



## TUTTO UN ALTRO GUSTO! il cibo a Venezia

Alberto Toso Fei partecipa alla prima edizione  
di SAÓR - Saperi e sapori veneziani in festa

L'incontro sarà condotto seguendo i dettami dello storytelling e della trasmissione della tradizione orale, a cavallo tra la storia del cibo a Venezia e gli immancabili aspetti leggendari.

A partire dalla toponomastica, che a Venezia – derivando dalla tradizione orale e dalla consuetudine – presenta molti nomi associati al cibo: senza citarli tutti, vi sono ponte e corte dell'anguria ma anche campiello dei meloni, corte del caparozzolo e ponte de le ostreghe, corte del fico e campiello de la vigna; Rialto è una fantasmagoria: casaria, naranzeria, erberia, pescaria... a Venezia si trovano corte del formagier e del caffettier ma anche il fruttarol, il luganegher, lo scaleter, lo spezier... riva del vin e mille calli della malvasia; il ravano, l'uva, l'ogio, il latte, lo zucchero e il sale. A volte attorno al cibo si possono incontrare delle leggende, ed ecco che Santa Maria della Consolazione è per tutti i Veneziani Santa Maria "della Fava".



A Venezia esiste il fantasma della dama bianca che abita un pozzo cittadino; il baccalà vi arrivò in modo a dir poco prodigioso; Dante Alighieri ci mangiò almeno un pesce e i compagni di calza allestivano banchetti memorabili, con granchi, ricci, conigli e uccelli vivi che uscivano dai pasticci. Questo e molto altro sarà raccontato al pubblico di "SAÓR - Saperi e sapori veneziani in festa".



### Alberto Toso Fei



Alberto Toso Fei, appassionato di storia veneziana, discende da una antica famiglia di vetrai di Murano. Scrive libri sulla storia segreta delle città più belle d'Italia, tra curiosità e mistero, aneddotica e leggenda, recuperando il patrimonio della tradizione orale. Si trova su Facebook e Youtube in "Venezia in un Minuto", pagina che mostra brevi filmati sugli aspetti più insoliti della città. È fondatore e direttore artistico del Festival del Mistero, interamente dedicato al Veneto e ai suoi luoghi leggendari. [www.albertotosofei.it](http://www.albertotosofei.it)