

"A cena con la Duchessa": trascorri una notte da nobile, il 9 agosto a Corigliano d'Otranto

Da Team - 6 agosto 2018



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"**,
immergono i nobili Giovan Battista de' Monti, Maria Bucali e costoro durante la cena. La

talentuoso sassofonista **Raffaele Casarano**. Una cerimonia articolata che si avvale della professionalità dei **Sommelier dell'Ais di Lecce** che per l'occasione divengono *Coppierie 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 dando vita al grande teatro del banchetto rinascimentale, coinvolgente, appassionante ed esilarante nella sua più sontuosa eleganza, a cui si affianca lo spettacolo musicale che si alterna alle portate e allo storytelling.

A Cena con la Duchessa si inserisce nella proposta turistica del territorio in una modalità innovativa, perché intende soddisfare la richiesta di viaggiatori evoluti, curiosi, desiderosi di approfondire la conoscenza di luoghi, tradizioni e sapori del Salento. Di fatto l'evento non ha alcuna manifestazione equiparabile e questa sua specifica identità. Già durante la prima edizione, ha dimostrato di essere vincente conquistando la collaborazione di Istituzioni, Associazioni e Imprese e attirando l'attenzione non solo del pubblico, ma anche di giornalisti del settore e food e blogger.

INFO E BIGLIETTI

Le informazioni sull'appuntamento del 9 agosto si trovano al sito www.nobilipasticci.it e sulla pagina Facebook: A Cena 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.

FOLLOW US ON INSTAGRAM

[@GIRWEBTV](https://www.instagram.com/girwebtv)

