



## *Un'esperienza immersiva tra cucina e cultura al Relais Alberti*

Al Relais Alberti, ogni stagione è una sinfonia, e siete invitati a viverla con tutti e cinque i sensi. Proprio come Vivaldi ha saputo catturare gli stati d'animo dell'anno nelle sue Quattro Stagioni, ogni Cooking Week è un movimento di questo concerto senza tempo: un incontro con sapori, colori, suoni, profumi e consistenze che definiscono Venezia e la sua Laguna.

In **inverno**, lasciatevi avvolgere dal calore dei piatti fatti in casa e dal profumo dei dolci di Carnevale, mentre la bellezza silenziosa di Malamocco risveglia un senso di intimità.

In **primavera**, respirate il profumo delle erbe fresche e dei fiori, toccate le consistenze delicate della pasta fatta a mano e lasciatevi incantare da ricette che sbocciano di creatività.

In **estate**, assaporate il sole nei fiori di zucca, sentite la brezza marina durante le degustazioni di ostriche e ascoltate il ritmo vivace dei mercati e dei giardini colmi di abbondanza.

In **autunno**, gustate la ricchezza dorata delle zucche, il cuore terroso della castradina e i colori profondi dei rituali veneziani che celebrano la gratitudine e la tradizione.

Ogni settimana è un viaggio in cui vista, udito, olfatto, tatto e gusto convergono: lo splendore dei prodotti freschi al mercato, il suono delle risate attorno alla tavola, il profumo delle salse che sobbollono, la consistenza dell'impasto sotto le mani e il sapore del vino che permane sul palato.

Le Cooking Week al Relais Alberti non sono semplici vacanze gastronomiche, ma concerti viventi di tradizione e memoria, dove ogni ricetta è una nota, ogni stagione una melodia e ogni pasto condiviso un'armonia che resta con voi per sempre.

Cooking week autunnale

La Locandiera Micaela vi accoglie nel suo Relais, una maison de charme che ha conservato la sua bellezza ed eleganza fin dal XVI secolo.

Dormirete in splendide camere arredate con mobili antichi, tessuti preziosi e dipinti, nello stile classico della nobiltà veneziana, oggi ormai introvabile altrove.

Avrete inoltre l'opportunità di esplorare il borgo di Malamocco, uno degli insediamenti più antichi di Venezia (risalente al IV secolo); da qui raggiungerete facilmente sia il centro del Lido sia il centro storico di Venezia, per visitare la città più bella del mondo.

*«Ho mosso i miei primi passi in cucina nella pensione di famiglia, lavorando con mia nonna paterna, che mi ha insegnato le ricette della tradizione veneziana e di quella romana. Da mia madre ho ereditato la passione per le ricette più complesse e per i dolci. Cucinare è per me un modo di esprimersi. Amo viaggiare e sperimentare con i sapori. Spero di riuscire a trasmettere a tutti coloro che vengono a imparare le mie ricette l'amore che nutro per il territorio della Laguna Veneta.»*

*La Locandiera Micaela*



### Cooking week autunnale

Benvenuti alla Autumn Cooking Week al Relais Alberti, dove sapori e tradizioni incontrano l'incantevole fascino di Venezia nella sua stagione più poetica. Immersa nel tranquillo borgo di Malamocco, la nostra dimora storica vi invita ad abbracciare il calore dell'ospitalità veneziana, assaporando al contempo le ricche proposte dell'autunno.

Durante la settimana, parteciperete a lezioni di cucina pratiche ispirate ai tesori della stagione: zucca, erbe spontanee, pasta fresca e piatti tradizionali sostanziosi che raccontano la storia della vita veneziana. Dalla preparazione di ricette secolari come la castradina alla realizzazione del dolce di San Martino, ogni esperienza vi mette in contatto con il ritmo autentico dell'autunno in laguna.

Oltre alla cucina, il vostro viaggio include visite ai mercati, laboratori artigianali ed esplorazioni culturali di Venezia, Vicenza e dei loro dintorni. Scoprirete rituali senza tempo come la Festa della Salute, conoscerete alcuni capolavori palladiani e vi immergerete nell'anima artistica della Serenissima.

Le serate al Relais Alberti sono dedicate alla convivialità e alla raffinatezza: degustazioni di vini, cene di gala e il piacere di condividere le vostre creazioni in un'atmosfera calda ed elegante.

La Autumn Cooking Week è più di una vacanza culinaria: è un invito a vivere la stagione attraverso i suoi sapori, le sue tradizioni e i suoi colori, creando ricordi intensi e duraturi come la luce dorata di Venezia in autunno.



# Programma 19-26 novembre 2026



## Giorno 1 - giovedì

All'arrivo nel suggestivo borgo di Malamocco, lasciatevi accogliere dall'elegante quiete del Relais Alberti. Sistematevi nella vostra camera e concedetevi un primo momento di relax, immersi nell'atmosfera senza tempo di questa storica dimora veneziana.

In serata incontrerete la Locandiera Micaela, per un calice di Prosecco accompagnato da una selezione di cicchetti veneziani, autentica introduzione ai sapori della laguna. La serata prosegue con una cena di benvenuto preparata con cura e servita al Relais: l'inizio perfetto di un viaggio alla scoperta della tradizione gastronomica veneziana.

## Giorno 2 – venerdì

La giornata autunnale al Relais Alberti inizia con una colazione fatta in casa, a base di prodotti freschi e locali. A seguire, visita al mercato contadino per scoprire i tesori di stagione.

Rientrati al Relais, la Locandiera Micaela vi guiderà in una cooking class dedicata alla zucca, ingrediente simbolo dell'autunno veneziano, reinterpretata in un percorso completo dall'antipasto al dessert. Dopo il pranzo con i piatti preparati insieme, il pomeriggio è libero per esplorare Venezia e il Lido con calma.

La serata continua con una degustazione di vini della nostra cantina, seguita da una cena raffinata al Relais Alberti, con particolare attenzione agli abbinamenti enologici.

## Giorno 3 – sabato

La giornata si apre con una colazione fatta in casa, a base di prodotti freschi e locali, prima di immergersi nel mondo raffinato di un importante laboratorio artigianale. Qui la tradizione incontra il design contemporaneo: legni pregiati vengono reinterpretati attraverso innovazione e sostenibilità, dando vita a creazioni senza tempo che raccontano l'anima più autentica di Venezia.

A seguire, pranzo in una tipica cicchetteria veneziana, dove i sapori locali si accompagnano a un'atmosfera conviviale e informale. Il pomeriggio è dedicato a una delle tradizioni più sentite dalla città: la Festa della Salute. Ogni anno i veneziani attraversano un ponte votivo sul Canal Grande per raggiungere la maestosa Basilica di Santa Maria della Salute, offrendo preghiere per la salute e la protezione: un rito collettivo che unisce l'intera comunità.

L'esperienza prosegue con una visita guidata alla Collezione Peggy Guggenheim, che ospita una delle più importanti raccolte di arte moderna in Italia. Capolavori di Picasso, Pollock, Kandinskij e molti altri sono esposti nell'antica residenza veneziana di Peggy Guggenheim, un luogo in cui arte e storia si fondono in perfetta armonia.

La serata è libera, per vivere Venezia in autonomia: angoli nascosti, passeggiate romantiche o magari un ultimo cicchetto lungo i canali.

## Giorno 4 – domenica

La domenica inizia con una colazione fatta in casa, preparata con prodotti freschi del territorio, seguita da una cooking class pratica con la Locandiera Micaela. Durante la lezione imparerete a realizzare cinque diverse tipologie di pasta fresca, complete di ripieni e salse, secondo la migliore tradizione italiana.

Il pranzo sarà condiviso degustando i piatti preparati insieme. Il pomeriggio è libero, da dedicare alla scoperta di Venezia oppure al relax al Relais. La giornata si conclude con una cena elegante al Relais Alberti, perfetto momento di convivialità e gusto.



## **Giorno 5 – Lunedì**

La giornata inizia con una colazione fatta in casa al Relais Alberti, prima di partire per una visita guidata di Malamocco, uno dei borghi più antichi e suggestivi della laguna veneziana. Le sue calli strette, i canali silenziosi e i palazzi nobiliari raccontano una Venezia sospesa tra mare e storia. Al rientro, pranzo a buffet preparato dalla Locandiera Micaela, con sapori stagionali e specialità del territorio. Nel pomeriggio l'esperienza prosegue in cucina con una cooking class pratica dedicata a due tradizioni profondamente radicate nella cultura veneziana. Insieme prepareremo la castradina, antico piatto a base di carne di montone e verza, consumato il 21 novembre in occasione della Festa della Salute, simbolo di gratitudine e buon auspicio. Accanto a questo rito salato, realizzeremo anche la torta di San Martino, a forma di cavaliere a cavallo, decorata con glassa colorata e caramelle: una tradizione dolce amata da grandi e bambini.

La giornata si conclude con una cena al Relais Alberti.

## **Giorno 6 – Martedì**

Dopo la colazione fatta in casa al relais, la giornata è dedicata alla scoperta delle meraviglie. Dopo la colazione fatta in casa al Relais, la giornata è dedicata alla scoperta delle meraviglie architettoniche di Vicenza, città di Andrea Palladio. Il percorso inizia con una visita guidata alla celebre Villa La Rotonda, esempio perfetto di armonia rinascimentale e genio palladiano, dove equilibrio, proporzione ed eleganza esprimono gli ideali senza tempo dell'architettura classica.

Il pranzo è dedicato ai sapori della tradizione veneta, con un menu a base di baccalà, uno dei piatti più rappresentativi del territorio. Nel pomeriggio la visita prosegue con una passeggiata guidata nel centro storico di Vicenza, alla scoperta dei palazzi storici che hanno valso alla città il riconoscimento di Patrimonio Mondiale UNESCO.

La giornata si conclude con la cena al Relais Alberti, dove la cucina stagionale e la calorosa accoglienza veneziana offrono il perfetto epilogo a un itinerario culturale ricco di arte, storia e gusto.

## **Giorno 7 – Mercoledì**

La giornata si apre con una colazione fatta in casa al Relais Alberti, seguita da una visita al vivace Mercato del Pesce di Rialto, dove colori, profumi e voci restituiscono tutta l'energia autentica di Venezia. Insieme alla Locandiera Micaela sceglierete il pescato più fresco del giorno, per poi rientrare al Relais e dedicarvi a una cooking class dedicata. Qui imparerete a cucinare il pesce dell'Adriatico, delicato e saporito, trasformando la tradizione locale in una vera esperienza gastronomica.

Il pranzo sarà condiviso degustando i piatti preparati durante la lezione, celebrando l'autenticità dei sapori veneziani. Nel pomeriggio il viaggio prosegue con una visita guidata a San Zaccaria e alla Chiesa dei Gesuiti, due capolavori che raccontano il patrimonio artistico e spirituale della città.

L'esperienza si conclude con una Cena di Arrivederci al Relais Alberti, dove cucina raffinata, vini selezionati e un'atmosfera calorosa offrono il perfetto finale a un soggiorno veneziano indimenticabile.

## **Giorno 8 – Giovedì**

Godetevi una colazione speciale fatta in casa, preparata con prodotti freschi e locali, prima dei saluti. Un ultimo assaggio del calore di Malamocco per iniziare la giornata e accompagnarvi alla partenza.



### Modalità di prenotazione:

La prenotazione può essere effettuata via e-mail scrivendo a [info@relaisalberti.com](mailto:info@relaisalberti.com).

È necessario fornire le seguenti informazioni: dati personali, eventuali allergie, restrizioni alimentari, ecc. Per confermare la prenotazione è richiesto un acconto del 30% del totale al momento della prenotazione. Il saldo restante dovrà essere versato almeno 7 giorni prima della data di inizio del soggiorno.

Il pagamento può essere effettuato tramite bonifico bancario, carta di credito o altri metodi indicati al momento della prenotazione.

### Politiche di cancellazione:

Cancellazioni fino a 30 giorni prima della partenza: rimborso completo dell'acconto versato.

Cancellazioni tra 29 e 7 giorni prima della partenza: trattenimento del 30% versato al momento della prenotazione.

Cancellazioni a partire da 7 giorni prima della partenza o mancata presentazione (no-show): nessun rimborso, penale del 100% dell'importo totale.

Eventuali richieste di modifica della prenotazione saranno soggette a disponibilità e potranno comportare costi aggiuntivi.

Tutte le cancellazioni devono essere comunicate per iscritto via e-mail a [info@relaisalberti.com](mailto:info@relaisalberti.com).

### Modifiche da parte dell'organizzatore:

L'itinerario potrebbe subire modifiche a causa di forza maggiore (es. condizioni meteo, disponibilità fornitori).

Saranno proposte attività equivalenti in sostituzione di quelle cancellate (es. ristoranti, guide, orari).

### Official language:

Italiano

### Cosa è incluso:

- 7 notti di soggiorno al Relais Alberti in camera doppia condivisa con colazione.
- Colazione quotidiana fatta in casa con prodotti freschi e locali.
- 4 lezioni pratiche di cucina con La Locandiera Micaela, comprensive di pranzo/cena con i piatti preparati.
- 2 degustazioni di vini, 2 pranzi e 6 cene.
- 1 escursione di un giorno e 5 attività incluse nel programma.
- Kit di benvenuto: grembiule, bloc-notes e penna.
- Assicurazione di viaggio.

### Cosa non è incluso:

- Viaggio da/per Malamocco (es. voli, treni a lunga percorrenza).
- Bevande extra, mance.
- Attività opzionali non indicate nel programma.

### Numero minimo di partecipanti:

Il numero minimo di partecipanti richiesto per confermare la Cooking Week è 6.

### Responsabilità:

Il Relais non è responsabile per eventi al di fuori del proprio controllo (es. scioperi, calamità naturali, incidenti). Gli ospiti sono tenuti a rispettare le responsabilità individuali: possesso di documento d'identità/passaporto valido, puntualità e comportamento rispettoso.

### Privacy e protezione dei dati:

L'uso dei dati personali avviene nel rispetto del GDPR.

Per maggiori informazioni, consultare la [Privacy Policy di Relais Alberti](#).

### Nota:

Partecipando alla Cooking Week, gli ospiti acconsentono all'utilizzo di eventuali foto e video realizzati durante l'esperienza da parte del Relais Alberti per scopi promozionali, di marketing e informativi, sia online che offline. Il programma completo verrà fornito ai partecipanti al momento della conferma della Cooking Week.

