

MENÙ

Accoglienza

Crostini al baccalà mantecato alla veneziana
e al tartufo



Vino: Ribolla Gialla Spumante

Antipasto

Insalatina di baccalà su vellutata di piselli alla menta
e croccantini al pepe

Vino: Pinot Grigio

Primo

Riso carnaroli con baccalà e polvere di capperi di Pantelleria,
julienne di pomodori

Vino: Malvasia Istriana

Secondo

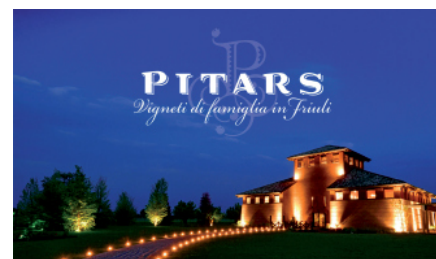
Baccalà al forno alla siciliana gratinato con patate e olive
su polentina morbida

Vino: Tureis 2019 (blend di Chardonnay, Sauvignon e Friulano)

Sorbetto agli agrumi e zenzero

Caffè

Servizio Banqueting Ca' Marian - Martignacco



presenta

La rievocazione storica
con cena a base di baccalà

A CENA CON PIETRO QUERINI

venerdì 17 marzo 2023
ore 20.00



Rievocazione storica
con cena a base di baccalà

con le compagnie teatrali
"Cibio" di Chions e "Il
Teatrozzo" di Pasiano

Dialoghi di Paolo Francis Querini
adattamento teatrale e
regia di Aldo Presot

Cena e rappresentazione €45,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA:
0434.88078 o eventi@pitars.it

Presso:

CANTINA PITARS
Via Tonello 10
SAN MARTINO AL TAGLTO (PN)



PITARS
Digneti di famiglia in Friuli

PERSONAGGI ED INTERPRETI

Messer Pietro Querini

Nobilomo veneziano, patròn della Cocca Quirina
Andrea Burato



Francesco Foscari

Doge al quale Messer Paolo Querini relaziona sul viaggio
Paolo Rossi

Cristoforo Fioravanti

Omo de Consiglio de paròn Piero Querini
Ferruccio Santarossa



Zuanne Loredan

Nobilomo, membro del Maggior Consiglio
Francesco Bressan

Nicolò de Michiel

Scrivano a servizio
Maurizio Toffolo



Jacopo Dolfìn

Nobilomo, membro del Maggior Consiglio
Adriano Truant

Araldo

A servizio del Maggior Consiglio
Manuele Papais



audio e luci **costumi**
Giancarlo Gumiero *Rosella Liut*

info 3334728448, cibio.chions@alice.it

È il racconto di una storia realmente vissuta che ha visto per protagonista il nobilomo veneziano Pietro Querini a partire dall'anno 1431 e conclusasi nel 1433. Egli dimorava a Candia (Creta) e nelle sue terre produceva dell'ottimo Malvasia. Invece di venderlo ai soliti commercianti che gli avrebbero lasciato poco guadagno, decise di fare in proprio, allestì una piccola nave da trasporto (la Cocca), comprò altre merci preziose, e salpò alla volta delle Fiandre. La sue vicissitudini incominciarono appena oltrepassato lo stretto di Gibilterra, ma non si perse d'animo. Impiegò tutta l'estate per oltrepassare la penisola Iberica. In Novembre al largo del golfo di Biscaglia incappò in un tremendo fortunale, con venti contrari che lo spinse al largo. Senza timone, senza albero e senza vele andò alla deriva trascinato dalla corrente del Golfo verso nord. Approdò in gennaio 1432 in un isolotto disabitato delle isole Loföten, vicino alla costa della Norvegia. I pochi superstiti vennero salvati dagli abitanti di un'isola vicina, ospitandoli nelle loro case.

A maggio iniziarono il viaggio di ritorno verso Venezia, portando con loro dei pesci essiccati, gli Stockfisi. E così Venezia conobbe lo stoccafisso e quindi il Bacalà.

Tratto dalla relazione che Pietro Querini fece al Doge Francesco Foscari al ritorno del suo viaggio (febbraio 1433). Conservata nel Codice Vaticano lat. 5256 (Biblioteca Apostolica Vaticana – Roma). E dalle relazioni di Cristoforo Fioravanti e Nicolò di Michiel pubblicate dal Ramusio nel 1559 (Biblioteca Nazionale Marciana, Venezia).

Note di regia.

La storia viene raccontata a forma di dialogo fra tre dei superstiti, il Doge e due suoi Consiglieri. Per poterlo adattare ad una serata con cena a base di bacalà il racconto viene diviso in cinque episodi che vanno a inframmezarsi alle portate. D'altra parte visto che il soggetto principale è la gustosa pietanza derivata dal merluzzo essiccato, non se ne poteva parlare tutta la serata, senza farne sentire l'odore e gustarlo.

Per rendere più comprensibile il racconto, vengono proiettate delle immagini tratte da vedute, quadri, disegni e foto, che aiutano a capire meglio quanto viene raccontato. Anche perché, avendo tratto i dialoghi dai diari originali scritti da Pietro Querini e dal suo scrivano, conservati fino ad oggi, il linguaggio è molto arcaico e a volte di difficile comprensione. Per questo nella stesura è stato un po' addolcito il parlare e tradotto le parole oggi non più usate, e quindi incomprensibili, cercando di mantenere ove possibile l'impostazione grammaticale.