



I CICCHETTI VENEZIANI



I cicchetti prendono il nome dal latino *ciccus* che significa piccole quantità e infatti stiamo parlando di piccoli bocconcini.

Il cicchetto rappresenta in tutto e per tutto la storia del popolo veneziano, un popolo di mercanti, di viaggiatori che amavano vivere la città, amavano la convivialità accompagnata da un pasto veloce e un bicchiere fresco di vino.

Il cicchetto si consumava, e si consuma anche oggi, all'interno dei bacari, tipiche osterie veneziane di dimensioni piccole con pochi posti a sedere.

Possiamo dire con tutta certezza che i cicchetti veneti sono stati i precursori dell'attuale finger food.

Una lezione: per imparare a preparare...

- calissoni di baccalà'
- dentice mantecato
- folpetti lessi
- polpette con il lessò



- sarde in saor
- "cilele"... termine veneziano per i fondi di carciofo
- salsa pevarada
- creme frite venesiane

Il Costo dell'intero corso è di Euro 70,00



Chiamami al 347 8935669
per qualsiasi informazione
o per iscriverti. Ti aspetto
Buon Apprendimento
.....con Gusto

Barbara Ghirardini Chef

Sede Operativa: Limena (PD)
e-mail: ghirardinibarbara@gmail.com

Cellulare 347.8935669
www.peccatidigola.info
www.barbaraghirardini.com