

# LECCEPRIMA

## A cena con la duchessa 2018

Tutti a corte in attesa della cena evento del 9 agosto al castello di Corigliano d'Otranto

**Nobili Pasticci**

16 luglio 2018 17:03

**Nota** - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di LeccePrima

Fervono i preparativi a corte per "A Cena con la Duchessa" in programma il 9 agosto al Castello di Corigliano d'Otranto, in provincia di Lecce. Grandi e piccini possono vivere l'esperienza di una notte al Castello e diventare nobili salentini del 1500. Si cena gourmet con piatti di ispirazione Rinascimentale, tra una portata e l'altra attori di "Improvvisart", che impersonano i feudatari del luogo, raccontano la storia del Castello accompagnati dalle sonorizzazioni del sassofonista Raffaele Casarano. Ad esprimere la dimensione fiabesca e storica di "A Cena con la Duchessa" ci hanno pensato i fotografi Sergio de Riccardis e Pablo Peron che nel Castello hanno immortalato in abiti d'epoca tutti i partners della manifestazione in un shooting fotografico ad hoc che si può vedere in anteprima dal 12 luglio sulla pagina facebook e instagram di "A cena con la duchessa".

A posare: il sindaco di Corigliano d'Otranto Lina Manti, gli studenti degli alberghieri di Otranto e Santa Cesarea Terme, le rappresentanti della Città del Gusto, la fiduciaria di Slow Food Lecce, Cool Club, Salento Book Festival, i produttori di Masseria 5 Santi, Sica Carni, Acqua Orsini, Mocavero, Coldiretti, Puro Ghiaccio e Savoia Arredamenti professionali, lavanderia Fanelli. La Cooperativa Nobili Pasticci organizzatrice della manifestazione si è ispirata alle opere di Caravaggio e di altri pittori cinquecenteschi per raccontare in una veste artistica il contributo di ogni partner. Le donne in abiti storici Colagiorgio hanno sfoggiato elaborate acconciature create da Tristano Leo e impreziosite dai gioielli di Gianni de Benedittis, Futuro Remoto.

A Cena con la Duchessa è un banchetto storico coinvolgente, appassionante ed esilarante in grado di condurre i partecipanti in un'altra epoca. Il 9 agosto è possibile cenare gourmet con 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. Ad ogni portata è abbinato un vino diverso delle aziende vinicole del territorio, Apollonio, Calitro, Cantina Fiorentino, Castel di Salve, grazie al supporto di DeGusto Salento. L'evento nasce da un'idea di Sara Latagliata, amministratore unico di Nobili Pasticci e Chef di riconosciuto talento, formatasi nel due stelle Michelin "Il luogo di Aimo e Nadia" 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".

Per info è possibile telefonare al numero 3207619280 o andare sul sito [www.nobilipasticci.it](http://www.nobilipasticci.it) per 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 da indossare.

### Avviso Privacy

Questo sito fa parte del gruppo Citynews: proseguendo nella navigazione acconsenti al trattamento dei dati essenziali per il funzionamento del servizio. **Maggiori informazioni.** Ti chiediamo anche il consenso per il trattamento esteso alla profilazione e per il trattamento tramite società terze. Potrai rivedere la tua scelta in qualsiasi momento, cliccando nel link "Privacy" in fondo a tutte le pagine dei siti Citynews.

ACCETTO

Mostra tutte le finalità di  
Powered by  
utilizzo

Mangiafagioli di Annibale Carracci” - il sindaco di Corigliano d’Otranto Lina Manti nel “ritratto di Caterina de Medici Scuola Fiamminga” - Città del Gusto- Francesco Falconieri, Francesca Pagano, Fiorella Perrone, Antonella Capraro e Castel di Salve ne “ Il baro con l’asso di quadri di Georges de La Tour” -Preside Augusto Spicchiarelli con studenti di cucina Ipseo Otranto e Santa Cesare Terme ne “ I quattro elementi:la Terra J. Beuckelaer”

INFO: NOBILI PASTICCI Società cooperativa - P. IVA: 04560850754 Tel. 320 7619280 [www.nobilipasticci.it](http://www.nobilipasticci.it) - [info@nobilipasticci.it](mailto:info@nobilipasticci.it)