

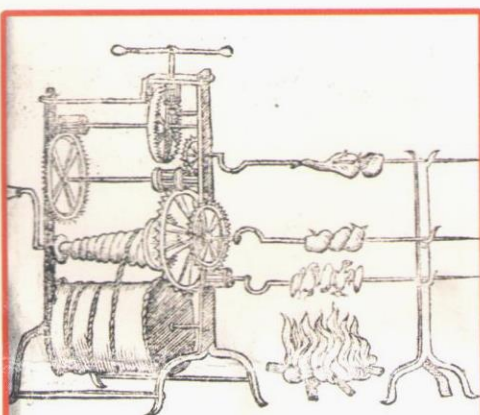
“Intrecci tra cultura e spiritualità. Vicenza verso il Giubileo della Rinascita 2026”

ESITI

Proposta enogastronomica Delvy Monte Berico Srl - Ristorante ai Sette Santi

Un pranzo a regola d'arte

Itinerario del gusto tra colori e sapori della tradizione



Molinello con tre spedi, che si volta d'afe, per forza di ruota col tempo a foggia di Orologio, come nella presente figura si mostra.

La "Cena di San Gregorio Magno" al santuario di Monte Berico, dipinta da Paolo Veronese nel 1572, colpisce per le sue grandi dimensioni e la complessità della scena. Rappresenta un episodio della vita di San Gregorio Magno, noto per la sua carità, durante il quale Gesù si unisce ai dodici poveri invitati dal papa, rivelandosi solo al momento di scoperchiare un piatto.

Coetaneo del Veronese è stato Bartolomeo Scappi, "cuoco segreto" di papa Pio V e autore di un celebre trattato culinario.

Dalla sua "Opera" è venuta l'ispirazione per il piatto del Giubileo di Monte Berico: "La quaglia in salsa d'arancio".*

La quaglia è il cibo della Provvidenza, letteralmente sceso dal cielo durante l'Esodo del popolo di Dio. Questo piccolo uccello migratore è storicamente rilevante nella cucina vicentina per via della caccia che si praticava attorno ai Colli Berici e nelle zone dell'alta pianura, anche a Sovizzo, dove viveva la Beata Pasini, la veggente di Monte Berico. Quanto alle arance, del tipo che Scappi chiama "melangole", sono tra gli agrumi coltivati nelle serre di cui fin dal Cinquecento ogni villa veneta disponeva. La salsa agrodolce che se ne ricava è un classico della cucina rinascimentale.

A completare la rassegna dei sapori, un contorno con un tocco d'amaro, a partire dal carciofo, ortaggio nobile che ricorre nei banchetti dello Scappi.

OPERA DI BARTOLOMEO SCAPPI

MASTRO DELL'ARTE DEL CUCINARE,
con la quale si può ammaestrare qual si voglia Cuoco,
Scalco, Trinante, o Maitro di Casa.

DIVISA IN SEI LIBRI.

Primo li insegna il modo di cucinare che li 7. Autor con Giouanni son dispolo.
Secondo li tratta di diuerse viande di carne, e di qualche pesce come di volatili.
Terzo li parla della diuerza, e di ogni sorta di frutti di orto.
Quarto li uolga le fette del profumare le viande in tonda di grasso, & magro.
Quinto li conserua l'ordine di far diuerse forti di pasto, & altri lauri.
Sesto li spiega de' conualtioni, & molte altre sorte di viande per gli infermi.

Con le Figure che fanno d'bisogno nella Cucina.
Aggiuntosi nouamente il Trinante, & il Maitro di Casa.

DEDICATE AL MAG. M. MATTEO BARBINI
Cuoco, e Scalco celeberrimo della Città di Venetia.



IN VENETIA, Per Alessandro de' Vecchi. MDCXXII.

GIUBILEO DELLA RINASCITA 2026

* « Ricerca storica a cura del prof. Francesco Soletti - Università di Milano Bicocca »

Un pranzo a regola d'arte

Itinerario del gusto tra colori e sapori della tradizione

OMBRA di VINO
con SPUNCIOTI alla
VENEZIANA

QUAGLIA IN SALSA
D'ARANCIO
con contorno di
CARCIOFI

CAFFÈ CORRETTO E
'RESENTIN'

**GIUBILEO DELLA
RINASCITA 2026**