

A Cena con la Duchessa 2019: come nelle favole nel castello di Castrignano de' Greci

Postato da: admin il: 06 giugno, 2019 In: Spettacolo & Cultura Nessun commento Visualizzazioni:



CASTRIGNANO DE' GRECI (Lecce) – Appuntamento il 7 e 8 giugno per rivivere da protagonisti un banchetto storico del '500.

Fervono i preparativi a corte per la serata evento **"A Cena con la Duchessa"**, un viaggio a ritroso nel tempo, che conduce in un borgo della Grecia Salentina. Il **7 e 8 giugno** il Castello "addormentato" **de Gualtieris a Castrignano de' Greci** si risveglia **come nelle favole** ed è questo il tema 2019 della spettacolare rievocazione storica e ricostruzione gastronomica, ideata e messa in scena da **Sara Latagliata**, chef manager di **Nobili Pasticci**. Grandi e piccini si ritrovano catapultati nelle magiche atmosfere del Rinascimento e per una notte diventano nobili salentini del '500. Si cena gourmet con piatti d'ispirazione rinascimentale e la storia del castello è raccontata dagli attori di Improvisart. Per esprimere la dimensione fiabesca e raccontare i momenti salienti della serata i fotografi **Sergio de Riccardis** e **Pablo Peron** hanno immortalato i partner della serata, trasformati per l'occasione in personaggi delle favole presso il giardino botanico La Cutura: **Biancaneve** (*Barbara Politi*) addormentata e circondata dai prodotti di eccellenza della gastronomia pugliese; il **bianconiglio** con l'orologio (*Pierpaolo Lala*), che sollecita tutti a recarsi al castello; il **pifferaio magico** (*Cosimo Protopapa*) seguito dagli attori Improvisart che animeranno la serata; la **Regina cattiva** (*Lela Tommasi*), che chiede allo specchio quanti nobili pretendenti incontrerà durante la cena. E poi **Alice e il Cappellaio Matto** (*Chiara Eleonora Coppola e Gianpiero Pisanello*) a tavola pronti a degustare i piatti; la **Sirenetta Umana** (*Viola Margiotta*) con in mano la forchetta di cui si racconta la storia durante il banchetto; il **Mago Merlino** (*Andrea Starace*) con tutti gli elementi per una perfetta mise en place; **Hansel e Gretel** che lasciano a terra le mini duchesse di pasta di zucchero omaggio per gli ospiti e **Pinocchio e il mangiafuoco** (*Francesco Quinto*) che presentano lo spettacolo per i bambini. Infine la **Bella** (*Federica Stella Blasi*) nella libreria dell'Istituto Calsaziano di Campi Salentina con il manuale di cucina rinascimentale di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V a cui la chef si ispira per la cena, i **7 nani** con i cestini contenenti i prodotti della cena e **Maga Magò**, ovvero Sara Latagliata intenta a compiere magie in cucina e all'arrivo al castello ogni partecipante riceve una busta con tanto di sigillo in cera lacca, scopre la sua identità di nobile salentino e indossa un dettaglio della moda del tempo: il mantello per gli uomini e la gorgiera per le donne. Poi fa il rito del lavaggio delle mani nelle anfore di terra cotta con acqua odorosa ed è guidato al tavolo. A cena si celebra il matrimonio tra Nicola de Gualtieris e Porzia Paladini: quattro portate intervallate da momenti di spettacolo con gli attori di Improvisart. Per il menu Sara si è ispirata al manuale di Bartolomeo Scappi, tenendo conto della sensibilità dei moderni palati, utilizzando le eccellenze enogastronomiche pugliesi e presidi Slow Food regionali (*Ovosalento, Macelleria Gino Amato, Luna Laboratorio Rurale, Azienda Agricola Prontera, Azienda Agricola Caroppo, Terre di Corillo, Puglia Saperi e Dintorni, Acqua Orsini, Puro Ghiaccio*). A ogni portata si abbina un vino diverso di una cantina che fa parte dell'Associazione DeGusto Salento (*Cantine Bonsegna, Claudio Quarta, Conti Zecca, Castello Monaci*), 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. Un banchetto coinvolgente e tra le portate uno spettacolo di improvvisazione teatrale appassionante.

Info: Nobili Pasticci, tel. 320 7619280, www.nobilipasticci.it

Sara Latagliata: chef manager di Nobili Pasticci. Laureata in Conservazione dei Beni Culturali, si specializza come "Manager per lo sviluppo locale per il turismo ecosostenibile". Frequenta la Boscolo Etoile Academy e diviene chef. Dopo l'esperienza nel due stelle Michelin Il luogo di Aimo 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. Fa parte del Direttivo Slow Food Lecce e dell'Associazione DeGusto Salento; viene premiata come Chef emergente 2017 dalla Guida di Radici e per tutto l'anno rappresenta la Puglia come unica chef Pugliese alla Prova del Cuoco, Rai 1.

