

**EVENTO****Titolo:** A cena con la Duchessa - Il gusto fa epoca**Quando:** 20.07.2013 []**Categoria:** [Enogastronomia](#)**Descrizione**

20 luglio 2013 - Castello di Acaya - Vernole (LE). Nella magica cornice scenografica del Castello di Acaya avrà luogo la prima cena evento. Il Castello sarà scenograficamente preparato per rivivere i fasti del passato. Gli ambienti verranno allestiti secondo gli usi della corte e dell'epoca. All'esterno, un lungo tappeto blu segnerà il cammino verso la soglia della dimora storica. Con squilli di chiarina, all'ingresso si annuncerà l'arrivo di Duchi, Duchesse, Baroni e Conti, titoli che per l'occasione saranno attribuiti a ciascun commensale che diventerà un personaggio storico realmente esistito. Superato il cancello del castello verranno espletate le formalità: i commensali riceveranno l'invito ducale con il sigillo, nonché un ornamento da indossare con il quale calarsi nella dimensione storica. La cena si caratterizzerà per la riproposizione di un banchetto storico: si celebrerà il matrimonio di Giangiacomo dell'Acaya con Margheritella Montefusco. La composizione del menu trae spunto dal monumentale trattato culinario del più importante cuoco italiano del Rinascimento, Bartolomeo Scappi, cuoco Segreto di Papa Pio V ed è articolato in quattro portate (primo servizio di credenza, primo servizio di cucina, secondo servizio di cucina, terzo servizio di cucina), tiene conto della sensibilità dei moderni palati, pur restando filologicamente rispettosa delle tradizioni passate. L'olio extravergine d'oliva Caricato è scelto per consonanza o per contrasto con i piatti delle quattro portate. Immancabile la pasta prodotta da un'altra grande famiglia di fama internazionale, l'Antico Pastificio Benedetto Cavalieri. Gli spaghetti vengono trasformati in Pasticci Crostiglianti, che al pari degli scrigni recano al loro interno prelibatezze e tesori d'assaporare. Le quattro portate sono accompagnate dal Pane Pugliese di Altamura, dalla forma a cappello a falda larga e la crosta dorata. 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" di Santa Cesarea Terme riporteranno a tavola il gusto medioevale e quello rinascimentale. La cena sarà caratterizzata da uno spettacolo musicale, realizzato dalla 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, precedentemente chiamati ad interpretare iconograficamente la specificità tematica del banchetti. La mise en place dei tavoli di A cena con la Duchessa sarà impreziosita da sculture di pasta di zucchero, appositamente create dalla miglior cake designer d'Italia, Giusy Verni. Slow Food Lecce sostiene la manifestazione; I rappresentanti dell' AIS (Associazione Italiana Sommelier) di Lecce hanno fornito la loro professionalità per abbinare i vini delle aziende vinicole Cantele e Tormaresca con i piatti ed il menu elaborato.