



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.

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 estiva

Benvenuti alla Cooking Week estiva al Relais Alberti, dove i sapori vibranti della laguna incontrano il calore e la luminosità della stagione estiva. Immersa nel fascino tranquillo di Malamocco, la nostra storica dimora veneziana ti invita a vivere l'essenza dell'estate con giornate dedicate alla cucina, all'esplorazione e a esperienze indimenticabili.

Durante la settimana, parteciperai a lezioni pratiche di cucina ispirate ai prodotti freschi di stagione, dai fiori di zucca al pesce più pregiato dell'Adriatico, scoprendo ricette che catturano la leggerezza e l'abbondanza della cucina veneziana estiva. Tra visite ai mercati, piatti ispirati ai giardini e tradizioni culinarie autentiche, ogni giorno offre un nuovo modo di assaporare e vivere la stagione.

Il viaggio include anche momenti di scoperta al di fuori della cucina: gite in barca nella laguna sud, degustazioni di ostriche a Chioggia, esperienze esclusive di vino in Friuli e l'eleganza senza tempo delle spiagge del Lido di Venezia. Le serate sono dedicate a cene conviviali, degustazioni di vini selezionati e alla gioia di condividere le proprie creazioni nella raffinata ma accogliente atmosfera del Relais Alberti.

La Cooking Week non è solo un ritiro culinario: è una celebrazione di sole, sapori e dello stile di vita veneziano, dove ogni pasto diventa un ricordo e ogni tradizione una storia da portare a casa.





Programma 4-11 Giugno 2026

Giorno 1 – giovedì

All'arrivo nel suggestivo borgo di Malamocco, lasciatevi accogliere dall'elegante quiete del Relais Alberti. Sistematevi nella vostra camera e respirate l'atmosfera serena 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, dove ha inizio il viaggio nella tradizione gastronomica veneziana.

Giorno 2 – venerdì

La giornata inizia con una deliziosa colazione fatta in casa, preparata con ingredienti freschi e locali. A seguire, insieme alla Locandiera Micaela, visita al vivace mercato contadino, per selezionare i migliori prodotti di stagione che saranno protagonisti della prima esperienza in cucina.

Rientrati al Relais, vi aspetta una cooking class pratica dedicata alle zucchine e ai fiori di zucchina, ingredienti simbolo dell'estate, trasformati in un menu completo, dall'antipasto al dessert.

Il pranzo sarà condiviso gustando i piatti appena preparati, nell'atmosfera accogliente e raffinata della nostra dimora storica.

Nel pomeriggio, tempo libero per scoprire in autonomia la bellezza del Lido di Venezia.

Al calare del sole, degustazione di vini selezionati dalla nostra cantina privata, seguita da una cena al Relais Alberti, pensata per valorizzare i prodotti di stagione e gli abbinamenti perfetti.

Giorno 3 – sabato

La giornata inizia con la nostra colazione preparata con prodotti locali e di stagione e servita nel tranquillo giardino del Relais.

La mattinata è libera, da dedicare all'esplorazione dell'isola o al relax.

A pranzo, buffet con piatti freschi, da gustare nell'atmosfera suggestiva della villa.

Nel pomeriggio, incontro con la Locandiera Micaela per una cooking class pratica speciale, durante la quale imparerete a realizzare un Summer Garden Buffet, ideale per pranzi e cene all'aperto, ispirato ai profumi e ai colori dell'estate veneziana.

Al calare della sera, ci ritroveremo in giardino per decorare la tavola della cena con erbe aromatiche e fiori spontanei, prima di sederci insieme per gustare i piatti preparati, in un'atmosfera elegante e conviviale all'aperto.

Giorno 4 – domenica

La giornata si apre con la nostra colazione preparata con prodotti freschi del territorio per un autentico assaggio di Venezia.

A seguire, cooking class pratica dedicata all'arte della pasta fresca: sotto la guida della Locandiera Micaela, imparerete a realizzare cinque diverse tipologie di pasta, abbinate a ripieni e salse ispirati alla tradizione italiana.

Il pranzo sarà condiviso degustando le preparazioni realizzate insieme.

Nel pomeriggio, tempo dedicato al relax assoluto presso l'iconica spiaggia del Des Bains, uno degli stabilimenti balneari più esclusivi e storici del Lido di Venezia. Con la sua sabbia fine e dorata e il fascino senza tempo, accoglie l'élite internazionale dal 1900 ed è stata resa immortale da Thomas Mann in La morte a Venezia. Qui potrete rilassarvi con eleganza, mentre un cestino da picnic vi attende per uno snack raffinato in riva al mare.

La serata è libera, per esplorare Venezia e lasciarsi guidare alla scoperta dei suoi tesori.

Cooking week estiva

Giorno 5 – Lunedì

La giornata inizia con una colazione rilassante al Relais Alberti, prima di partire per un itinerario raffinato all'insegna del gusto, della tradizione e delle bellezze nascoste. L'esperienza prende avvio con un breve trasferimento a San Nicolò, seguito da una navigazione panoramica attraverso la laguna. Un autista privato vi condurrà poi tra i dolci vigneti del Collio, fino a raggiungere una prestigiosa tenuta vinicola. Qui vi attende una degustazione esclusiva di vini, accompagnata da un pranzo gourmet, guidati dagli esperti della cantina. Nel pomeriggio, proseguimento verso Palmanova, città-fortezza a pianta stellare riconosciuta Patrimonio UNESCO. Una visita guidata vi accompagnerà tra le sue strade rinascimentali, svelando la storia e il disegno unico di questa straordinaria città militare. Un'esperienza elegante e coinvolgente nel cuore delle tradizioni autentiche del Friuli Venezia Giulia, pensata per chi ama la cultura, la cucina e il viaggio lento. Rientro al Relais e serata libera.

Giorno 6 – Martedì

Dopo una deliziosa colazione, la giornata si apre con un'indimenticabile escursione in barca nella laguna sud di Venezia. Accompagnati da una guida, esplorerete la suggestiva Chioggia durante una visita a piedi di circa due ore (esterni), immergendovi nella sua storia marinara e nella vivace atmosfera cittadina. Segue un pranzo a base di pesce in uno dei ristoranti locali, dove i sapori dell'Adriatico sono protagonisti. Nel pomeriggio, l'esperienza continua con una visita esclusiva a un allevamento di ostriche. Qui degusterete ostriche appena raccolte, scoprendo al contempo i principi dell'acquacoltura sostenibile lagunare. Il tutto reso ancora più speciale dalla navigazione su barca privata, che permette di raggiungere angoli nascosti della laguna e apprezzarne la bellezza naturale in totale comfort. Una giornata intensamente immersiva, tra cultura, gusto e scoperta. La giornata si conclude con la cena al Relais Alberti.

Giorno 7 – Mercoledì

La giornata si apre con la nostra colazione preparata con prodotti freschi e locali, con la cura e il calore che contraddistinguono il Relais Alberti. In tarda mattinata ci si immerge nell'atmosfera più autentica di Venezia con una visita al Mercato del Pesce di Rialto, dove sceglierete il miglior pescato del giorno. Rientrati in cucina, vi attende una cooking class pratica con la Locandiera Micaela, dedicata al pesce dell'Adriatico. Imparerete a pulire, preparare e cucinare queste delicate specialità locali con attenzione e creatività. A seguire, pranzo conviviale con i piatti preparati insieme. Nel tardo pomeriggio, vivrete un'esperienza profondamente veneziana con una lezione pratica di voga alla veneta, la tradizionale tecnica di voga in piedi della laguna. Sotto la guida dello storico Circolo Remiero San Marco, scivolerete sull'acqua come veri veneziani, scoprendo il ritmo e l'eleganza di quest'arte antica. La giornata si conclude con una cena di arrivederci festiva e sentita nell'atmosfera accogliente del Relais Alberti: un ultimo brindisi alle nuove amicizie, alle scoperte gastronomiche e ai ricordi indimenticabili vissuti nella magia della laguna.

Giorno 8 – Giovedì

Godetevi una colazione speciale fatta in casa, prima dei saluti. Un ultimo assaggio del calore di Malamocco per accompagnarvi alla partenza.



Modalità di prenotazione:

La prenotazione può essere effettuata via e-mail scrivendo a 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.

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, 1 pranzo e 4 cene.
- 2 escursioni di un giorno e 2 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.

Numeri minimi 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.

