



nobilipasticcisocietacooperativa - **Cibalia dell'arte culinaria del Medioevo - Sannicandro di**

**Bari - Bari**

★ Preferiti



**Nobili Pasticci presenta: Cibalia dell'arte culinaria del Medioevo**

Domenica 5 Luglio dalle 19.00 alle 24.00 nei territori del Gal Conca barese (Sannicandro, Cassano, Grumo e Palo del Colle).

Come in una caccia al tesoro si può trovare la propria location e la ricetta che si preferisce.

Segui la mappa, trova la location e scegli il tuo piatto. Banchetta in ogni luogo o vai a caccia del tuo sapore medioevale.

In ogni location ci sono dei personaggi storici realmente esistiti che ti raccontano aneddoti e curiosità, banchetta con le incursioni teatrali in costume, assaggia le eccellenze pugliesi in chiave medioevale e bevi un calice di vino con le aziende di Degusto Salento.

**PIATTI & LUOGHI**

I piatti sono ispirati al monumentale trattato culinario di Bartolomeo Scappi il più importante cuoco italiano che fu segretamente al servizio di Papa Pio V.

**PIATTO:** Barbaglie di porco salate tagliate con fettoline di pane

\*Pane di Altamura.

**LUOGO:** Le emozioni del gusto di Matteo Palermo

Palo del Colle, via Vittorio Veneto 20/a ore 22.10

**PIATTO:** Ruotoli in cassa per calamari grossi da servire caldi

Spaghettoni Benedetto Cavalieri

Ginestrata per minestra tiepida di fagioli e ceci con linguette fresche lardellate

\*Cece nero dell'alta Murgia

**LUOGO:** Ristorante Cara Mamma di Vittoria Roccotelli

Palo del Colle, Corso Vittorio Emanuele n.15 ore 23.00

**PIATTO:** Regni di sua santità fatti di pasta lavorati in più modi

\*Mandorla di Toritto

**LUOGO:** Pasticceria La Fornarina di Miriam Tullo

Palo del Colle, Corso Vittorio Emanuele n.15 ore 23.40

**PIATTI:** Minestra di porri e cipolle grosse ed altre erbe dimandata nelle corti di Roma Apostolorum

\*Cipolla Rossa d'Acquaviva

Tomaselle cotte su graticola servite con prugnoli di una libbra senz'anima

**LUOGO:** Agriturismo Chimienti di Pasquale Chimienti

Cassano, Viale Unità d'Italia n159 ore 20.30

**PIATTI:** Pere di più sorte cotte in sapa servite fredde con cascio fritto

Calicioni fiorentini serviti con pedoni in carciofani a fiori di blugosse sopra.

\*Ricotta della Comunità del cibo sostenibile "Le Cesine"

**LUOGHI:** Agriturismo Pantalone di Andrea Caponio

Cassano, Contrada Cristo Fasamo n.159 ore 19.50

**PIATTI:** Rollo di petto di vitella ripieno di amandorle e prugne di più sorte servite con sugo di limoncelli e pepe

Pasticcetti sfogliati di biancomangiare

Olio extravergine d'oliva di produzione locale

**LUOGO:** B&b Le Chioccioline di Roberto Salvemini

Sannicandro, Via Cavour n16 ore 19.00

**PIATTO:** Ballotte acconce di Giuncata e Capocollo di Martina Franca servito su foglia di fico

\*Capocollo di Martina Franca

**LUOGO:** L'angolo della Pizza di Nicola De Rosa

Grumo, via F.Casalinon.9/11 ore 21.30

\*presidio Slow Food

Prenotazione obbligatoria

offerta libera minimo 3 euro

Prezzo per la Partecipazione all'evento se a offerta libera minimo 3 euro

pagamento:

Data Evento: 05/07/2015

Ora Evento: 19:00

**Luogo Evento**

Luogo Evento: Sannicandro Cassano Grumo Palo del Colle

Paese: Italia

Provincia: Bari

Comune: Sannicandro di Bari

Indirizzo: Sannicandro, Cassano, Grumo, Palo del Colle