

Centro Culturale Casa dell'Olivo



[Home](#) [Chi siamo](#) [Contatti](#) [Convenzioni](#) [Diventa socio](#) [Itinerari](#) [Mission](#) [Rassegna stampa](#) [Video](#)

← A Torre Lapillo l'olio splende di luce propria

Le cene a tema con la Duchessa hanno un gusto rinascimentale →

Nuovo appuntamento per riscoprire il Medioevo “A cena con la Duchessa”

Publicato il [9 agosto 2013](#) da [Casa dell'Olivo](#)



Dopo il successo della prima cena evento organizzata da “[Nobili Pasticci](#)” presso il maniero di [Acaya](#), nuovi squilli di chiarina daranno inizio ad un altro storico banchetto, il matrimonio di Nicola de Gualtieris e Porzia Paladini.

Per l'occasione il Castello sarà sapientemente preparato per rivivere i fasti del passato. Gli ambienti utilizzati verranno allestiti secondo gli usi dell'epoca, con la presenza di giullari ed artisti di corte a completare la fedeltà dell'ambientazione. Ospite della serata **Enrico**

Fiorentini, executive chef dello Sheraton di Milano Malpenza insieme alla chef **Sara Latagliata**.

Il nuovo appuntamento è per domenica 11 agosto alle ore 20.30 presso il Castello Baronale De Gualtieris, Piazza Castello, Castrignano dei Greci. Info e prenotazioni per la cena: 320/7619280 320/6966651 prenoto@nobilipasticci.it

Ci saranno anche i ragazzi dell'Istituto Professionale servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera di Santa Cesarea Terme “Aldo Moro”, che riporteranno a tavola il gusto medioevale e quello rinascimentale.

All'esterno del Castello durante la serata 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. Con squilli di chiarina, due trombettisti all'ingresso annunceranno l'arrivo di Duchi, Duchesse, Baroni e Conti, titoli che per l'occasione saranno attribuiti a ciascun commensale che diventerà un personaggio storico realmente esistito. Superato il cancello i commensali riceveranno l'invito ducale con il sigillo, nonché un ornamento da indossare con il quale calarsi nella dimensione storica. Tra le numerose novità, sarà possibile scoprire quando è entrata in uso la forchetta, che cosa e come si mangiava una volta, come venivano preparati i piatti e dove si ripulivano la bocca le dame di un tempo.

Il menù, articolato in quattro portate, tiene conto della sensibilità dei moderni palati, pur restando filologicamente rispettosa delle tradizioni passate.

La cena sarà allietata dai momenti di Danza Rinascimentale a cura della Società di Danza diretta da Assunta Fanuli e dagli attori di Improvisart in abiti d'epoca.

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 dei banchetti.