



A cena con la Duchessa

La Chef Sara Latagliata ci invita in Salento per un viaggio enogastronomico a ritroso nel tempo

Si vivono le magiche atmosfere del Rinascimento nella serata evento "A Cena con la Duchessa", in un viaggio a ritroso nel tempo, che conduce in un borgo della Grecia Salentina. Si diventa nobili per una notte nella spettacolare rievocazione storica e ricostruzione gastronomica, ideata e messa in scena da Sara Latagliata, talentuosa chef manager di Nobili Pasticci.

APPUNTAMENTO CON LA STORIA

Il 7 e 8 giugno il Castello "addormentato" de Gualtieris a Castrignano de' Greci si risveglia: fiaccole e candelieri illuminano le possenti mura, un lungo tappeto blu segna il cammino dall'esterno verso la soglia, compaiono giullari e artisti di corte, che all'ingresso annunciano l'arrivo di Duchi, Duchesse, Baroni e Conti, titoli che per l'occasione saranno attribuiti a ciascun commensale. Varcata la soglia del castello il filo del tempo si riavvolge; ogni partecipante riceve una busta con tanto di sigillo in cera lacca della Duchessa e scopre la sua identità di nobile salentino. Sono personaggi realmente esistiti, frutto di una lunga ricerca nelle biblioteche del Salento, come Belisario Acquaviva, conte di Conversano e duca di Nardò, o Iolanda Gualtieri, nobildonna di Otranto, sposa di Ludovico Paladini. Ogni ospite è invitato a indossare un dettaglio della moda del tempo - il mantello per gli uomini e la gorgiera per le donne - e a lavarsi le mani nelle anfore di terracotta con acqua odorosa da



Sara Latagliata è la chef manager di Nobili Pasticci. Laureata in Conservazione dei Beni Culturali, si è specializzata come "Manager per lo sviluppo locale per il turismo ecosostenibile"; poi ha frequentato la Boscolo Etoile Academy per divenire chef. Dopo l'esperienza nel due stelle Michelin Il luogo di Aimò e Nadia a Milano, torna in Puglia per realizzare la manifestazione culturale enogastronomica "A Cena con la Duchessa" e fondare la sua società Nobili Pasticci. È tra i docenti della nascente città del Gusto di Lecce del Gambero Rosso e fa parte del Direttivo Slow Food Lecce e dell'Associazione DeGusto Salento.

cui cadono petali di rose, sorrette dagli scalchi come accadeva nel Medioevo e nel Rinascimento; poi saranno guidati al tavolo.

IL BANCHETTO STORICO

A cena vi è la riproposizione di un banchetto storico, si celebra il matrimonio tra Nicola de Gualtieris e Porzia Paladini: quattro portate intervallate da momenti di spettacolo con gli attori di Improvisart. Nella composizione dei menù ci si è ispirati al manuale di cucina rinascimentale di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V, tenendo conto della sensibilità dei moderni palati, pur restando filologicamente rispettosa delle tradizioni passate. Si cena gourmet, degustando eccellenze enogastronomiche pugliesi e Presidi Slow Food regionali. A ogni portata si abbina infatti un vino diverso, servito dai Sommelier dell'Ais di Lecce trasformati per l'occasione in Coppieri e Bottiglieri, mentre gli studenti dell'IPSEO di Otranto e Santa Cesarea Terme sono i piccoli cuochi e i servitori in costume, che danno vita al grande teatro della tavola. Un banchetto rinascimentale coinvolgente, appassionante ed esilarante, uno spettacolo dove tra le portate si sussegue il racconto del castello, il suono suggestivo di strumenti d'epoca e uno spettacolo di improvvisazione teatrale.

Per informazioni:
www.nobilipasticci.it

