

Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Giovedì 12 Settembre 2019 | aggiornato alle 12:12 | 60874 articoli in archivio

# Italia a Tavola

OK

NORMATIVA SUI COOKIE

[HOME](#) [EVENTI](#) [MANIFESTAZIONI](#)

## "A Cena con la Duchessa" La storia si racconta a tavola

Pubblicato il 06 Agosto 2019 | 11:21

**L**a sera del 9 agosto torna la tradizionale rievocazione storica organizzata al **Palazzo Marchesale di Galatone (Le)**. Un viaggio alla riscoperta di antiche usanze risalenti al feudo salentino cinquecentesco. Fiaccole e candelieri illuminano le possenti mura, un lungo tappeto blu segna il cammino verso la soglia, compaiono giullari e artisti di corte, che all'ingresso annunciano l'arrivo di Duchi, Duchesse, Marchesi, Baroni e Conti, titoli che il 9 agosto saranno attribuiti a ciascun commensale. Nel Palazzo Marchesale di Galatone (Le), si rivivono le atmosfere del Rinascimento nella serata evento "A Cena con la Duchessa", spettacolare rievocazione storica e ricostruzione gastronomica, ideata da Sara Latagliata, chef manager di Nobili Pasticci.



### *La rievocazione storica nel castello*

Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). Da ora in poi, alcune delle nostre politiche sono state aggiornate per garantire la privacy dei nostri utenti e la sicurezza dei loro dati. Per saperne di più, visitate la nostra pagina privacy. OK NORMATIVA SUI COOKIE

Dalle 20.30 alle 21 si aprono le porte del Palazzo per accogliere gli ospiti, che riceveranno una busta con sigillo in carta lancia eopoly e una propria identità di nobili salentini per una notte e indosseranno un dettaglio della moda del tempo: il mantello per gli uomini e la gorgiera per le donne. Poi faranno il rito del lavaggio delle mani nelle anfore di terra cotta con acqua odorosa e saranno guidati al tavolo. I primi che siederanno alla Corte della Duchessa potranno assistere allo spettacolo del fuoco, in attesa dei Signori del Castello.



*Un'edizione passata della Cena con la Duchessa*

Annunciati dal giullare di corte alle 21.20 in abiti rinascimentali fanno il loro ingresso nel Palazzo Livia Squarciafico e Galeazzo Pinelli, impersonati dagli attori della compagnia Improvisart, che durante la cena raccontano le vicende del feudo nell'anno 1567. Il banchetto di quattro portate è accompagnato dalle incursioni del giullare, che spiega i piatti e il loro significato storico-culturale, come sulle grandi tavole ornate di ricche tovaglie si disponeva di vasellame d'oro e d'argento e le dame e i cavalieri mangiavano a due a due nello stesso piatto, fino a quando nel Quattrocento, secolo dell'umanesimo e della rinascita delle arti classiche, apparire il timido accenno della forchetta.

Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori servizi ai propri lettori e utenti. Per questo motivo abbiamo modificato alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR). In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK NORMATIVA SUI COOKIE



*Il menu della serata si ispira al Rinascimento*

Per il menu Sara si è ispirata al manuale di cucina rinascimentale di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V e autore del primo trattato gastronomico del Rinascimento, tenendo conto della sensibilità dei moderni palati, utilizzando le eccellenze enogastronomiche pugliesi, i prodotti di aziende Coldiretti Campagna Amica e presidi Slow Food: olio extravergine d'oliva biologico Terre di Corillo, ortaggi dell'Azienda Agricola Renato Prontera, bresaola di pesce spada Gioioso Ittica, cozze e vongole Mare Vivo, orate InMare, friscous Friscous, millanfanti Pasta d'Elite, uova Ovosalento, pane d'Altamura presidio Slow Food Panificio di Gesù, dolcetti di pasta di zucchero Pasticceria Gabriel, acqua naturale e frizzante Acqua Orsini Black e White, ghiaccio Puro Ghiaccio.

A ogni portata si abbina un vino diverso di una cantina che fa parte dell'Associazione DeGusto Salento (Azienda Vitivinicola Marulli, Garofano Vigneti e Cantine, Azienda Agricola Romaldo Greco, Essentiae Liquorificio del Salento) 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, guidati dai Professionisti della Sala del Chiostro dei Domenicani, danno vita al grande teatro della tavola. Dopo l'omaggio delle mini duchesse di pasta di zucchero, raffiguranti l'effigie della Duchessa, i Duchi si congedano e ricordano a tutti la possibilità di avere una

foto ricordo nello spazio del Palazzo con le pareti ricoperte di tessuto damascato, in cui  
Edizioni Contatto Srl si impegna costantemente ad offrire i migliori  
compari propri e di terzi. Per questo motivo abbiamo modificato  
alcune delle nostre politiche per rispondere ai requisiti del nuovo  
Regolamento Europeo per la Protezione dei Dati Personali (GDPR).  
Per informazioni: [www.nobilipasticci.it](http://www.nobilipasticci.it)  
In particolare abbiamo aggiornato la Privacy Policy e la Cookie Policy.

OK      **NORMATIVA SUI COOKIE**

**HOME > EVENTI > MANIFESTAZIONI** > *"A Cena con la Duchessa" La storia si racconta a tavola - Italia a Tavola*

Edizioni Contatto Srl - via Piatti 51, 24030 Mozzo (Bg) - P.IVA 02990040160 - Mail & Credits - Sitemap - Policy - © ® - Registrazione Tribunale di Bergamo n. 10548 del 25/02/2009 - Roc n. 10548

Il portale [www.italiaatavola.net](http://www.italiaatavola.net) è strettamente integrato a tutti i mezzi del network: la rivista mensile per la ristorazione Italia a Tavola, la rivista in versione digitale per un pubblico più vasto, le diverse newsletter Italia a Tavola settimanale rivolte ad un pubblico di esperti ed appassionati, i canali video, il tg pomeridiano (lat Live news) e la presenza su tutti i principali social (Facebook, Twitter, Youtube, Instagram, Flipboard, Pinterest, Telegram e Twitch)