



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 invernale

Benvenuti alla Cooking Week invernale al Relais Alberti, un viaggio unico nel cuore delle tradizioni veneziane durante la stagione più magica dell'anno. Immersa nell'incantevole borgo di Malamocco, questa dimora storica diventa il palcoscenico di un'esperienza coinvolgente, dove il calore dell'ospitalità incontra la ricchezza della cucina italiana.

Nel corso della settimana prenderai parte a lezioni di cucina pratiche, scoprirai i segreti dei mercati locali e celebrerai tradizioni senza tempo che raccontano i sapori più autentici dell'inverno veneziano. Dalla preparazione della pasta fresca fatta in casa ai dolci di Carnevale, dalle degustazioni di pesce dell'Adriatico alla scoperta dell'arte e dell'artigianato di Burano e Padova, ogni giornata offrirà nuovi gusti, profumi e storie da custodire.

Le serate sono dedicate alla convivialità: cene eleganti, degustazioni di vini e momenti indimenticabili condivisi intorno alla tavola, dove il cibo e l'amicizia si fondono nel più autentico spirito veneziano.

La Winter Cooking Week non è solo una vacanza, ma un invito a vivere, assaporare e celebrare Venezia nella sua stagione più intima, trasformando ogni ricetta in un ricordo e ogni tradizione in un'esperienza destinata a durare nel tempo.



Programma 5-12 febbraio 2026



Giorno 1- giovedì

All'arrivo nel suggestivo borgo di Malamocco, lasciatevi accogliere dall'elegante quiete del Relais Alberti. Sistematici 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 colazione fatta in casa al Relais Alberti, prima di partire per una visita al mercato contadino locale, alla ricerca degli ingredienti più freschi di stagione.

Rientrati al Relais, la Locandiera Micaela vi guiderà in una cooking class pratica dedicata al radicchio rosso di Treviso, protagonista della cucina invernale veneta, trasformato in un menu completo, dall'antipasto al dessert.

Il pranzo sarà condiviso degustando i piatti preparati insieme.

Nel pomeriggio, vivrete la magia delle tradizioni veneziane con un laboratorio di decorazione delle maschere, guidato da artigiani che custodiscono e tramandano questo mestiere secolare.

La giornata si conclude al Relais con una degustazione di vini della nostra cantina, seguita da una cena raffinata con attento abbinamento enologico, per celebrare i sapori e l'arte dell'anima veneziana.

Giorno 3 – sabato

La giornata inizia con una colazione fatta in casa al Relais Alberti, dove i sapori freschi del territorio preparano a una giornata dedicata alla festa.

La mattinata prosegue con una cooking class guidata dalla Locandiera Micaela, dedicata a due grandi protagonisti del Carnevale veneziano: le morbide e dorate fritole, arricchite con uvetta e pinoli, e i croccanti galani, sottili e leggeri, spolverati di zucchero. Preparare questi dolci non è solo una lezione di cucina, ma un vero e proprio ingresso nel cuore della tradizione veneziana.

Segue un pranzo a buffet, mentre il pomeriggio è libero per riposarsi o prepararsi alle celebrazioni serali. Che si tratti di scegliere una maschera o semplicemente di lasciarsi avvolgere dall'attesa, l'atmosfera si fa sempre più vibrante con il calore del sole.

Il momento clou della giornata è la magnifica Cena di Carnevale con festa in un palazzo storico veneziano. Tra sale illuminate da candele, musica e danze, gli ospiti entrano in un mondo di eleganza e incanto, circondati da maschere e costumi che rievocano secoli di tradizione. Una serata indimenticabile, in cui cibo, storia e festa si fondono nel più autentico spirito di Venezia.

Giorno 4 – domenica

La giornata si apre con una colazione fatta in casa al Relais Alberti, un inizio lento e piacevole accompagnato da sapori freschi e locali. La mattinata è libera, con la possibilità di esplorare Venezia in autonomia o di godersi il fascino silenzioso del Relais. Segue un pranzo leggero, prima del momento centrale del pomeriggio: una cooking class immersiva dedicata alla pasta fresca fatta in casa, uno dei pilastri della tradizione gastronomica italiana. Sotto la guida della Locandiera Micaela, imparerete a preparare cinque diverse tipologie di pasta fresca, ognuna abbinata a ripieni e salse pensati per valorizzarne forma e consistenza. Dai delicati ravioli alle più corpose tagliatelle, ogni formato racconta una storia e una tecnica. La lezione va oltre la cucina: è un modo per vivere l'essenza della cultura italiana, dove cibo e convivialità si incontrano nella loro espressione più autentica.

La serata si conclude con una cena al Relais Alberti, durante la quale verranno degustati i piatti preparati nel corso della lezione, in un'atmosfera raffinata ma accogliente. Condividere il frutto del proprio lavoro attorno alla tavola trasforma il pasto in una vera celebrazione di tradizione, creatività e piacere di cucinare insieme.

Giorno 5 – Lunedì

La giornata inizia con la colazione prima di partire alla scoperta dell'incantevole isola di Burano. Celebre per le sue case dai colori vivaci che si riflettono nei canali e per l'antica tradizione del merletto, Burano offre uno spaccato autentico della vita lagunare. Nel corso della mattinata, gli ospiti avranno anche l'opportunità di imparare a preparare i biscotti tradizionali di Burano, dolci semplici ma deliziosi, che racchiudono il calore e la memoria dell'isola.

Il pranzo è previsto in una osteria contemporanea, dove il menu celebra i sapori autentici della laguna, reinterpretati con creatività ed eleganza.

La giornata si conclude con il rientro al Relais e una cena raffinata al Relais Alberti, in cui l'ospitalità veneziana e la cucina stagionale offrono il perfetto epilogo della giornata.

Giorno 6 – Martedì

Dopo la colazione, partenza per un'escursione giornaliera a Padova, città d'arte, storia e fascino senza tempo. La visita inizia con la straordinaria Cappella degli Scrovegni, capolavoro assoluto degli affreschi trecenteschi di Giotto, uno dei tesori più preziosi dell'arte medievale.

Segue una visita guidata al maestoso Palazzo della Ragione, con la sua imponente sala, e al vivace Sottosalone, dove un pranzo informale a base di cicchetti permette di assaporare le specialità locali.

Nel pomeriggio, passeggiata tra le eleganti vie del centro storico e il Prato della Valle, una delle piazze più grandi d'Europa, con una sosta al celebre Caffè Pedrocchi, storico punto di riferimento culturale e letterario della città. Durante il percorso, degustazione di un assaggio della tradizionale torta Pazientina, dolce simbolo della tradizione padovana.

La giornata si conclude con una cena raffinata al Relais Alberti, momento di relax e accoglienza dopo un viaggio tra arte, storia e sapori di Padova.

Giorno 7 – Mercoledì

La giornata si apre con la nostra colazione, preparata con cura utilizzando esclusivamente ingredienti freschi e locali.

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 con la Locandiera Micaela, dedicata al pesce dell'Adriatico. Imparerete a pulire, preparare e cucinare queste delicate specialità locali con attenzione e creatività.

Il pranzo sarà un momento rilassato di convivialità, gustando i piatti preparati durante la lezione.

Il pomeriggio è libero, da dedicare a una passeggiata nel borgo, a un momento di relax oppure semplicemente ad assaporare il fascino del Lido di Venezia.

La giornata si conclude con una cena di arrivederci al Relais Alberti, un momento speciale per celebrare le esperienze vissute, le amicizie nate e i sapori condivisi durante la settimana.

Giorno 8 – Giovedì

Godetevi una colazione speciale fatta in casa, con prodotti freschi e locali, 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, 2 pranzi e 4 cene.
- 1 escursione 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.

