

progetto realizzato dal Piccolo Teatro Città di Sacile nell'ambito della Stagione Scenario 2014/15  
in collaborazione con



CITTANOVA  
NOVIGRAD



Slow Food Istra-Istria  
*podružnica - condotta Istra - Istra*



LA BOTTEGA  
Compagnia Teatrale



PIERA  
MARTELLOZZO  
1899

Contatti & Info: tel. +39 366 3214668 - [www.piccoloteatro-sacile.org](http://www.piccoloteatro-sacile.org) - ingresso libero



PICCOLO TEATRO  
CITTÀ DI SACILE



REGIONE AUTONOMA  
FRIULI VENEZIA GIULIA



FONDAZIONE  
CRUP



# A TAVOLA CON GOLDONI

teatro, storie, ricette e sapori dai domini della Serenissima alle terre di Francia

Sacile, Palazzo Ragazzoni > sabato 9 maggio 2015 – h18

## TRA LAGUNA E TERRAFERMA

le tradizioni culinarie di Venezia tra calli e campielli o sulle mense della “villeggiatura”

### GOLDONI, IL TEATRO E LA BUONA TAVOLA

prolusione di Chiara Mutton, presidente Piccolo Teatro Città di Sacile e Stefano Zanolin, Delegato Accademia Italiana della Cucina di Pordenone

### TAVOLE VENEZIANE NEL SETTECENTO: DOGI E PATRIZI LOCANDE E OSTERIE, MONASTERI E OSPEDALI

relazione di Michela Dal Borgo, studiosa e archivistica per l'Ateneo Veneto e l'Archivio di Stato di Venezia, docente e specialista di storia della Serenissima e del Mediterraneo, membro dell'Accademia Italiana della Cucina-delegazione di Venezia-Mestre

### BANCHETTI IN VILLA: RITI DELL'OSPITALITÀ NELLA TERRAFERMA FRIULANA

relazione di Pier Carlo Begotti, vicepresidente Società Filologica Friulana e ricercatore storico con speciale interesse per la famiglia e l'opera di Gasparo e Carlo Gozzi, nobili veneziani con “villeggiatura” in Friuli, tra la Meduna e la Livenza



SCENE E ANIMAZIONI DALLE COMMEDIE GOLDONIANE



Rosé Cuvée 075Carati Piera Martellozzo 1899  
servizio a cura di BLACKTAI WinExperiences

Sacile, Palazzo Ragazzoni > sabato 16 maggio 2015 – h18

## LA SERENISSIMA E L'ADRIATICO

confronti, evoluzioni, ricette e prodotti tipici dalla città di San Marco all'Istria

### VENEZIA E L'ISTRIA: DALLA SERENISSIMA REPUBBLICA ALL'EUROPA DEI POPOLI

prolusione di Anteo Milos, Sindaco di Novigrad-Cittanova d'Istria (Croazia)

### AL MERCATO CON GOLDONI

relazione di Glauco Bevilacqua, fiduciario Slow Food di Novigrad-Cittanova d'Istria, fondatore della società 'Cibus et Terra' per la conoscenza e promozione di prodotti agricoli ed enologici di alta qualità tra l'Istria croata e le Venezie

### LA CUCINA DELL' 'ISTRIA VENETA' DA MUGGIA IN GIÙ...

relazione di Euro Ponte, medico e docente universitario con studi sulla storia della medicina nelle Venezie, Delegato dell'Accademia Italiana della Cucina di Muggia-Capodistria impegnato nella ricerca e promozione delle tradizioni culinarie di matrice veneta dell'Istria



SCENE E ANIMAZIONI DALLE COMMEDIE GOLDONIANE



Etichette di giovani produttori istriani di Novigrad-Cittanova selezionati dalla condotta Slow Food - servizio a cura di BLACKTAI WinExperiences

Sacile, Palazzo Ragazzoni > sabato 23 maggio 2015 – h18

## SAPORI DI FRANCIA

cucina francese e veneto-veneziana intorno e oltre Goldoni, tra piatti “storici” e tavola contemporanea

### GOLDONI, VENEZIA E LA FRANCIA: PER UN TEATRO VERAMENTE EUROPEO

prolusione di Bernadette Cousin, presidente Compagnie théâtrale 'I Coragi' di La Réole (Francia)

### OSTRICHE, MOLLUSCHI E ALTRE DELIZIE DEI MARI SULLE TAVOLE DI FRANCIA: RICETTE DEL PASSATO E DEL PRESENTE

relazione di Emilie Cousin, professeure de Cuisine presso il 'Lycée d'Hôtellerie et de Tourisme de Gascogne' di Bordeaux/Talence (Francia)

### LA CUCINA DEL GOLDONI TRA CIOCCOLATE ILLUMINISTE E BOTTEGHE DA CAFFÈ

relazione di Carla Coco, storica della gastronomia, consulente editoriale e curatrice di articoli, studi ed eventi a tema enogastronomico e turistico sulle terre di Venezia e del Levante Mediterraneo per testate nazionali e internazionali



SCENE E ANIMAZIONI DALLE COMMEDIE GOLDONIANE



Bordeaux blanc AOC Château Malbat 1865  
servizio a cura di BLACKTAI WinExperiences

RICETTE DA GUSTARE... A TAVOLA!

PER CONCLUDERE CON GUSTO CIASCUNA SERATA: 'CENA GOLDONIANA'  
CON SPECIALE MENÙ A TEMA ALLA TRATTORIA CAVOUR DI SACILE  
costo €32 bevande comprese - su prenotazione: tel. 0434 71489

### Menù sabato 9 maggio 2015 – h20.30 TRA LAGUNA E TERRAFERMA

Sardele in saor - Alici al limone e verbena  
Minestra de erbe fresche co giasso de pomodoro e panbiscotto  
Risi e bisì  
Galina faraona co la mostarda  
Budini e buzzolai

### Menù sabato 16 maggio 2015 – h20.30 LA SERENISSIMA E L'ADRIATICO

Torta de sfoglia co l'asparago e l'onto sotil  
Risotto a la sbraglia  
Broèto de sfoggi e barboni de laguna  
Baicoli, zalèti e pevarini

### Menù sabato 23 maggio 2015 – h20.30 SAPORI DI FRANCIA

Sepe col nero - Ostreghe fritte co le melàngole e pepe  
Sopa de cape co'l formagio piasentin  
Fricandò de vedelo  
Bramagère / Blanc manger