

A CENA CON LA DUCHESSA - IL GUSTO FA EPOCA SABATO 31 AGOSTO

CENA EVENTO "A CENA CON LA DUCHESSA - IL GUSTO FA EPOCA" 31 AGOSTO,



CASTELLO DI CORIGLIANO D'OTRANTO



Ultimo appuntamento della stagione estiva con "A cena con la Duchessa", che si terrà nella magica cornice del Castello di Corigliano d'Otranto il 31 agosto alle ore 20:30. Dopo il grande successo di pubblico (tutto esaurito) nel Castello di Castrignano dei Greci, la Cooperativa Nobili Pasticci si accinge a preparare scenograficamente il Castello per rivivere il matrimonio di Giovan Battista de Monti e Maria Bucali.

Lo chef ospite sarà Alberto Basso del Ristorante 3Quarti di Grancona (VI) che insieme allo chef Sara Latagliata della cooperativa Nobili Pasticci di Lecce, coadiuvati dai ragazzi dell'IPSEO "Aldo Moro" Istituto Professionale servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera di Santa Cesarea Terme, riporteranno a tavola il gusto medioevale e quello rinascimentale.

All'ingresso del Castello un lungo tappeto blu segnerà il cammino verso la soglia della dimora storica, mentre nel piazzale antistante giocolieri in costume attireranno l'attenzione dei presenti. Superato il cancello d'entrata, i commensali riceveranno l'invito ducale con il sigillo, nonché un ornamento da indossare con il quale calarsi nella dimensione storica.

Gli scalchi e i trincianti verranno incontro ai partecipanti per porgere loro bacinelle di acqua odorosa in cui lavarsi le mani (come accadeva nel Medioevo e nel Rinascimento) e li guideranno al tavolo.

E' 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.

La cena sarà allietata dallo spettacolo di Improvvisazione Teatrale realizzato da Improvvisart di Lecce. Al termine della cena verrà donata ai commensali una miniatura confettata raffigurante una Duchessa (contenuta in apposite confezioni), con l'intenzione di riprendere una tradizione medioevale e rinascimentale, secondo la quale a fine banchetto alle dame e ai cavalieri venivano offerti dei confetti racchiusi in scatolette di legno sigillate.

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 partecipazione all'evento richiede una prenotazione obbligatoria, telefonando ai numeri 320.7619280 – 320.6966651 o tramite e-mail a prenoto@nobilipasticci.it (posti limitati).

Castello di Corigliano d'Otranto, Corigliano d'Otranto – inizio 20.30.