



FORTE MARGHERA
MESTRE-VENEZIA
24 - 26 APRILE 2009
V EDIZIONE



PROGRAMMA OFFICINA DEL GUSTO NATURE | 24-26 APRILE 2009 | V EDIZIONE

VENERDI' 24 APRILE

- ore 11.00** **Le vie virtuose del pesce biologico**
a cura dell'Associazione Culturale RistorArti
Le produzioni di alta qualità di Valle Dogà, nel rispetto della recente normativa di certificazione biologica. Con Mauro Doimi.
- ore 12.00** **Il tonno senza pericoli.**
a cura dell'Associazione Culturale RistorArti
Presentazione della produzione proveniente dall'Oceano Pacifico, lavorata secondo tecniche tradizionali affermate, a totale garanzia di sicurezza. Con Mauro Doimi.
- ore 16.00** **I prodotti della Val Belluna e il vino col fondo.**
a cura dell'Associazione Culturale RistorArti
Mele biologiche, spelta (altro nome del farro), orzo, patate, fagioli, etc. La ricchezza di un territorio abbinata a succo di mela e un prosecco di lavorazione tradizionale. Con Ernesto Cattell, Mauro Zanini.
- ore 17.00** **I caprini del Nord Italia.**
a cura dell'Associazione Culturale RistorArti
Racconti e degustazioni attorno ad un formaggio che sta suscitando sempre più interesse per la sua qualità e versatilità. Con Enrico Panzarasa e Giulia Reato.

SABATO 25 APRILE

- ore 11.00** **Un pesce chiamato stoccafisso: ovvero, baccalà.**
a cura dell'Associazione Culturale RistorArti
La grande storia dello stoccafisso e di Venezia, degustando le preparazioni più tradizionali. Con un rappresentante della Dogale Confraternita del Baccalà Mantecato.
- ore 12.00** **Bòcoi, risi, bisi e fasioi.**
a cura dell'Associazione Culturale RistorArti
Il 25 aprile a Venezia è tradizione offrire il boccolo di rosa alla propria innamorata, ed era consuetudine riservare al Doge il primo piatto di riso in brodo con piselli. Si racconterà poi di Piero Valeriano, che portò il fagiolo nel bellunese intorno al 1530.
- ore 15.45** **La commedia è servita! Racconti gastronomici dal 1500 ad oggi.**
a cura della Provincia di Venezia, Assessorato alle Attività Produttive, Agricoltura e Politiche Comunitarie in collaborazione con Cantina Sociale di Dolo e Consorzio di Tutela del formaggio Montasio.
Con Giampiero Rorato e *La maison du theatre*
Animazione didattica e degustazione guidata di vini della Riviera del Brenta abbinati al formaggio Montasio.
- ore 17.45** **La commedia è servita! Racconti gastronomici dal 1500 ad oggi.**
a cura della Provincia di Venezia, Assessorato alle Attività Produttive, Agricoltura e Politiche Comunitarie in collaborazione con Cantina Sociale di Dolo e Consorzio di Tutela del formaggio Montasio.
Con Giampiero Rorato e *La maison du theatre*
Animazione didattica e degustazione guidata di vini della Riviera del Brenta abbinati al formaggio Montasio.

DOMENICA 26 APRILE

- ore 11.00** **La cucina dell'Amelia.**
a cura dell'Associazione Culturale RistorArti
Assaggi dei piatti storici del ristorante (baccalà mantecato, insalata di capesante con funghi porcini e rucola all'aceto balsamico, risotto ai frutti di mare, ...) e presentazione del libro "Una storia veneta" di Marco e Diego Boscarato (edizioni Terraferma).
- ore 12.00** **Il re dei salumi.**
a cura dell'Associazione Culturale RistorArti
Incontro con Roberto e Laura Ponziani, "norcini" da generazioni, e con la loro produzione artigianale di deliziose porchette, saporitissimi prosciutti ed insaccati.
- ore 15.45** **La commedia è servita! Racconti gastronomici dal 1500 ad oggi.**

a cura della Provincia di Venezia, Assessorato alle Attività Produttive, Agricoltura e Politiche Comunitarie in collaborazione con Cantina Sociale di Dolo e Consorzio di Tutela del formaggio Montasio.

Con Giampiero Rorato e *La maison du theatre*

Animazione didattica e degustazione guidata di vini della Riviera del Brenta abbinati al formaggio Montasio.

ore 17.45 La commedia è servita! Racconti gastronomici dal 1500 ad oggi.

a cura della Provincia di Venezia, Assessorato alle Attività Produttive, Agricoltura e Politiche Comunitarie in collaborazione con Cantina Sociale di Dolo e Consorzio di Tutela del formaggio Montasio.

Con Giampiero Rorato e *La maison du theatre*

Animazione didattica e degustazione guidata di vini della Riviera del Brenta abbinati al formaggio Montasio.