



📍 Castello, Corigliano d'Otranto 📅 09 agosto 2018 - 09 agosto 2018

Scopri di [+]

Vivere l'esperienza di una notte al Castello, nel Salento è possibile, grazie alla manifestazione **"A Cena con la Duchessa"** giunta alla sua terza edizione che si tiene quest'anno al Castello di Corigliano d'Otranto, in provincia di Lecce, il 9 agosto alle 20.30. L'evento coniuga arte culinaria rinascimentale, storia, cultura e tradizione, nato da un'idea di **Sara Latagliata**, Chef di riconosciuto talento, formatasi nel due stelle Michelin "Il luogo di Aimo e Nadia" di Milano, premiata Chef Emergente 2017 dalla Guida Radici e nota al grande pubblico per le sue partecipazioni alla trasmissione di Rai 1 "La Prova del Cuoco".

A Cena con la Duchessa permette di vivere in una dimensione fiabesca, a grandi e piccini, in un viaggio a ritroso nel tempo che conduce gli ospiti in epoca Rinascimentale. Per una sola notte d'estate, il castello addormentato si risveglia, assumendo connotati di altri tempi. Fiaccole e candelieri illuminano le possenti mura, e la suggestiva ambientazione viene impreziosita dalle opere d'arte realizzate dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Lecce, con immagini che raccontano la sua antica storia.

Varcata la soglia del castello il filo del tempo si riavvolge, ogni partecipante riceve una busta con il sigillo della Duchessa per scoprire la sua identità di nobile salentino, vestendo i panni di dame e cavalieri invitati alla tavola della Duchessa. Ogni ospite può indossare un dettaglio della moda di quel periodo storico (per gli uomini il mantello e per le donne la gorgiera) e al via l'incantesimo dei sensi, dove per una sola notte, al cospetto delle stelle e dei Duchi Giovan Battista de' Monti e Maria Bucali signori di Corigliano d'Otranto, è possibile cenare gourmet, degustando eccellenze enogastronomiche pugliesi e presidi slow food regionali, con piatti ispirati al manuale di cucina rinascimentale di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V e ogni portata viene accompagnata da un diverso vino abbinato.

A rendere l'atmosfera ancora più fiabesca, gli attori della compagnia teatrale **"Improvvisart"**, impersonano i nobili Giovan Battista de' Monti e Maria Bucali raccontando, durante la cena, la storia del feudo, tra aneddoti e curiosità sul loro casato e la musica inconfondibile del talentuoso sassofonista **Raffaele Casarano**.

Una cerimonia articolata che si avvale della professionalità dei **Sommelier dell'Ais di Lecce** che per l'occasione divengono *Coppiere* e *Bottiglieri*, mentre in tavola è servito un menu strabiliante, con parole desuete e preparazioni dimenticate, riportate alla luce dalla curiosità e della creatività di Sara Latagliata che, il giorno dell'evento si avvale di collaboratori d'eccezione, in cucina e in sala: gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Otranto e Santa Cesaria Terme, che si trasformano in piccoli cuochi e servitori in costume dando vita al grande teatro del banchetto rinascimentale coinvolgente, appassionante ed esilarante nella sua più sontuosa eleganza a cui si affianca lo spettacolo musicale che si alterna alle portate e allo storytelling.

A Cena con la Duchessa si inserisce nella proposta turistica del territorio in una modalità innovativa, perché intende soddisfare la richiesta di viaggiatori evoluti, curiosi, desiderosi di approfondire la conoscenza di luoghi, tradizioni e sapori del Salento. Di fatto l'evento non ha alcuna manifestazione equiparabile e questa sua specifica identità. Già durante la prima edizione, ha dimostrato di essere vincente conquistando la collaborazione di Istituzioni, Associazioni e Imprese e attirando l'attenzione non solo del pubblico, ma anche di giornalisti del settore e food e blogger.

INFO E BIGLIETTI

Le informazioni sull'appuntamento dell'9 agosto si trovano al sito www.nobilipasticci.it e sulla pagina Facebook: A Cena con la Duchessa o telefonare al numero 3207619280

Sul sito www.nobilipasticci.it si può acquistare on line il biglietto: singolo 60 euro, per gruppi superiori a quattro persone 55, bambini e ragazzi (età inferiore ai 18 anni) 38 euro. Il biglietto include: la cena di quattro portate con quattro vini in abbinamento, busta con sigillo, ornamento d'epoca da indossare per la serata, storytelling del castello, spettacolo musicale, omaggio a fine cena.

INFO: **NOBILI PASTICCI** Società cooperativa

Tel. **+39.320.7619280**

www.nobilipasticci.it – info@nobilipasticci.it

press Paola Trotta +39.392.1222410 – paolatrotta@yahoo.it

Da **10 anni** consigliamo Ristoranti ed Eventi in **Salento, Lecce**; Puglia. Il Salento e cosa fare con i suggerimenti di chi in questo meraviglioso lembo di terra al sud dell'Italia ci è nato e ci vive da sempre, tra **dove mangiare, i ristoranti, dove bere, dove dormire**, le **spiagge** e gli **eventi** in tutta la provincia di Lecce. **V.I.P.** come *very important places*, luoghi veramente importanti come lo è ciò che ti entra nel cuore.



Copyright 2017 © salentovip.it by Illumia srl p.iva 04534760758 • Richiedi Cashback Card • Contattatoci