



A TAVOLA CON GOLDONI

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

SACILE - Palazzo Ragazzoni - ingresso libero

sabato 9 maggio 2015 – h18

TRA LAGUNA E TERRAFERMA

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

CONFERENZA-SPETTACOLO CON RELAZIONI DI:

Chiara Mutton e Stefano Zanolin > Sacile
GOLDONI, IL TEATRO E LA BUONA TAVOLA

Michela Dal Borgo > Venezia

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

Pier Carlo Begotti > Pasiano di Pordenone
**BANCHETTI IN VILLA: RITI DELL'OSPITALITÀ
NELLA TERRAFERMA FRIULANA**

Scene e animazioni dalle commedie goldoniane
Aperitivo con vini delle Venezie

sabato 16 maggio 2015 – h18

LA SERENISSIMA E L'ADRIATICO

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

CONFERENZA-SPETTACOLO CON RELAZIONI DI:

Anteo Milos > Novigrad-Cittanova (Croazia)
**VENEZIA E L'ISTRIA: DALLA SERENISSIMA
REPUBBLICA ALL'EUROPA DEI POPOLI**

Glauco Bevilacqua > Novigrad-Cittanova (Croazia)
AL MERCATO CON GOLDONI

Euro Ponte > Trieste-Muggia-Capodistria
**LA CUCINA DELL' 'ISTRIA VENETA'
DA MUGGIA IN GIÙ...**

Scene e animazioni dalle commedie goldoniane
Aperitivo con vini istriani

sabato 23 maggio 2015 – h18

SAPORI DI FRANCIA

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

CONFERENZA-SPETTACOLO CON RELAZIONI DI:

Bernadette Cousin > La Réole (Francia)

GOLDONI, VENEZIA E LA FRANCIA:

PER UN TEATRO VERAMENTE EUROPEO

Emilie Cousin > Bordeaux (Francia)

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

Carla Coco > Venezia

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

Scene e animazioni dalle commedie goldoniane
Aperitivo con vini di Bordeaux

sabato 9-16-23 maggio 2015 – h20.30

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 - su prenotazione: tel. 0434 71489

Progetto realizzato in collaborazione con:

