

Note di Pranzi, a tavola con i menù d'epoca

scritto da Cinzia Dal Brolo | 02/03/2023



Dal 5 marzo al 1 aprile, a Casa Robegan di Treviso, si svolge una mostra con oltre 350 menù storici ma anche ricette e approfondimenti tematici

La mostra "Note di Pranzi" sceglie Treviso e la quattrocentesca **Casa Robegan** per "narrare" l'arte della tavola e del gusto in un viaggio sensoriale attraverso i **menu e le ricette di un tempo**.

Curata dall'architetto **Alessia Cipolla** e organizzata da **La Costruzione del Gusto**, la Mostra - che sarà inaugurata sabato 4 marzo e visitabile dal 5 al 1 aprile 2023 - **raccoglie ben 350 menu** (dal 1850 ad oggi) provenienti dalla collezione di **Adriano e Rosalba Benzi di Acqui Terme**.

Note di Pranzi a Treviso: una mostra attraverso menu e ricette storiche

Artistici, semplici o raffinati, i menu testimoniano la convivialità, il senso del bello, la ricerca (l'organizzazione del pasto evolve in base ai luoghi) e il percorso espositivo diventa occasione per sedersi a tavola con i reali di Inghilterra, con i Savoia, con Andreotti in visita alla Casa Bianca, e curiosare tra le proposte culinarie di ristoranti che hanno reso famosa Treviso come Da Celeste, La

Locanda da Lino, L'Incontro.



Cultura del cibo e della tavola

Un viaggio nella storia e con la storia - numerosi gli eventi fruibili durante l'esposizione (workshop, incontri, lezioni) - grazie all'originalità di Note di Pranzi: annusare, gustare, toccare. Questo *modus operandi* entra anche nell'offerta culturale, che propone sei lezioni "**Storie Gourmand**", dedicate al mondo della tavola: la lezione di storia dei menu, quella sulla storia del vino della Marca trevigiana con il prof. **Angelo Costacurta**, l'analisi dei profumi della tavola con il **creatore di fragranze Roberto Dario**, le lezioni di storia dell'apparecchiatura e il laboratorio di calligrafia tenuto da **Sara Tisci**.

Le masterclass a Note di Pranzi



Tra i relatori, oltre alla **curatrice Alessia Cipolla**, esperti di enogastronomia. Per una lezione di bon ton e antispreco **Valerio Beltrami**, presidente dell'**Associazione Maîtres Italiani Ristoranti ed Alberghi**, insegnerà come si sbuccia e taglia la frutta a tavola con le posate.

Degustazioni di grammatica del gusto allieranno il ciclo di lezioni "**Gusto per Sapere**". Un maestro assaggiatore Onas racconterà la storia dei salumi; **Gino Triches**, maestro assaggiatore Onaf, guiderà una degustazione di **Formaggio Piave DOP**; la food influencer **Angela Maci** terrà una lezione di cucina. **Sissi Barattella** e **Alberto Brunelli** (enologi) anticiperanno la presentazione ufficiale (al Vinitaly) del loro libro sui vini passiti durante la lezione **Dessert e Desservir** con il prof. **Domenico Andolfato**.

Immane una **lezione sul caffè**, sempre presente nei menu di ieri e di oggi. Una degustazione di due espressi verrà tenuta da uno dei massimi esperti dell'assaggio di caffè, **Edy Biecker**, premiato dalla Specialty Coffee Association of Europe con il "**Lifetime Achievement Award**".

Note di Pranzi - I Menu della storia

Dove: Casa Robegan; via Antonio Canova n. 40

Quando: Dal 5 marzo al 1 aprile 2023

Accesso: gratuito

Orari di apertura: Lunedì e Martedì Chiuso | Mercoledì 16-20 | Giovedì 14-18 | Venerdì 14-18 | Sabato 10-18 | Domenica 10-18

Informazioni e prenotazioni alle lezioni: www.notedipranzi.it