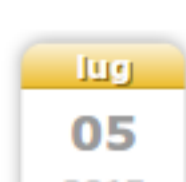


Dettagli evento:



Cibalia dell'arte culinaria del Medioevo

Lecture: 560 - **Enogastronomia** a Bari - BA

Approfondimenti: INSERISCI un approfondimento



Dove:	<i>Sannicandro, Cassano, Grumo e Palo del Colle</i>
Data:	<i>domenica 5 luglio 2015, dalle 19:00 alle 00:00 del giorno seguente.</i>



Intrattenimenti:	<i>Si mangia</i>
Info Sul Luogo:	



Organizzazione:	<i>Nobili Pasticci</i>
Referente:	<i>Non definito</i>
E-Mail:	<u>Contatta il referente</u>
Telefono:	



Descrizione evento:

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

linguottole 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 erbette dimandata nelle corti di Roma Apostolorum

*Cipolla Rossa d'Acquaviva

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

LUOGO: Agriturismo Chimienti di Pasquale Chimienti

Cassano, Viale Unità d'Italia n.159 ore 20.30

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

calcio 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 Fasano n.159 ore 19.50

PIATTI: Rollo di petto di vitella ripieno di amandorle e pepe

Pasticcetti sfogliati di biancomangiare

Olio extravergine d'oliva di produzione locale

LUOGO: B&b Le Chioccioline di Roberto Salvemini

Sannicandro, Via Cavour n.16 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
cel 320 7619280
info@nobilipasticci.it
www.nobilipasticci.it