PIGAFETTA 500
LA PARTENZA 1519-2019

VENERDI, 20 SETTEMBRE 2019

A CENA CON PIGAFETTA
Tra i sapori scoperti nel primo viaggio attorno al mondo
Chiostro di San Lorenzo, ore 20.30
Su prenotazione

La descrizione del viaggio nella *Relazione* di Pigafetta va oltre la mera descrizione dei fatti e, da vero uomo del Rinascimento, il Nostro interpreta lo spirito del tempo in modo globale, entrando spesso nelle pieghe della realtà con la quale viene in contatto, per meglio conoscere e approfondire usi e costumi delle nuove genti incontrate durante il viaggio. Con grande sensibilità, Pigafetta svela un aspetto antropologico di raro interesse, il **cibo**, nel quale il lato riguardante le cotture, i sapori, il gusto e, in definitiva, la cucina in toto, diventano strumenti di un **percorso di conoscenza** che arriva fino ai giorni nostri e che ha nella contaminazione con le materie prime del territorio un perfetto esito.
"A cena con Pigafetta", organizzata dall'Associazione Pigafetta 500 in programma **venerdì 20 settembe alle 20.30 nel Chiostro di San Lorenzo a Vicenza**, non è solamente una occasione per celebrare la "partenza" della Spedizione, ma anche un momento di conoscenza e condivisione di tutta una serie di ingredienti, spezie per lo più, che hanno tracciato le più importanti vie commerciali.
Lo chef Nicola Fanton di Giardinetto Banqueting interpreta **i sapori scoperti nel primo viaggio attorno al mondo** con l'uso sapiente di **spezie e aromi** come il pepe lungo di Java che esalta la spuma di mascarpone sul canapè di antipasto, accanto al sale grigio che insaporisce la bruschettina con battuta di manzo. Ancora pepe nero del Borneo – la spezia più diffusa e preziosa, insieme alla cannella, ai tempi del Pigafetta – per il flan di zucca su spuma di caprino e guanciale croccante, mentre lo zafferano in pistilli nobilita il risotto di Carnaroli con porcini di montagna al profumo di Marsala. Paprika dolce per la guancetta brasata e sentore di cannella per le patate in accompagnamento, unite alle verdure croccanti alla soia. Per finire, panna cotta all'anice stellato con caramello salato e biscotto al pepe verde. I vini abbinati sono tutti del territorio.
E' previsto un contributo di 75 euro a persona.
Per informazioni: www.pigafetta.it