



## A Cena con la DUCHESSA : Banchetto Rinascimentale con spettacolo Musicale

← Elenco Eventi

Info Evento

Come Arrivare >

Eventi Correlati >

inizio: 20/July/2013 09:00

fine: 21/July/2013 09:00

Folklore

Castello di Acaya

Carissimi Soci ed Amici,

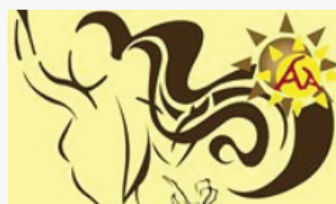
LEGGI ANCHE ...



**UNA FRISELLA SUL MARE -**  
Presentazione ufficiale al LIDO YORK  
DI SAN CATALDO »



**LECCESTATE INTERNATIONAL  
DANCE WORKSHOP »**



**IONICA ARANEA IN CONCERTO "LA  
FANCIULLA TOUR 2013" @ PIZZICA  
IN FESTA ( Sagra dei sapori salentini)**  
»

l'evento a cui sto per porre la vostra attenzione merita davvero di essere condiviso con ogni forza. E' stato interamente ideato dalla giovanissima salentina Sara Latagliata ([www.nobilipasticci.it](http://www.nobilipasticci.it)) e costituisce un mix perfetto tra Originalità, valorizzazione delle risorse storico-artistiche del Salento e riscoperta della migliore tradizione gastronomica.

Il Castello di Acaya verrà allestito secondo gli usi del Rinascimento per consentire a ciascuno dei partecipanti di essere letteralmente catapultato nel passato e partecipare al matrimonio tra Giangiacoimo dell'Acaya con Margheritella Montefusco. Una volta indossate le vesti di un personaggio della nobiltà dell'epoca realmente vissuto, ciascun commensale verrà annunciato da due trombettieri ed accolto da scalchi e trincianti che, con le loro bacinelle di acqua odorosa, consentiranno il lavaggio delle mani secondo i costumi dell'epoca. Superato il cancello, ognuno riceverà l'invito ducale con il sigillo, nonché un ornamento da indossare con cui calarsi completamente nella dimensione storica.

Le quattro portate, pur rimanendo legate alla sensibilità dei moderni palati, verranno filologicamente concepite nel rispetto della tradizione passata. Tutto il progetto si suddividerà, inoltre, in quattro appuntamenti, il primo, che si terrà Sabato 20 Luglio 2013 presso il Ristorante del Castello di Acaya, vedrà come Chef Ospite Mirko Balsamo, premiato come miglior chef emergente Sud nel giugno 2013. Sara Latagliata, chef residente e mise en place di Nobili Pasticci, coadiuverà il lavoro in cucina, insieme ai ragazzi dell'Istituto Professionale Ipseo "Aldo Moro" servizi per l'enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera di Santa Cesarea Terme.

"A cena con la Duchessa", oltre ad essere il frutto di una brillantissima idea di una giovane salentina, è il risultato concreto di un grandissimo lavoro di ricostruzione storica e costituisce, a mio modesto avviso, una dimostrazione di quanto sia ormai necessario ragionare in maniera "sistemica" secondo una precisa visione. A Sara il merito di aver fatto convivere incredibilmente storia, arte, enogastronomia d'eccellenza e preciso sguardo verso il futuro. Un ottimo esempio da cui prendere spunto.

L'intero progetto, di cui Slow Food Lecce è partner, è fra quelli vincitori del premio "Principi Attivi", istituito dalla Regione Puglia.

AdChoices >

**Casa a Berlino**

[www.frontlineberli...](http://www.frontlineberli...)

Comprati un appartamento a Berlino al prezzo di un'auto. Oggi!

**Agenzia Matrimoni Milano**

[www.ElianaMonti.it](http://www.ElianaMonti.it)

Consulta Gratis Gli Annunci Online Per Conoscere Single in Zona!

**Festeggiare sul mare?**

Per i Soci Slow Food il prezzo d'ingresso sarà di 49€, anziché 55€.

Per tutte le altre info e per prenotazioni chiamate :

3207619280

3206966651

Permanent link: <http://www.muvonapp.com/evento>