



HOME CRONACA ATTUALITA POLITICA CULTURA TURISMO SPORT EVENTI

Giovedì 12 Settembre /agandoinitalia.com | Itinerari, agroalimentare, eventi e folklore con il supplemento d

Articolo del 19 luglio 2013

di REDAZIONE

(0) Commenti »

‘A cena con la duchessa – La storia fa epoca’

Si comincia con la cena rinascimentale all'interno del castello di Acaya, durante la quale si rivivrà il banchetto nuziale di Giangiacomo Dell'Acaya e Margheritella Montefusco. Il castello sarà scenograficamente preparato per rivivere i fasti del passato...



Sabato 20 luglio si terrà la prima cena-evento con A Cena con la Duchessa, manifestazione in tre tappe dell'estate salentina 2013, firmato Nobili Pasticci, cooperativa vincitrice del bando della Regione Puglia Principi Attivi 2012. La presidente di Nobili Pasticci Sara Latagliata: - "Nata con l'intento di coniugare la buona cucina alla storia e ai beni culturali del territorio, la manifestazione, che si svolgerà nella suggestiva cornice dei castelli del Salento, farà calare gli avventori in atmosfere ora medievali ora rinascimentali, da vivere nella suggestione di ambienti, musica, arti visive e performance teatrali, oltre che a tavola."

Si comincia con la cena rinascimentale all'interno del castello di Acaya, durante la quale si rivivrà il banchetto nuziale di Giangiacomo Dell'Acaya e Margheritella Montefusco. Il castello sarà scenograficamente preparato per rivivere i fasti del passato. Gli ambienti utilizzati verranno allestiti secondo gli usi della corte dell'epoca, con la presenza di giullari ed artisti di corte a completare la fedeltà dell'ambientazione. Le fiamme delle torce e il suono suggestivo di strumenti d'epoca faranno da contorno a questo nobile banchetto. Con squilli di chiarina, due trombettieri all'ingresso annunceranno l'arrivo di Duchi, Duchesse, Baroni e Conti, titoli che per l'occasione saranno attribuiti a ciascun commensale che diventerà un personaggio storico realmente esistito. La composizione del menu trae spunto dal monumentale trattato culinario del più importante cuoco italiano del Rinascimento, Bartolomeo Scappi, cuoco Segreto di Papa Pio V.

E' articolato in quattro portate con vini abbinati per ogni piatto e tiene conto della sensibilità dei moderni palati, pur restando filologicamente rispettosa delle tradizioni passate. I musicisti della Giovane Orchestra del Salento allietteranno il banchetto. La partecipazione all'evento richiede una prenotazione obbligatoria, tramite e-mail a prenoto@nobilipasticci.it o telefonando ai numeri 320.7619280 - 320.6966651 (posti limitati). Castello Dell'Acaya - Piazza d'Armi, Acaya - inizio ore 20:30