



Delegazione di Venezia Mestre

CONVEGNO
**LA CUCINA
DELLA TERRAFERMA
VENEZIANA**
IERI, OGGI, DOMANI

Sabato 21 maggio 2016
Ristorante Il Burchiello, Oriago di Mira (VE)

PROGRAMMA

- 9.30 - 10.00 Accoglienza partecipanti
- 10.00 - 10.10 Introduzione ed apertura dei lavori **Ettore Bonalberti**
- 10.10 - 10.30 La Delegazione di Mestre e Terraferma dell'Accademia Italiana della Cucina nei primi 20 anni: un ricordo di Gigi Bevilacqua, **a cura di Fabio Zizzetti**
- 10.30 - 11.30 Come è cambiata la ristorazione della terraferma veneziana dagli anni '80 ad oggi e quale sarà la sua evoluzione
Tavola rotonda coordinata da Claudio De Min
- La ristorazione tradizionale della Riviera del Brenta dagli anni '80 ad oggi.
Conversazione con Nino Carraro (Ristorante Il Burchiello)
 - Dalla osteria di campagna alla cucina di pesce innovativa.
Conversazione con Lionello Cera (Antica Osteria da Cera)
 - La cucina della terraferma veneziana.
Conversazione con Raffaele Ros (Ristorante San Martino)
 - Trend futuri della ristorazione professionale: la visione dell'Unione Italiana Cuochi.
Conversazione con Franco Favaretto (Trattoria BaccalàDivino)
 - Ruolo degli Istituti Alberghieri per la cultura e la tecnica gastronomica dei giovani.
Conversazione con Ilario Ierace (Presidente Rete Nazionale Istituti Alberghieri).
 - 30 anni di ristorazione di Venezia Mestre dalle pagine de "Il Gazzettino".
Claudio De Min (responsabile pagina eno-gastronomica de "Il Gazzettino").
- 11.30 - 12.15 La Delegazione di Venezia Mestre negli anni 2000.
Presentazione del saggio sui 30 anni di storia della Delegazione a cura di Ettore Bonalberti.
- 12.15 - 12.30 Conclusioni a cura di Paolo Petroni, Presidente Accademia Italiana Cucina.