

BOLLENTI SPIRITI 2.0

02
LUG

Cibalia dell'arte culinaria del Medioevo

Scritto da [Nobili Pasticci](#) in [BLOG BOLLENTI SPIRITI](#)

Vota questo articolo ★★★★★ (0 Voti)



Nobili Pasticci presenta: Cibalia dell'arte culinaria del Medioevo

Domenica 5 Luglio dalle 19.00 alle 24.00 nei territori del Gal Conca barese (Sannicandro, Cassano, Grumo e Palo del Colle).

Come in una caccia al tesoro si può trovare la propria location e la ricetta che si preferisce.

Segui la mappa, trova la location e scegli il tuo piatto. Banchetta in ogni luogo o vai a caccia del tuo sapore medioevale.

In ogni location ci sono dei personaggi storici realmente esistiti che ti raccontano aneddoti e curiosità, banchetta con le incursioni teatrali in costume, assaggia le eccellenze pugliesi in chiave medioevale e bevi un calice di vino con le aziende di

PIATTI & LUOGHI

I piatti sono ispirati al monumentale trattato culinario di Bartolomeo Scappi il più importante cuoco italiano che fu segretamente al servizio di Papa Pio V.

PIATTO: Barbaglie di porco salate tagliate con fettoline di pane

*Pane di Altamura.

LUOGO: Le emozioni del gusto di Matteo Palermo

Palo del Colle, via Vittorio Veneto 20/a ore 22.10

PIATTO: Ruotoli in cassa per calamari grossi da servire caldi

Spaghettoni Benedetto Cavalieri

Ginestrata per minestra tiepida di fagioli e ceci con linguottole fresche lardellate

*Cece nero dell'alta Murgia

LUOGO: Ristorante Cara Mamma di Vittoria Roccotelli

Palo del Colle, Corso Vittorio Emanuele n.15 ore 23.00

PIATTO: Regni di sua santità fatti di pasta lavorati in più modi

*Mandorla di Toritto

LUOGO: Pasticceria La Fornarina di Miriam Tullo

Palo del Colle, Corso Vittorio Emanuele n.15 ore 23.40

PIATTI: Minestra di porri e cipolle grosse ed altre erbe dimandata nelle corti di Roma Apostolorum

*Cipolla Rossa d'Acquaviva

Tomaselle cotte su graticola servite con prugnoli di una libbra senz'anima

LUOGO: Agriturismo Chimienti di Pasquale Chimienti

Cassano, Viale Unità d'Italia n.159 ore 20.30

PIATTI: Pere di più sorte cotte in sapa servite fredde con cascio fritto

Calicioni fiorentini serviti con pedoni in carciofani a fiori di blugosse sopra.

*Ricotta della Comunità del cibo sostenibile "Le Cesine"

LUOGHI: Agriturismo Pantalone di Andrea Caponio

Cassano, Contrada Cristo Fasamo n.159 ore 19.50

PIATTI: Rollo di petto di vitella ripieno di amandorle e prugne di più sorte servite con sugo di limoncelli e pepe

Pasticcetti sfogliati di biancomangiare

Olio extravergine d'oliva di produzione locale

LUOGO: B&b Le Chioccioline di Roberto Salvemini

Sannicandro, Via Cavour n.16 ore 19.00

PIATTO: Ballotte acconce di Giuncata e Capocollo di Martina Franca servito su foglia di fico

*Capocollo di Martina Franca

LUOGO: L'angolo della Pizza di Nicola De Rosa

Grumo, via F.Casalinon.9/11 ore 21.30

*presidio Slow Food

[brochure](#)

Prenotazione obbligatoria

offerta libera minimo 3 euro

cel 320 7619280

info@nobilipasticci.it

www.nobilipasticci.it



Letto 32 volte

Ultima modifica il Giovedì, 02 Luglio 2015 16:49



[Torna in alto](#)