



Association Muretaine d'Initiation à la Culture Italienne

**Vous convie à une conférence sur :**



## VENISE et la VENETIE

**NATURE, ART et GASTRONOMIE**

Animée par

**Bernadette DE PASCALE-DALMAS**, Conférencière italienne

**Samedi 13 octobre, à 16h**

Salle Maïté Anglade, 67 avenue Bernard IV  
31600 MURET



Association Muretaine d'Initiation à la Culture Italienne

**Vous convie à une conférence sur :**



## VENISE et la VENETIE

**NATURE, ART et GASTRONOMIE**

Animée par

**Bernadette DE PASCALE-DALMAS**, Conférencière italienne

**Samedi 13 octobre, à 16h**

Salle Maïté Anglade, 67 avenue Bernard IV  
31600 MURET





## **VENISE** **et la VENETIE**



**NATURE.** La Vénétie, située dans le nord-est de l'Italie, s'étend des Dolomites à la mer Adriatique, elle est constituée de collines, d'une plaine jalonnée de rivières et de canaux, du delta du Pô et de la lagune de Venise.

**HISTOIRE et ART.** La Vénétie doit son nom aux Vénètes, au III<sup>e</sup> siècle av. J.-C. elle fut conquise par les Romains, elle passa, en 554, sous la domination de l'Empire byzantin, fut occupée par les Lombards, et, en 697, devint un Duché, de plus en plus indépendant, jusqu'à devenir un état, dirigé par un Doge. En 1797, elle passa sous la domination de l'Empire d'Autriche, unie à la Lombardie pour créer le vice-royaume lombardo-vénitien. En 1918 elle fut rattachée à l'Italie. Cette région compte 5 sites classés par l'Unesco : le jardin botanique de Padoue, la ville de Vicenza, avec les villas palladiennes, la ville de Vérone et les Dolomites vénitiennes et, enfin, Venise et sa lagune, la cité des Doges, considérée comme l'une des plus belles villes d'art du monde, célèbre pour ses canaux, sa Basilique, son palais des Doges, ainsi que son carnaval.

**La GASTRONOMIE** de la région a gardé des saveurs et des goûts orientaux, comme l'utilisation d'épices ou le mélange sucré-salé, c'est une cuisine variée et raffinée. Quelques plats: bigoli in salsa (gros spaghettis creux), les spaghettis aux palourdes ou à l'encre de seiche, polenta e oseleti (polenta et oiseaux) et risi e bisi (riz et petits pois), foie à la vénitienne (foie de veau et oignons), oca in onto (oie conservée dans son gras), pintade farcie aux châtaignes ou aux marrons, poule padouane, baccalà mantecato (brandade de morue), anguilles ou calamars en sauce, sarde in saor (sardines marinées), radicchio (chicorée rouge de Trévise), castrare (artichauts violets). Pour le dessert : buranelli, pandoro de Verona (gâteau de Noël), gâteaux aux fruits. Le vin : Valpolicella, Bardolino, Prosecco, Soave et la grappa (eau-de-vie du marc de raisin).

**Renseignements 07 84 11 89 35 ou 06 18 88 09 54**

**Courriel : [amici.muret@gmail.com](mailto:amici.muret@gmail.com) - Site : [amici.muret.org](http://amici.muret.org)**

**Participation 5 € - gratuit pour les enfants de -13 ans**

**Le pot de l'amitié clôturera chaque conférence**



## **VENISE** **et la VENETIE**



**NATURE.** La Vénétie, située dans le nord-est de l'Italie, s'étend des Dolomites à la mer Adriatique, elle est constituée de collines, d'une plaine jalonnée de rivières et de canaux, du delta du Pô et de la lagune de Venise.

**HISTOIRE et ART.** La Vénétie doit son nom aux Vénètes, au III<sup>e</sup> siècle av. J.-C. elle fut conquise par les Romains, elle passa, en 554, sous la domination de l'Empire byzantin, fut occupée par les Lombards, et, en 697, devint un Duché, de plus en plus indépendant, jusqu'à devenir un état, dirigé par un Doge. En 1797, elle passa sous la domination de l'Empire d'Autriche, unie à la Lombardie pour créer le vice-royaume lombardo-vénitien. En 1918 elle fut rattachée à l'Italie. Cette région compte 5 sites classés par l'Unesco : le jardin botanique de Padoue, la ville de Vicenza, avec les villas palladiennes, la ville de Vérone et les Dolomites vénitiennes et, enfin, Venise et sa lagune, la cité des Doges, considérée comme l'une des plus belles villes d'art du monde, célèbre pour ses canaux, sa Basilique, son palais des Doges, ainsi que son carnaval.

**La GASTRONOMIE** de la région a gardé des saveurs et des goûts orientaux, comme l'utilisation d'épices ou le mélange sucré-salé, c'est une cuisine variée et raffinée. Quelques plats: bigoli in salsa (gros spaghettis creux), les spaghettis aux palourdes ou à l'encre de seiche, polenta e oseleti (polenta et oiseaux) et risi e bisi (riz et petits pois), foie à la vénitienne (foie de veau et oignons), oca in onto (oie conservée dans son gras), pintade farcie aux châtaignes ou aux marrons, poule padouane, baccalà mantecato (brandade de morue), anguilles ou calamars en sauce, sarde in saor (sardines marinées), radicchio (chicorée rouge de Trévise), castrare (artichauts violets). Pour le dessert : buranelli, pandoro de Verona (gâteau de Noël), gâteaux aux fruits. Le vin : Valpolicella, Bardolino, Prosecco, Soave et la grappa (eau-de-vie du marc de raisin).

**Renseignements 07 84 11 89 35 ou 06 18 88 09 54**

**Courriel : [amici.muret@gmail.com](mailto:amici.muret@gmail.com) - Site : [amici.muret.org](http://amici.muret.org)**

**Participation 5 € - gratuit pour les enfants de -13 ans**

**Le pot de l'amitié clôturera chaque conférence**