

LECCEPRIMA

A cena con la duchessa 2018 castello di Corigliano d'Otranto

Vivere l'esperienza di una notte al castello, diventare un nobile salentino, cena gourmet con piatti d'ispirazione rinascimentale tra racconti di antichi segreti del castello e la musica di Raffaele Casarano

Nobili Pasticci

19 luglio 2018 18:40

Nota - Questo comunicato è stato pubblicato integralmente come contributo esterno. Questo contenuto non è pertanto un articolo prodotto dalla redazione di LeccePrima

Vivere l'esperienza di una notte al Castello, nel Salento è possibile, grazie alla manifestazione "A Cena con la Duchessa" giunta alla sua terza edizione che si tiene quest'anno al Castello di Corigliano d'Otranto, in provincia di Lecce, il 9 agosto alle 20.30. L'evento, che coniuga arte culinaria rinascimentale, storia, cultura e tradizione, nasce dall'idea di Sara Latagliata, Chef di riconosciuto talento, formatasi nel due stelle Michelin "Il luogo di Aimò e Nadia" di Milano, premiata Chef Emergente 2017 dalla Guida Radici e nota al grande pubblico per le sue partecipazioni alla trasmissione di Rai 1 "La Prova del Cuoco". A Cena con la Duchessa permette a grandi e piccini di immergersi in una dimensione fiabesca in un viaggio a ritroso nel tempo che conduce gli ospiti in epoca Rinascimentale. Per una sola notte d'estate, quest'anno il 9 agosto, il castello addormentato si risveglia, assumendo connotati di altri tempi. Fiaccole e candelieri illuminano le possenti mura, e la suggestiva ambientazione viene impreziosita dalle opere d'arte realizzate dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Lecce, con immagini che raccontano la sua antica storia. Varcata la soglia del castello il filo del tempo si riavvolge, ogni partecipante riceve una busta con il sigillo della Duchessa per scoprire la sua identità di nobile salentino, vestendo i panni di dame e cavalieri invitati alla tavola della Duchessa. Ogni ospite può indossare un dettaglio della moda di quel periodo storico (per gli uomini il mantello e per le donne la gorgiera forniti all'ingresso) e al via l'incantesimo dei sensi: al cospetto delle stelle e dei Duchi Giovan Battista de' Monti e Maria Bucali signori di Corigliano d'Otranto, è possibile cenare gourmet, degustando eccellenze enogastronomiche pugliesi e presidi slow food regionali, con piatti ispirati al manuale di cucina rinascimentale di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V e ogni portata viene accompagnata da un diverso abbinamento di vino. A rendere l'atmosfera ancora più fiabesca, gli attori della compagnia teatrale "Improvvisart", impersonano i nobili Giovan Battista de' Monti e Maria Bucali raccontando, durante la cena, la storia del feudo, tra aneddoti e curiosità sul loro casato intervallati dalla musica inconfondibile del talentuoso sassofonista Raffaele Casarano. Una cerimonia articolata che si avvale della professionalità dei Sommelier dell'Ais di Lecce che per l'occasione divengono Coppieri e Bottiglieri, mentre in tavola è servito un menu particolare, con parole desuete e preparazioni dimenticate, riportate alla luce dalla curiosità e creatività di Sara Latagliata che, il giorno dell'evento si avvale di collaboratori d'eccezione, in cucina e in sala: gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Otranto e Santa Cesaria Terme, che si trasformano in piccoli cuochi e servitori in costume

Avviso Privacy

Questo sito fa parte del gruppo Citynews: proseguendo nella navigazione acconsenti al trattamento dei dati essenziali per il funzionamento del servizio. **Maggiori informazioni.** Ti chiediamo anche il consenso per il trattamento esteso alla profilazione e per il trattamento tramite società terze. Potrai rivedere la tua scelta in qualsiasi momento, cliccando nel link "Privacy" in fondo a tutte le pagine dei siti Citynews.

ACCETTO

Mostra tutte le finalità di
Powered by
utilizzo

con la Duchessa o telefonare al numero 3207619280 Sul sito www.nobilipasticci.it si può acquistare on line il biglietto: singolo 60 euro, per gruppi superiori a quattro persone 55 euro, bambini e ragazzi (età inferiore ai 18 anni) 38 euro. Il biglietto include: la cena di quattro portate con quattro vini in abbinamento, busta con sigillo, ornamento d'epoca da indossare per la serata, storytelling del castello, spettacolo musicale, omaggio a fine cena. Foto backstage a cura di Gabriele dell'Anna. Info NOBILI PASTICCI Tel. 320 7619280 www.nobilipasticci.it info@nobilipasticci.it