

Ancora una cena con la duchessa

Publicato da Redazione lunedì, 26 agosto, 2013 - 11:46 || Nessun Commento

Sabato, 31 agosto 2013, ore 20:30, ultimo appuntamento con **A Cena con la Duchessa**, evento estivo 2013 in tre tappe, in partnership col nostro giornale, firmato **Nobili Pasticci**, progetto vincitore del bando della Regione Puglia **Principi Attivi 2012 – Giovani idee per una Puglia migliore**.

Nata con l'intento di coniugare la buona cucina alla storia e ai beni culturali del territorio, la manifestazione ancora una volta riprodurrà un'elegante cena in atmosfere rinascimentali, da vivere nella suggestione di ambienti appropriati, musica, arti visive e performance teatrali.

Dopo le cene del 20 luglio e dell'11 agosto, tenutesi rispettivamente nei castelli di Acaya e di Castrignano dei Greci, questa volta, toccherà al Castello di Corigliano d'Otranto rivivere, a tavola, la sua storia e le sue magnificenze.

Così come leggiamo nella brochure ...

forse messapica e magnogreca, sicuramente bizantina, Corigliano d'Otranto si sviluppa intorno al suo castello, nell'alto medioevo. Durante il ferale assedio turco del 1480, il maniero coriglianese è l'unico a resistere, accogliendo addirittura i profughi idruntini.

Dal 1466 il maniero appartiene ai De Monti.

Nel 1505 il rampollo del casato, Giovan Battista, ristruttura il castello con l'intento di esaltare la magnificenza militare della famiglia, pur entro canoni estetici e simboli tipicamente rinascimentali.

Egli aspira ad essere il Principe machiavelliano, forte nelle armi e prodigo nelle arti liberali. Prende a riferimento le Virtù Cardinali e le fa immortalare sui quattro torrioni angolari del castello, come figure femminili associate al suo stemma.

Fortezza, Temperanza, Prudenza e Giustizia guideranno l'esercizio della sua potestà nobiliare.

Nell'agosto 2013, il Castello di Corigliano ritorna al passato e rievoca i fasti del banchetto nuziale di Giovan Battista De Monti e Maria Bucali, nel 1513.

La cena, celebrerà le Ninfe, divinità del panismo pagano, alla cui iconografia sono ispirate, appunto, le figure femminili poste sui quattro torrioni del castello coriglianese.

La serata sarà allietata da uno spettacolo di improvvisazione teatrale, offerto dalla Cooperativa Improvisart di Lecce.

Gli ambienti utilizzati verranno allestiti secondo gli usi della corte dell'epoca, con la presenza di giullari ed artisti di corte. Inoltre, le fiamme delle torce e il suono suggestivo di strumenti d'epoca faranno da contorno a questo autentico tuffo nel passato.

La suggestiva location ospiterà 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 banchetto.

La composizione del menu, articolato in quattro portate (primo servizio di credenza, primo servizio di cucina, secondo servizio di cucina, terzo servizio di cucina), trae spunto dal monumentale trattato culinario del più importante cuoco italiano del Rinascimento, Bartolomeo Scappi, cuoco Segreto di Papa Pio V.

Il menu non trascurerà la sensibilità dei moderni palati, pur restando filologicamente rispettoso delle tradizioni passate.

In cucina ci sarà Alberto Basso, Chef del Ristorante 3Quarti di Grancona (Vi). Accanto a lui, la chef Sara Latagliata, che presiede alle creazioni culinarie e alla *mise en place* di Nobili Pasticci.

Le tavole imbandite di **A cena con la Duchessa** saranno impreziosite da sculture di pasta di zucchero, appositamente create dalla miglior cake designer d'Italia, Giusy Verni.

In sala, coadiuveranno al servizio i ragazzi dell'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Aldo Moro" di Santa Cesarea Terme.

La partecipazione all'evento richiede una prenotazione obbligatoria, effettuabile scrivendo a prenoto@nobilipasticci.it o telefonando ai numeri 320.7619280 – 320.6966651.

Loredana Ingrosso

l.ingrosso@lavocedimanduria.it