



SCOPRI NUOVE ISPIRAZIONI E TANTI NUOVI PROD

[←Tutti gli eventi](#)

# "A cena con la duchessa", banchetto rinascimentale con spettacolo musicale



Inserito Da PRO LOCO · 16 Luglio 2013

[Tweet](#)[Recommend](#)

&lt;15

Presso **Castello di Acaya** Dal 20/07/2013 Al 20/07/2013

## INFORMAZIONI

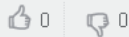
### DOVE

**Castello di Acaya**  
Castello di  
Acaya, Vernole

### ORARIO

### COSTO

### VOTO REDAZIONE



Dal 20/07/2013 Al 20/07/2013

[Vai al sito](#)

Si terrà il **20 Luglio** prossimo c/o **Acaya - Vernole** la prima cena evento "**A cena con la Duchessa**" un banchetto rinascimentale con spettacolo musicale di "**Nobili Pasticci cultura a tavola**". L'evento proposto salvaguarderà l'equilibrio delle relazioni fra turismo ed ambiente, espresse in termini di "**carrying capacity**" e/o di "**footprint ecologico**". **Slow Food Lecce** concede il suo marchio e i suoi canali di comunicazione. I rappresentanti dell'**AIS** (Associazione Italiana Sommelier) di Lecce hanno fornito la loro professionalità. La cena evento si avvale anche del marchio "**Ecofesta Puglia**". Significativo il sostegno dato dal **Comitato Provinciale UNPLI di Lecce** (Unione Nazionale ProLoco) in primis dal **Presidente A. Carlà** e da tutti i volontari che attraverso il loro impegno e le loro risorse stanno contribuendo alla realizzazione della manifestazione.

Prologo dell'evento il **17 luglio** quando sarà realizzata dagli attori della **Cooperativa Improvisart** una rappresentazione in costume, con gli abiti rinascimentali creati dall'**Istituto Cordella**, con i gioielli di **Futuro Remoto** e le acconciature di **Tristano Leo**.

Il Castello di Acaya sarà scenograficamente preparato per rivivere i fasti del passato. Gli ambienti utilizzati verranno allestiti secondo gli usi della corte e dell'epoca scelta, con la presenza di giullari ed artisti di corte. Squilli di chiarina e trombettieri annunceranno Duchi, Duchesse, Baroni e Conti, titoli che per l'occasione saranno attribuiti a ciascun

commensale che fornito di un ornamento per l'occasione, diventerà un personaggio storico realmente esistito. La cena si caratterizzerà per la riproposizione di un banchetto storico: si celebrerà il matrimonio di **Giangiacoimo dell'Acaya** con **Margheritella Montefusco**.

Il menù della serata trae spunto dal monumentale trattato culinario del più importante cuoco italiano del Rinascimento, Bartolomeo Scappi, cuoco Segreto di Papa Pio V, ingrediente chiave del banchetto sarà l'olio extravergine dell'**Azienda Caricato** che con li Pasticci Crostiglianti dell'**Antico Pastificio Benedetto Cavalieri**, ripieni delle prelibatezze dei prodotti del **Caseificio Dicecca**, daranno vita ad un menù creato nel rispetto della tradizione Rinascimentale e dei palati moderni. Le quattro portate saranno accompagnate dal **Pane di Altamura DOP** e il **pane Tradizionale dell'AltaMurgia** e dal vino dell'azienda vinicola **Cantele**.

Lo chef ospite sarà **Mirko Balzano** premiato nel giugno del 2013 come Miglior Chef Emergente Sud che insieme allo chef **Sara Latagliata** della nascente cooperativa **Nobili Pasticci**, coadiuvati dai ragazzi dell'**IPSEO "Aldo Moro" Istituto Professionale servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera di Santa Cesarea Terme** riporteranno a tavola il gusto rinascimentale.

L'atmosfera della serata sarà accompagnata dalla musica della **Giovane Orchestra del Salento**, gli ambienti utilizzati del castello ospiteranno, inoltre, le tele e i disegni realizzati per l'occasione dai giovani artisti dell'**Accademia di Belle Arti di Lecce**, la mise en place dei tavoli sarà impreziosita da sculture di pasta di zucchero, appositamente create dalla miglior cake designer d'Italia, **Giusy Verni**.

Alla fine della serata, si procederà alla somministrazione di un questionario di gradimento da compilare con penne d'oca e ogni partecipante riceverà la confettata raffigurante una duchessa per riprendere la tradizione medievale e rinascimentale.

info. [www.nobilipasticci.it](http://www.nobilipasticci.it) - [prenoto@nobilipasticci.it](mailto:prenoto@nobilipasticci.it)

Tel.320.7619280 - 320.6966651