

# 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*

## PARTE SECONDA

### LUNEDÌ dalle 10.00 alle 13.00

10.00-11.30

La storia: 1453-1499, tra La Caduta di Costantinopoli, la conquista della terraferma veneziana, la scoperta dell'America, Vasco de Gama, il Capo di Buona Speranza, la caduta del mercato delle spezie e il cambiamento del gusto a tavola. I Banchetti e il lusso del 1500. La "gerarchia" del cibo, una piramide specchio della gerarchia sociale nelle portate lussuose. Uso dell'oro in cucina. Riferimenti artistici: Le Nozze di Canaa di Paolo Veronese.

11.30-13.00

Lezione di cucina. Riproduzione di alcune delle portate in tavola nel 1500 e Preparazione di ostriche impanate e fritte al sugo di "melangole" (arance amare) e foglia d'oro.

### MARTEDÌ

10.00-14.00

La storia: Le fondamentali comunità straniere a Venezia tra il 1453 e il 1700: Greci, ebrei, armeni. Le ragioni dell'immigrazione. Il trionfo dell'editoria veneziana in lingua straniera. Influenza delle comunità straniere nella cucina veneziana

Lezione di cucina: preparazione di Cozze all'Armena, baccalà in umido alla Greca, biscotti di pinoli (pignocade) all'Ebraica. Assaggio di marmellata di rose Armena.

15.00-16.00: Visita all'isola di S.Lazzaro degli Armeni

## MERCOLEDÌ

10.00-13.00

La Storia: il 1600 secolo, La fondazione della Compagnia delle Indie e Venezia potenza di Seconda Categoria. La vita di monasteri e conventi a Venezia tra fede e Peste. La Peste del 1575 e quella del 1630. Riferimenti artistici: il pittore Bernardo Strozzi e il cibo nelle sue opere. Lezione di Cucina: I dolci dei monasteri. Bussolai e biscotti. Il cambiamento del gusto, delle portate e della brigata di cucina: le zuppe di verdure dalla Francia. La "Potrida" di finocchi. Sopravvivenza del gusto "antico" veneziano nella Castradina

15.00-17.00

Visita ad una Vigna storica di Venezia.

## GIOVEDÌ

10.00-14.00

La storia: il 1700 tra piaceri caduta della Repubblica. L'influenza delle idee illuministe, i Caffè e i giornali. La perdita delle ultime colonie nel Mediterraneo. Il 1797, l'esercito francese e austriaco nelle campagne venete. La Caduta. Riferimenti artistici: Le pitture di Pietro Longhi tra cibo e vita quotidiana. Carlo Goldoni e il cibo: scena da "Arlecchino Servitore di due Padroni" e "Una delle ultime sere di Carnevale".

Lezione di cucina: Il trionfo del riso nel 1700. Storia ed esecuzione del risotto alla Sbirraglia. Il "fricandò" di Carlo Goldoni. Assaggio di "ratafià" (liquore di fiori).

VENERDÌ

10.00-14.00

L'invasione francese e austriaca fino al 1866, la povertà a Venezia tra Risorgimento e l'Unità d'Italia. Dal Molino Stuky al Fascismo. La Biennale di Venezia, Hemingway , Harry's Bar. Riferimenti artistici: La grande scuola di pittura veneziana del 1800 tra povertà e cibo: Rotta, Da Rios, Favretto. Lezione di cucina: carne cotta con la frutta di influenza austriaca

La ripresa della tradizione veneziana nel periodo di crisi economica e la contaminazione: dalle Seppie in nero agli scampi alla Carlina. Assaggio di Bellini.