

Si è voluto dare il giusto risalto alla più importante esposizione dedicata al vedutismo veneziano del '700 e '800 mai organizzata finora in Italia patrocinata da Provincia di Brescia, Comune di Brescia che desideriamo dedicare a Brescia città veneziana.

Villa Fenaroli Palace Rezzato (Brescia)

A 5 chilometri dall'autostrada Milano-Venezia (uscita Brescia Est),
A 11 km dall'aeroporto di Brescia Montichiari



Accademia italiana della cucina
Delegazione di Brescia



Rotary
Distretto 2050

Con il Patrocinio di

	Provincia di Brescia
	Associazione Amici di Palazzo Martinengo
	Associazione Laureati in Economia dell'Università di Verona

Come raggiungere Villa Fenaroli Palace Hotel



L'uscita consigliata dall'Autostrada A4 è quella di BRESCIA EST. Una volta superato il casello prendere sulla destra la direzione: BRESCIA - VERONA - LAGO DI GARDA;
successivamente proseguire sempre dritto in direzione SALÒ; dopo il distributore dell'Agip svoltare a destra seguendo l'uscita: VERONA - BRESCIA - MAZZANO;
alla rotonda prendere la direzione BRESCIA e da lì proseguire sempre dritto seguendo la medesima direzione; al quarto semaforo proseguire ancora dritto per 200 metri; sulla destra si trova il cancello d'accesso a Villa Fenaroli Palace Hotel.

"Dalla Venezia dell'arte all'arte della sua cucina"

Convegno e Conviviale

Si ringraziano



**Villa Fenaroli Palace
Rezzato (Brescia)**

6 Maggio 2016

Dalla Venezia dell'arte

"Lo splendore di Venezia: Canaletto, Bellotto, Guardi ed i vedutisti dell'Ottocento"

Dopo il successo riscosso con "Il cibo nell'Arte dal Seicento a Warhol", Palazzo Martinengo ospita la più importante mostra sul vedutismo veneziano del '700 e '800 mai organizzata in Italia. Si tratta di un'esposizione di caratura internazionale, ricca di capolavori provenienti da collezioni pubbliche e private italiane ed estere, che vuole celebrare la città italiana che più di ogni altra è stata, ed è ancora oggi, un mito intramontabile nell'immaginario collettivo: Venezia.

La Serenissima ha sedotto con il suo fascino ammaliante generazioni di viaggiatori, mercanti, letterati e pittori che hanno fissato sulla tela con la magia del pennello piazze, chiese e canali, luci, riflessi e le mutevoli atmosfere di questo "luogo incantato fuori dal tempo sospeso tra distese di acqua e di cielo".

La rassegna, curata da Davide Dotti, presenta oltre cento dipinti dei più importanti vedutisti del XVIII e XIX secolo, per dimostrare come questo filone iconografico, passato alla storia col nome di Vedutismo, non si sia esaurito con la fine della Repubblica di Venezia, ma prosegui anche durante l'intero corso dell'Ottocento.

All'arte della sua cucina

Nel periodo di massimo splendore della Serenissima, la grandezza della Repubblica di Venezia detta al mondo europeo non solo le leggi dell'arte ma anche del gusto e della cucina: antipasti, pasta e riso, minestre, ortaggi, pesce e carne, dolci e molto altro.....

Vengono creati piatti adatti allo stile di vita sontuosa della città che assapora i piaceri della buona tavola.

La cucina fatta di ingredienti poveri diventa raffinata con l'utilizzo delle spezie e di nuovi alimenti che si inseriscono quali mais e patate, pomodoro, fagioli, melanzane e riso.

Brescia, che ha conosciuto in passato il dominio della Serenissima, reca ancora oggi l'impronta della cucina dei Dogi che ha influenzato le usanze gastronomiche: dalle sardelle in saor che diventano sarde alla gardesana ai risotti -risi e bisi e riso con gli asparagi -alle minestre di pasta con la tradizionale pasta e fagioli; la Panada (pane raffermo, grana, cannella e brodo). Poi fegato alla veneziana con contorno di fagioli conditi con la cipolla; polenta e osei. Poi le frittelle -le nostre frittelle come dolce. Per terminare con un buon caffè che deve la sua prima volta a Venezia per diventare un immancabile rituale per ogni italiano.

PROGRAMMA

18.00	Registrazione dei partecipanti
18.30	Apertura dei lavori. Dr. Giuseppe Masserdotti Presentazione e commento dei quadri della mostra "Lo splendore di Venezia: Canaletto, Bellotto, Guardi ed i vedutisti dell'ottocento" Dr. Davide Dotti
19.30	Presentazione del volume: "La tradizione a tavola, 3000 ricette dei paesi d'Italia" Dr. Paolo Petroni
20.15	"Le ricette delle nonne e la cucina del riuso" Dr. Alfredo Pelle Progetto "sosteniamo insieme" Dr. Omar Bortoletti
20.30	Degustazione menù L'arte del cibo a Venezia nell'Osteria di Villa Fenaroli

L'Accademia Italiana della Cucina, fondata a Milano nel 1953 da Orio Vergani, è una Associazione che ha lo scopo di tutelare e valorizzare le tradizioni della cucina italiana di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. L'Accademia persegue i suoi scopi attraverso 288 Delegazioni territoriali (di cui 77 all'estero) che contano oltre 7.500 associati.

"La Tradizione a Tavola. 3.000 ricette dei paesi d'Italia" è il nuovo ricettario di Accademia Italiana della Cucina, un'edizione completamente rivista, ampliata, aggiornata, frutto di un lavoro di armonizzazione minuzioso, che però lascia libertà di linguaggio ed interpretazione dei piatti locali.

Quest'opera propone oltre 3.000 ricette: dalle più note e classiche, a quelle meno note, in un'edizione critica di quanto c'è di meglio nella cucina tradizionale italiana. Un'opera corale, senza un autore unico, proprio perché realizzata da coloro che vivono il territorio giorno dopo giorno.

Accademia della Cucina
www.accademia1953.it

INTERVENTI

Dr. Paolo Petroni	Presidente dell'Accademia italiana della cucina
Dr. Davide Dotti	Curatore della Mostra "Lo splendore di Venezia: Canaletto, Bellotto, Guardi ed i vedutisti dell'ottocento"
Dr. Giuseppe Masserdotti	Delegato dell'Accademia italiana della cucina di Brescia
Dr. Alfredo Pelle	Presidente Centro studi "Franco Marengli"
Dr. Omar Bortoletti	Governatore del Rotary distretto 2050

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Accademia italiana della cucina
Delegazione di Brescia

E' gradito l'abito scuro

SOSTENIAMO INSIEME

Il ricavato dell'evento sarà destinato alla realizzazione del progetto: "Le ricette delle nonne e la cucina del riuso" dal ricordo delle cuoche di ieri.