

Colazione	Frango	Salame
Salte con cioccolata	Risotto - Arrosto con insalata cotta	Ciudadata
Solentina col latte	Minestra di riso - Carne bollita	Marmelli
Minestra di riso	Carne a vapore con polenta	Salame
Solentina col latte	Salsa al sugo - Carne bollita	Ciudadata
Caffè e latte	Risotto - Arrosto con patate	Formaggi
Minestra di riso	Carne a vapore con polenta	Marmelli
Solentina con latte	Salsa al sugo - Carne bollita	

EPVLARIO IL QVALE TRATTA

DEL MODO DI CUCINARE
Ogni Carne, Uccelli, & Pesci d'ogni sorte
ET DI PIV INSEGNAR FAR S
Torte, Pastelli, al modo di tutte le Province.



Mercoledì 3 aprile 2013 - ore 18
Biblioteca Nazionale Braidense
Via Brera, 28 - Milano

I sessant'anni dell'Accademia Italiana della Cucina

Giovanni BALLARINI
Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina
Cucina in Italia oggi. Autunno o primavera?

Paolo PETRONI
Segretario Generale e Presidente del Centro Studi Franco Marenghi
Perenne attualità dell'Accademia Italiana della Cucina

Coordina **Gianni FOSSATI**
Accademico e giornalista



Cibi
Lesso grande et grosso cio e vitelli integri da
Castrati quattro integri: Capretti quattro
integri, Caprioli doi integri, Lepori octi
Porti Criorari doi portati tutti in schiffe e
gram. cio em vno schiffo vitelli doi in
Castrati Castrati quattro in latero Caprioli e

LA RELATIONE
DEL CONVITO
FATTO A MARINO
Il giorno 25. d'Octobre di questo presente Anno 1632.
Dall'Eccellentissimo
GRAN CONTESTABILE DEL REGNO DI NAPOLI
D. ANNA SVA FIGLIOLA.
E' Eccellentissimo
D. TADDEO BARBERISSENI
NIPOTE DEL SOVRANO
V. R. B. A.

VITTO E DELLE CENE DEGLI ANTICHI
LEZIONI DI GIUSEPPE AVERANI
ORA NUOVAMENTE STAMPATE.
TESTO DI LINGUA

