alle spezie). Le tecniche di conservazione del pesce: assaggio di "salumi" di pesce, pesce sotto sale, sott'olio, essiccato.

### **MARTEDÌ dalle 8.00 alle 10.00 dalle 16.00 alle 19.00**

8.00-10.00

Storia 1300: La guerra contro Genova (guerra di Chioggia). Partenza alle ore 8.00 dal Lido per Chioggia Visita al mercato di Chioggia e spesa.

16.00-19.00. Lezione di cucina. La cucina di Chioggia e Il Libro per Cuoco di Anonimo Veneziano del 1300. Riferimenti artistici: Chioggia popolare descritta da un pittore di fine '800, Ettore Tito. Preparazione e assaggio di: Frutti di mare dei pescatori di Chioggia ("cassiopipa"), il primo saor ("cisame") dal Libro per cuoco. Assaggio di: torta al radicchio rosso di Chioggia

### **MERCOLEDÌ dalle 10.00 alle 14.00**

Storia: Le rotte commerciali e la scoperta dell'America. 1431: il capitano veneziano Pietro Querini, storia di un naufragio e scoperta del baccalà. La scoperta dell'America, il mais: dal "puls" degli antichi romani alla polenta dei veneti. Venezia quotidiana nel 15° secolo. Riferimenti artistici: Il mercato di Rialto e di S. Marco nelle pitture di Canaletto e Guardi. Preparazione e assaggio di: il baccalà mantecato e la polenta bianca.

### **GIOVEDÌ dalle 10.00 alle 14.00.**

Visita al mercato di Rialto e alla terrazza del fondaco di Tedeschi: storia del mercato e dei "fondaci". Preparazione e assaggio di: Risotto di pesce, spaghetti al ragù di cozze.

### **VENERDÌ dalle 10.00 alle 14.00.**

Tra il 1500 e il 1800, significato dei nomi: Osteria, Furatola, Malvasia, Baccaro, Caffè e loro utilizzo nella vita quotidiana veneziana storica. Gaetano Zompini e i disegni dei "mestieri di strada nel 1500". Riferimenti artistici: Pittori e disegnatori nella riproduzione di Caffè, Osterie, Malvasie. Lezione di cucina: Cibo da "osteria" e da "baccaro". Il caffè veneziano del 1700.