

Il Rinascimento salentino tra fotografia, arte ed enogastronomia. Dal 12 luglio a Corigliano d'Otranto

Da Team - 12 luglio 2018



Fervono i preparativi a corte per **"A Cena con la Duchessa"** in programma il **9 agosto al Castello di Corigliano d'Otranto**, in provincia di Lecce. Grandi e piccini possono vivere l'esperienza di una notte al Castello e diventare nobili salentini del 1500.

Si cenerà a tavola con piatti di ispirazione Rinascimentale, tra una portata e l'altra attori di **"Improvvisart"**, che impersonano i feudatari del luogo, raccontano la storia del Castello accompagnati dalle sonorizzazioni del sassofonista **Raffaele Casarano**. Ad esprimere la dimensione fiabesca e storica di "A Cena con la Duchessa" ci hanno pensato i fotografi **Sergio de Riccardis** e **Pablo Peron** che nel Castello **hanno immortalato in abiti d'epoca tutti i partners della manifestazione in un shooting fotografico ad hoc che si può vedere in anteprima dal 12 luglio sulla pagina facebook e instagram di "A cena con la duchessa"**. A posare: il sindaco di Corigliano d'Otranto Lina Manti, gli studenti degli alberghieri di Otranto e Santa Cesarea Terme, le rappresentanti della Città del Gusto, la fiduciaria di Slow Food Lecce, Cool Club, Salento Book Festival, i produttori di Masseria 5 Santi, Sica Carni, Acqua Orsini, Mocavero, Coldiretti, Puro Ghiaccio e Savoia Arredamenti professionali, lavanderia Fanelli. La Cooperativa Nobili Pasticcieri organizzatrice della manifestazione si è **ispirata alle opere di Caravaggio e di altri pittori cinquecenteschi** per raccontare in una veste artistica il contributo di ogni partner. Le donne in abiti storici **Colagiorgio** hanno sfoggiato elaborate acconciature create da **Tristano Leoe** impreziosite dai gioielli di **Gianni de Benedittis, Futuro Remoto**. **A Cena con la Duchessa è un banchetto storico coinvolgente**, appassionante ed esilarante in grado di condurre i partecipanti in un'altra epoca. **Il 9 agosto è possibile cenare gourmet con 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. Ad ogni portata è abbinato un vino diverso delle aziende vinicole del territorio, Apollonio, Calitro, Cantina Fiorentino, Castel di Salve, grazie al supporto di DeGusto Salento. L'evento nasce da un'idea di **Sara**

nota al grande pubblico per le sue partecipazioni alla trasmissione di Rai 1 "La Prova del Cuoco". **Per info** è possibile telefonare al numero 3207619280 o andare sul sito www.nobilipasticci.it per acquistare on line il biglietto: singolo 60 euro, per gruppi superiori a quattro persone 55, 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 da indossare per la serata, storytelling del castello e spettacolo musicale, omaggio a fine cena. Foto backstage a cura di Gabriele dell'Anna.

RITRATTI D'AUTORE RIFERIMENTI ALLE OPERE D'ARTE

-Gianpiero Pisanello Salento Book Festival e Cantina Fiorentino ne "Bacchino malato di Caravaggio";

-Andrea Sicolo Acqua Orsini, Giovanni Potente Puro Ghiaccio, Lina Cucugliato Masseria Cinque Santi, Cinzia de Carlo Sica Carni, Sergio Calò Agricola Lunella, Nicola Santoro Agriè, Daniela Margarito per Apicoltura Margarito, Riccardo Catalano Ovosalento, Fabio Saracino Coldiretti Campagna Amica ne "Vincenzo Campi la cucina";

-Apollonio Vini e Fablab Lecce in "I bari di Caravaggio"

-Augusto Spicchiarelli Preside Ipseo Otranto con studenti Ipseo otranto e santa cesarea Terme ne "scena di banchetto di M. Fogolino Castello di Malpaga".

-Pierpaolo Lala Coolclub, Calitro Vigneti Lonoce, lavanderia Fanelli ne "Il Mangiafagioli di Annibale Carracci"

- il sindaco di Corigliano d'Otranto Lina Manti nel "ritratto di Caterina de Medici Scuola Fiamminga"

- Città del Gusto- Francesco Falconieri, Francesca Pagano, Fiorella Perrone, Antonella Capraro e Castel di Salve ne " Il baro con l'asso di quadri di Georges de La Tour"

-Preside Augusto Spicchiarelli con studenti di cucina Ipseo Otranto e Santa Cesare Terme ne " I quattro elementi:la Terra J. Beuckelaer"

FOLLOW US ON INSTAGRAM

@GIRWEBTV

