

09/08/2013 17:52

Dimensione di carattere: - +

Improvvisart – Società Cooperativa a.r.l.

Castrignano dei Greci - A Cena con la Duchessa, il gusto fa epoca

Domenica 11 agosto Seconda Cena - Evento al Castello di Castrignano dei Greci (LE).



Foto di Antonio Fatano – iNova Media.

Dopo il successo del primo appuntamento, l'evento "A Cena con la Duchessa" firmato Nobili Pasticci, vi aspetta domenica 11 agosto nella suggestiva cornice scenografica del Castello Baronale De Gualtieris a Castrignano dei Greci.

La lieta occasione è la riproposizione del banchetto nuziale di Nicola De Gualtieris e Porzia Paladini.

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 lo chef Enrico Fiorentini, Executive Chef dello Sheraton di Milano Malpensa che insieme allo chef Sara Latagliata della nascente cooperativa Nobili Pasticci, 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'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. Ciascun commensale diventerà un personaggio storico realmente esistito. Infatti, superato il cancello i partecipanti riceveranno l'invito ducale con il sigillo, nonché un ornamento da indossare con il quale calarsi nella dimensione storica. Tra le numerose curiosità, 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. Qualità è la parola chiave, come nel caso dei paccheri Cavalieri che divengono piccole paste ripiene di tre libbre per pasticcio o come per il Capocollo di Martina Franca che grazie alle suggestioni del trattato gastronomico di Bartolomeo Scappi diventa un Cialdoncino acconcio, la stessa Cipolla di Acquaviva presidio Slow Food viene trasformata in tre consistenze, in marmellata, in carpione ed insalata. Questi e tanti altri i prodotti di eccellenza che verranno preparati ad arte dai nostri chef e serviti durante il banchetto.

La cena sarà allietata da momenti di Danza Rinascimentale a cura della Società di Danza diretta da Assunta Fanuli e dagli attori di Improvvisart 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 del banchetti.

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

Castello Baronale De Gualtieris, Piazza Castello, Castrignano dei Greci - inizio ore 20:30.