

"A cena con la Duchessa" Nel menu piatti rinascimentali



Per gli amanti del cibo e delle favole il 7 e 8 giugno sono due giorni da segnare sul calendario. Il Castello de Gualtieris a Castrignano de' Greci (Le) ospiterà l'evento "A cena con la Duchessa". Ad ideare e mettere in scena la serata è **Sara Latagliata**, chef manager di Nobili Pasticci. L'atmosfera si preannuncia magica: fiaccole e candelieri illumineranno le possenti mura, un lungo tappeto blu segnerà il cammino dall'esterno verso la soglia, compariranno giullari e artisti di corte, che all'ingresso annunceranno l'arrivo di Duchi, Duchesse, Baroni e Conti, titoli che per l'occasione saranno attribuiti a ciascun commensale.



Varcata la soglia del castello il filo del tempo si riavvolgerà, ogni partecipante riceverà una busta con tanto di sigillo in cera lacca della Duchessa e scoprirà la sua identità di nobile salentino. Saranno personaggi realmente esistiti, frutto di una lunga ricerca nelle **NEWSLETTER | VIDEO | EVENTI E APPUNTAMENTI**

biblioteche del Salento, come Belisario Acquaviva di Nardò o Iolanda Gualtieri, nobildonna di Otranto, sposa **Italia a Tavola** è invitato a indossare un dettaglio della moda del tempo - il mantello per gli uomini e la gorgiera per le donne - e a lavarsi le mani nelle anfore di terra cotta con acqua odorosa da cui cadono petali di rose, sorrette dagli scalchi come accadeva nel Medioevo e nel Rinascimento e poi saranno guidati al tavolo.

A cena - riproposizione di un banchetto storico - si celebrerà il matrimonio tra Nicola de Gualtieris e Porzia Paladini: quattro portate intervallate da momenti di spettacolo con gli attori di Improvisati. Nella composizione dei menu ci si è ispirati al manuale di cucina rinascimentale di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V, tenendo conto della sensibilità dei moderni palati, pur restando filologicamente rispettosa delle tradizioni passate. Si cena gourmet, degustando eccellenze enogastronomiche pugliesi e presidi Slow Food regionali.



Sara Latagliata

A ogni portata si abbina infatti un vino diverso, servito dai Sommelier dell'Ais di Lecce trasformati per l'occasione in Coppieri e Bottiglieri; mentre gli studenti dell'Ipseo di Otranto e Santa Cesarea Terme sono i piccoli cuochi e i servitori in costume che, guidati dai Professionisti della Sala del Chiostro dei Domenicani, danno vita al grande teatro

NEWSLETTER | VIDEO | EVENTI E APPUNTAMENTI

della tavola. Un banchetto rinascimentale coinvolge il ristorante, un ristorante, un spettacolo, dove tra le portate si susseguono i piatti, un ambiente suggestivo di strumenti d'epoca e uno spettacolo di improvvisazione teatrale.

Italia a Tavola

Per informazioni: www.nobilipasticci.it

[HOME](#) [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 8 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

NEWSLETTER | VIDEO | EVENTI E APPUNTAMENTI