



SAPERI E SAPORI VENEZIANI IN FESTA
27-29 SETTEMBRE 2019

CRESCENTE INTERNI

Via Carducci, 58 Mestre

Sabato 28 settembre 2019 - ore 18,00

Vi invita all'incontro

Saòr Carpione e Scapece

Interpretazioni di marinatura tra cultura di contaminazione e modernità

Da sempre la marinatura con un elemento agro è stata utilizzata come metodo di conservazione e per rendere saporiti i cibi di origine animale e vegetale. L'antica cultura mediorientale ha elaborato pietanze sublimi che, attraverso le molteplici rotte degli scambi commerciali e culturali sono giunte fino a noi. Le nostre cucine, specie delle coste, hanno subito contaminazioni che si sono consolidate nel tempo in ricette che costituiscono ormai punti fermi della nostra tradizione culinaria.

In questo incontro **Matilde Coniglio, docente Slow Food**, vi introdurrà nel mondo della marinatura tra antico e moderno, facendovi viaggiare nel tempo e nello spazio percorrendo la Via delle Spezie ed evidenziando le differenze tra i tre metodi principalmente utilizzati nelle regioni Tirreniche ed Adriatiche della nostra penisola.

Potremo assaggiare le interpretazioni delle marinature a cura di **Massimiliano e Sabrina Tonini** della Casa del Dolce di Mestre, assieme alle loro proposte di biscotteria dolce e salata, con piacevoli incursioni nel mondo delle spezie tra tradizione e contemporaneità.

Non mancherà l'abbinamento dei vini proposti da **Acino Nobile** e i loro preziosi consigli.

Le spezie e alcune specialità e presidi Slow Food saranno messi a disposizione dall'**Antica Drogheria Caberlotto** con una suggestiva esposizione di prodotti.

La Condotta di **Slow Food Mestre e Terraferma Veneziana** patrocina l'evento nell'ambito di "Saòr" con l'intento di sostenere i temi della biodiversità, della dignità e valore dei prodotti e dei produttori favorendo lo studio delle tradizioni gastronomiche locali.



Slow Food®

Mestre e Terraferma veneziana

Casa del Dolce



CRESCENTE
INTERNI 1939

info@crescenteinterni.it

SAÒR è un'attività del progetto europeo "Slowfood-CE" - programma comunitario INTERREG Central Europe