



### ***Dove la cucina diventa racconto: cooking class tra storia e sapori***

La Locandiera Micaela apre le porte del Relais Alberti, una senza tempo maison de charme in cui l'eleganza e l'anima del XVI secolo ancora vivono in ogni dettaglio. Immerso nell'antico borgo di Malamocco, al Lido di Venezia, il Relais Alberti offre un rifugio di serenità sospeso tra terra e mare, nel cuore più antico della Laguna Veneta, le cui origini risalgono al IV secolo.



*“La mia storia comincia nella cucina della pensione di famiglia, dove, bambina, affiancavo mia nonna, la mia prima maestra, imparando i segreti della tradizione veneziana e romana. Da mia madre ho ereditato la passione per le ricette più elaborate, l'amore per i dolci e la pazienza, virtù indispensabile per ogni vera cuoca.*

*Per me cucinare non è solo nutrire: è un linguaggio, un modo per esprimere emozioni, per viaggiare attraverso i sapori e per condividere ricordi.*

*Ogni piatto che preparo custodisce un frammento del mio viaggio e di questa terra straordinaria, la Laguna di Venezia, la cui essenza desidero trasmettere a chiunque venga ad imparare le mie ricette.”*

## Un solo ingrediente, dall'antipasto al dessert

Un viaggio culinario immersivo, guidato dalla Locandiera Micaela, che celebra l'essenza delle stagioni e la ricchezza dei prodotti del territorio veneziano.

In questa lezione di cucina, un unico ingrediente diventa il protagonista di un intero menu, dall'antipasto al dessert, rivelandone la versatilità, il carattere e la sua armonia con gli altri sapori locali.

A seconda della stagione, verrà scelto un ortaggio tipico del territorio, trasformato in quattro o cinque piatti raffinati, ognuno capace di esprimere una sfumatura diversa della cucina veneziana. Ogni creazione sarà accompagnata da una fonte proteica a scelta, carne o pesce, per comporre un pasto completo ed equilibrato.

### *Le proposte stagionali:*

- Primavera: protagonisti sono le zucchine tenere, i piselli dolci, le erbe spontanee aromatiche, o i carciofi delicati.
- Estate: i pomodori, i peperoni e le melanzane portano in tavola la vitalità del Mediterraneo.
- Autunno: il radicchio di Treviso, la zucca e la cicoria evocano sapori caldi e avvolgenti.
- Inverno: il cavolfiore, il cavolo verza e il cavolo cappuccio celebrano la ricchezza della stagione fredda.

Durante la lezione, scoprirete non solo le tecniche di preparazione di ciascun piatto, ma anche le storie e le tradizioni che legano questi ingredienti alla terra e alle persone che la coltivano. Ogni portata riflette la filosofia del Relais Alberti: un connubio di autenticità, eleganza e ispirazione stagionale.

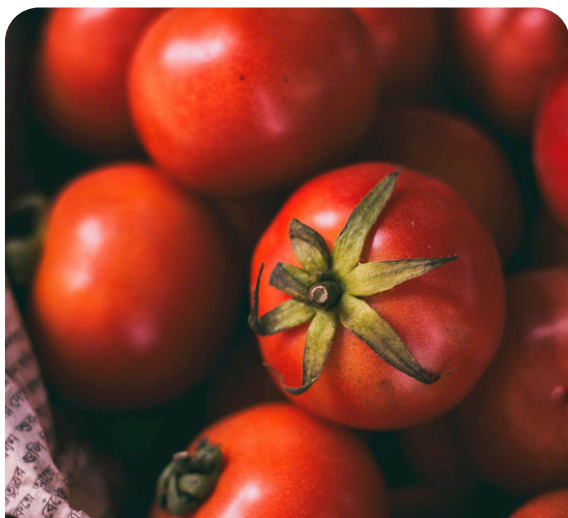
Al termine della mattinata, gusterete il menu completo da voi preparato, accompagnato da una selezione di vini locali scelti per esaltare i sapori delle vostre creazioni.

***Durata: circa 4 ore***

***Prezzo: € 160 a persona (minimo 2 partecipanti)***

***Include: lezione di cucina pratica, tutti gli ingredienti, pranzo con i piatti preparati e abbinamento di vini selezionati***

***Opzioni: disponibile in versione vegana, vegetariana o senza glutine, su richiesta***





## Gnocchi: Tradizione, Consistenza e Gusto

Unitevi alla Locandiera Micaela per un'esperienza pratica dedicata a uno dei piatti più amati della cucina italiana: gli gnocchi.

Questa lezione celebra l'arte di trasformare ingredienti semplici in piccoli capolavori morbidi e delicati, capaci di racchiudere tutta l'anima della cucina casalinga italiana.

### Scoprirete i segreti di quattro diverse varietà di gnocchi:

- i classici gnocchi di patate, leggeri e soffici;
- i delicati gnocchi di spinaci e ricotta, dalla consistenza cremosa e vellutata;
- i tradizionali gnocchi di semolino alla romana, dorati e profumati;
- i morbidi gnocchi di zucca, perfetti per le tavole autunnali.

Ogni varietà sarà accompagnata dalla sua salsa d'autore, ispirata al meglio della tradizione veneziana e italiana.

Che si tratti di ragù ricchi di carne, di raffinati sughi di pesce o di condimenti vegetali equilibrati, imparerete come valorizzare il carattere unico di ogni tipo di gnocco.

Sotto la guida della Locandiera Micaela, comprenderete l'importanza della qualità degli ingredienti, della consistenza dell'impasto e dei tempi di cottura, quei dettagli sottili che distinguono l'ordinario dallo straordinario.

Oltre alla tecnica, la lezione vi invita a scoprire il valore culturale e affettivo degli gnocchi: un piatto che da sempre riunisce le famiglie intorno alla tavola, semplice nella forma, ma profondamente appagante.

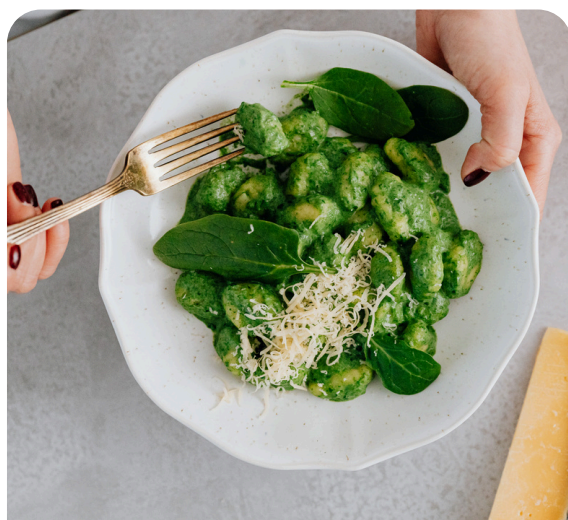
Al termine della sessione, gusterete le vostre creazioni durante un pranzo conviviale, accompagnato da una selezione di vini locali scelti per esaltare i sapori di ciascun piatto.

**Durata:** circa 4 ore

**Prezzo:** € 160 a persona (minimo 2 partecipanti)

**Include:** lezione di cucina pratica, tutti gli ingredienti, pranzo con i piatti preparati e abbinamento di vini selezionati

**Opzioni:** disponibile in versione vegana, vegetariana o senza glutine, su richiesta



## Pasta fatta in casa: l'arte dell'eccellenza italiana

Vivete il piacere senza tempo della pasta fresca in una lezione pratica guidata dalla Locandiera Micaela, dove tradizione, creatività e sapore si fondono in perfetto equilibrio.

Questo corso vi invita a esplorare una delle arti culinarie più iconiche d'Italia: la creazione della pasta artigianale, realizzata interamente a mano, partendo dagli ingredienti più semplici.

Imparerete i fondamentali dell'impasto per la pasta: come dosare e amalgamare le giuste proporzioni di farina e uova, come impastare per ottenere elasticità, e come raggiungere quella consistenza perfetta che contraddistingue la vera pasta italiana.

Passo dopo passo, preparerete quattro diverse tipologie e forme di pasta, scoprendo come la forma e il ripieno influenzino gusto e presentazione.

### *Il vostro viaggio comprenderà:*

- Ravioli a mezzaluna con ripieni stagionali, eleganti e delicati;
- Tortelloni e tortellini, simboli autentici del patrimonio gastronomico italiano;
- Tagliatelle, l'essenza della pasta all'uovo, semplici eppure infinitamente versatili.

Ogni pasta sarà accompagnata da una salsa fatta in casa, preparata con ingredienti ispirati alle stagioni veneziane, dai ragù corposi di carne, ai sughi profumati di pesce, fino ai condimenti vivaci a base di verdure.

Durante la lezione, la Locandiera Micaela condividerà tecniche, passione e racconti di vita, trasformando la cucina in un vero atto d'arte e di amore per il territorio.

Al termine del laboratorio, i partecipanti gusteranno in un pranzo conviviale tutte le preparazioni realizzate, accompagnate da una selezione di vini locali studiata per esaltare le sottili sfumature di consistenza e sapore.

***Durata: circa 4 ore***

***Prezzo: € 160 a persona (minimo 2 partecipanti)***

***Include: lezione di cucina pratica, tutti gli ingredienti, pranzo con i piatti preparati e abbinamento di vini selezionati***

***Opzioni: disponibile in versione vegana, vegetariana o senza glutine, su richiesta***



## Cicchetti veneziani: i sapori della Laguna

Scoprite l'anima della cucina veneziana attraverso la sua espressione più autentica e conviviale: i cicchetti.

Sotto la guida della Locandiera Micaela, imparerete a preparare queste piccole creazioni gourmet, la risposta veneziana alle tapas spagnole, dove storia, creatività e prodotti della laguna si fondono in un perfetto equilibrio di gusto e raffinatezza.

In questa lezione pratica, realizzerete ricette della tradizione accanto a reinterpretazioni contemporanee, apprendendo non solo le tecniche, ma anche l'arte del bilanciamento dei sapori che rende i cicchetti delle vere e proprie miniature culinarie.

Ogni cicchetto racconta una storia di mare e di città: quella dei pescatori e dei mercanti, delle famiglie riunite nei bacari antichi di Venezia, dove ogni assaggio è un frammento di vita condivisa.

### *Il vostro menu potrà comprendere:*

- Sarde in saor con radicchio di Treviso e salvia, un classico equilibrio di dolce e agro;
- Gamberi con polentina cremosa, morbidi e avvolgenti;
- Capesante e cozze gratinate, dorate e profumate dal forno;
- Baccalà mantecato e creme di pesce bianco, leggeri e raffinati su crostini;
- I folpetti e le canocchie, teneri molluschi e crostacei, simboli del mare veneziano.

Oltre alla cucina, questa lezione celebra l'arte della convivialità, il piacere di condividere, assaggiare e creare un mosaico di sapori che insieme evocano il ritmo di vita e di festa della Laguna.

Con la guida della Locandiera Micaela, affinerete le vostre competenze nella preparazione e presentazione, imparando a bilanciare gusto, consistenza ed estetica per vivere un'autentica esperienza veneziana.

Al termine del corso, potrete gustare quanto preparato, servito con una selezione di vini locali, nell'atmosfera intima della barchessa o della Sala Camino del Relais Alberti, a seconda della stagione.

***Durata: circa 4 ore***

***Prezzo: € 160 a persona (minimo 2 partecipanti)***

***Include: lezione di cucina pratica, tutti gli ingredienti, pranzo con i piatti preparati e abbinamento di vini selezionati***

***Opzioni: disponibile in versione vegana, vegetariana o senza glutine, su richiesta***





## Finger Food: eleganza in ogni boccone

Unitevi alla Locandiera Micaela per un'esperienza culinaria raffinata e creativa dedicata all'arte del finger food, piccole creazioni che racchiudono in sé gusto, colore e fantasia.

Perfetto per aperitivi eleganti o ricevimenti privati di stile, questo corso svela come bellezza e sapore possano convivere in perfetta armonia in ogni assaggio.

Durante la lezione imparerete le tecniche fondamentali di preparazione e presentazione di una selezione di delizie in miniatura, ponendo attenzione a equilibrio, consistenza e composizione estetica.

Il percorso vi condurrà tra pasticcini salati, canapé delicati, bocconcini di verdure colorati e raffinati assaggi di pesce o carne, tutti pensati per sorprendere e deliziare i vostri ospiti.

Accanto alle competenze pratiche, la Locandiera Micaela condividerà con voi consigli sull'abbinamento degli ingredienti, sulla ricerca dell'armonia visiva e sull'organizzazione di buffet eleganti, che celebrano la gioia dell'ospitalità.

L'esperienza unisce la precisione professionale al calore della cucina di casa, affinché ogni creazione rifletta eleganza, personalità e gusto autentico.

Durante la lezione, esplorerete anche come reinterpretare le ricette tradizionali veneziane in chiave moderna, scoprendo il potenziale creativo di ingredienti locali come il radicchio, il pesce di laguna e i formaggi artigianali.

Ogni preparazione, piccola ma espressiva, trasformerà la semplicità in raffinatezza.

Al termine del corso, gusterete un pranzo-degustazione con le vostre creazioni, accompagnate da una selezione di vini locali scelti per esaltare la varietà di sapori e consistenze.

**Durata:** circa 4 ore

**Prezzo:** € 160 a persona (minimo 2 partecipanti)

**Include:** lezione di cucina pratica, tutti gli ingredienti, pranzo con i piatti preparati e abbinamento di vini selezionati

**Opzioni:** disponibile in versione vegana, vegetariana o senza glutine, su richiesta



## Corso di cucina su misura: dal mercato alla tavola

Intraprendete un viaggio culinario personale e autentico insieme alla Locandiera Micaela, che vi guiderà in ogni fase del percorso, dalla scelta degli ingredienti più freschi al mercato locale fino alla loro trasformazione in un pasto indimenticabile al Relais Alberti.

Un'esperienza che invita a scoprire l'essenza della gastronomia veneziana attraverso la vostra curiosità e creatività.

L'esperienza inizia al mattino con la visita al mercato locale e, a seconda del giorno, anche al banco del pescivendolo, dove la Locandiera Micaela vi presenterà i suoi fornitori di fiducia e i tesori di stagione.

Insieme esplorerete i colorati banchi di verdure, erbe aromatiche, pesce e formaggi, imparando a scegliere gli ingredienti in base alla freschezza, al profumo e alla provenienza, le fondamenta della vera cucina italiana.

Rientrati al Relais Alberti, guidati dalla Locandiera Micaela, darete vita a un menu su misura, ispirato ai prodotti selezionati e ai vostri gusti personali.

Che preferiate il pesce o la carne, le ricette tradizionali o un tocco più contemporaneo, ogni piatto rifletterà la stagione e il vostro spirito di scoperta.

Questa esperienza immersiva è ideale per chi desidera comprendere non solo come cucinare, ma anche perché, creando un legame tra i sapori e le loro storie, tra gli ingredienti e le persone che li coltivano o li pescano.

È una celebrazione dello spirito italiano del cibo: il rispetto per la natura, per il tempo e per la convivialità.

Al termine della lezione, gusterete le vostre creazioni durante un pranzo-degustazione rilassato, accompagnato da una selezione di vini locali scelti per esaltare i sapori del vostro menù.

La Locandiera Micaela consiglia di prenotare questo corso il martedì o il venerdì, quando il mercato offre la migliore selezione di ingredienti freschi.

***Durata: circa 4 ore***

***Prezzo: € 160 a persona (minimo 2 partecipanti)***

***Include: lezione di cucina pratica, tutti gli ingredienti, pranzo con i piatti preparati e abbinamento di vini selezionati***

***Opzioni: disponibile in versione vegana, vegetariana o senza glutine, su richiesta***

