

Cibalia dell'arte culinaria

👁 206

 Mi piace  16  Condividi  Tweet  3  g+1  1  Pinit

Domenica 5 Luglio dalle 19.00 alle 24.00 nei territori del Gal Conca barese (Sannicandro, Cassano, Grumo e Palo del Colle), **Nobili Pasticci** presenta: **Cibalia dell'arte culinaria del Medioevo**.

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.

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, Spaghettone Benedetto Cavalieri, Ginestrata per minestra tiepida di fagioli e ceci con linguottole fresche lardellate*Cece nero dell'alta Murgia

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

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

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

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"

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

B&b Le Chioccole 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

L'angolo della Pizza di Nicola De Rosa

Grumo, via F.Casalinon.9/11 ore 21.30 *presidio Slow Food

offerta libera minimo 3 euro

Prenotazione obbligatoria, cel 320 7619280 – info@nobilipasticci.it – www.nobilipasticci.it