

## Un incontro per scoprire arte e cucina di Venezia

■ Canaletto e «sarde in saor», Bellotto e fegato alla veneziana, Guardi e le «fritole» di Carnevale... Arte e cucina della Serenissima si incontrano domani, venerdì, a Villa Fenaroli a Rezzato, nel convegno «Dalla Venezia dell'arte all'arte della sua cucina» promosso dalla delegazione di Brescia dell'Accademia italiana della cucina e dal Rotary - Distretto 2050.

Appuntamento alle 18 con la registrazione dei partecipanti, apertura dei lavori alle 18,30 da parte del delegato dell'Accademia, Giuseppe Masserdotti, e la presentazione della mostra «Lo splendore di Venezia: Canaletto, Bellotto, Guardi e il vedutismo veneziano dell'800» allestita a Palazzo Martinengo in città, da parte del curatore Davide Dotti.

Alle 19,30 Paolo Petroni, presidente dell'Accademia della cucina, parla della «tradizione a tavola, 3000 ricette dei paesi d'Italia», seguito da Alfredo Pelle presidente del centro studi «Franco Marengi» su «Le ricette delle nonne e la cucina del riuso», progetto che sarà illustrato da Omar Bortoletti, governatore del Distretto 2050, e a cui sarà devoluto il ricavato della serata. Seguirà una degustazione nell'Osteria di Villa Fenaroli. // F. Z.