

IL CONVEGNO. In programma venerdì a Villa Fenaroli, a Rezzato

Cibo, arte, vedutismo: «Dalla Venezia dell'arte all'arte della sua cucina»

Relatore Dotti, curatore della mostra al Martinengo
Il ricavato della serata sarà devoluto in beneficenza

Cibo, arte, vedutismo, Venezia. Suggestioni sparse, spunti di riflessione eterogenei da riordinare in un'unica fascia di riflessioni, nutrimenti per l'anima, ma anche per il corpo. A impreziosire il quadro Villa Fenaroli, a Rezzato: cornice del convegno conviviale «Dalla Venezia dell'arte all'arte della sua cucina», in programma venerdì 6 maggio e organizzato dall'Accademia italiana della cucina, delegazione di Brescia, e da Rotary Distretto 2050.

Un appuntamento che comincia a gustare di (saporito) classico d'inizio maggio, parallelo alle grandi mostre di Palazzo Martinengo: l'anno scorso «Il cibo nell'arte», oggi «Lo splendore di Venezia». L'occasione consente di sviscerare il binomio tra pit-

tura e cucina nella Serenissima, in linea con l'elevato tenore di vita della città.

«**ABBIAMO RIPRESO** il filo conduttore dell'anno scorso – racconta l'organizzatore Giuseppe Masserdotti – declinandolo attraverso l'esposizione allestita a Palazzo Martinengo. Nel periodo di massimo splendore Venezia non era esportatrice unicamente di uno stile di vita e di cultura, ma anche di piatti raffinati, sebbene costruiti spesso con ingredienti poveri».

Dalle sardelle in saor ai risi e bisì, dalla minestre di pasta al fegato alla veneziana, con contorno di fagioli e cipolle: prelibatezze entrate, di diritto, nella tradizione bresciana. E nate grazie alla fertilità tipica della porta verso l'Oriente, oltre che da

quell'inevitabile miscela di culture e tradizioni che la favorevole posizione geografica consente.

In aggiunta, ecco una chicca ai più sconosciuta, svelata ancora da Masserdotti: «Grazie ai commerci con Costantinopoli, la Serenissima fu la prima in Italia a realizzare il caffè come lo conosciamo oggi, nella sua accezione di bevanda per terminare il pasto, ma anche di rituale. Un primato non di poco conto».

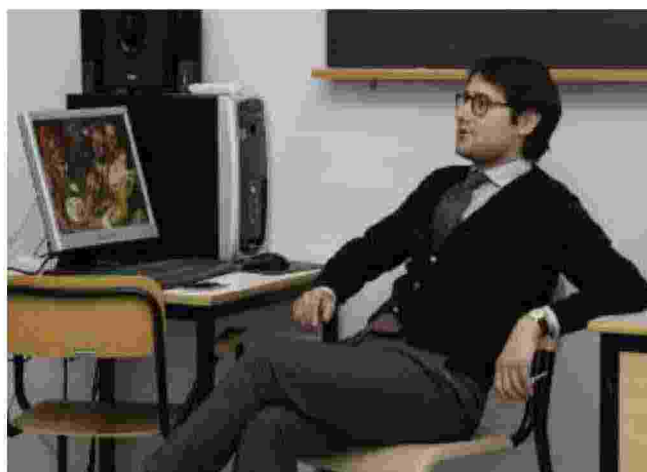
Il ricavato della serata verrà devoluto in beneficenza e contribuirà alla realizzazione del progetto «Le ricette delle nonne e la cucina del riuso», volto a coinvolgere attivamente cuoche anziane nella raccolta dei piatti della tradizione e, perché no, a farli diventare in futuro un libro.

L'INIZIO dei lavori venerdì è previsto per le 18.30, con l'apertura ufficiale di Masserdotti e l'approfondimento artistico di Davide Dotti, curatore della mostra di Palazzo Martinengo. Quindi il programma prevede le relazioni di Paolo Petroni, sulle tradizioni italiane a tavola (19.30), di Alfredo Pelle (20), sulla cucina del riuso, e di Omar Bortoletti, un focus sul progetto «Sosteniamo insieme». A chiudere, un menù degustazione creato appositamente per la serata, nell'Osteria del palazzo rezzatese.

La quota di partecipazione è di 40 euro. Per ulteriori informazioni e per le modalità di partecipazione è possibile consultare la sezione eventi del sito Internet www.accademia1953.it. ● J.MAN.



A Villa Fenaroli con l'Accademia italiana della cucina e il Rotary



Davide Dotti: interverrà dopo l'apertura di Giuseppe Masserdotti