

[HOME](#)[ITINERARI](#)[AREE DI SOSTA](#)[AGRI PLEINAIR](#)[EVENTI](#)[PLEINAIRTV](#)[Speciali](#)[In cantina](#)[Paese Mio](#)[Mangiare secondo natura](#)[Galàtone - Puglia](#)

dal 09/08/2019 al 09/08/2019

A cena con la duchessa



2 luglio 2019

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 marchese di **Galatone (LE)** si fa un tuffo nel Rinascimento durante la serata evento **A cena con la duchessa**, rievocazione storica proposta da Sara Latagliata, chef manager di Nobili Pasticci. Tutto inizia tra le 20.30 e le 21 quando le porte del palazzo si aprono per accogliere gli ospiti, che riceveranno una busta con sigillo in ceralacca, scopriranno la propria identità di nobili salentini per una notte e indosseranno un dettaglio della moda del tempo: il mantello gli uomini e la gorgiera le donne. Prima c'è il rito del lavaggio delle mani nelle anfore di terra cotta con acqua odorosa, poi i commensali verranno accompagnati al tavolo. I primi che siederanno alla corte della duchessa potranno assistere allo spettacolo del fuoco, in attesa dei signori del castello. Annunciati dal giullare di corte alle 21.20 in abiti rinascimentali, fanno il loro ingresso a palazzo il duca e la duchessa, impersonati dagli attori della compagnia Improvisart, che durante la cena raccontano le vicende del feudo.

Altri Eventi



Campeggiavo



Malta Mediterranean Literature Festival



Umbria Bike Night



Rifugio sotto le stelle



È qui la giostra



Di cantina in cantina

[Leggi tutti gli Eventi](#)

Iscriviti alla Newsletter

Compila i seguenti campi per iscriverti alla nostra newsletter per restare aggiornato sulle nostre iniziative.

Email*

Nome*

Cognome*

*Campi richiesti

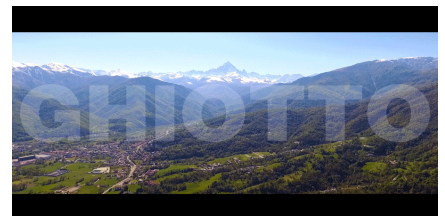
[Iscriviti](#)



Il banchetto di quattro portate è accompagnato dalle incursioni del giullare, che spiega i piatti e il loro significato, 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. 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 e presidi Slow Food regionali. A ogni portata si abbina un vino diverso, servito dai sommelier dell'Ais di Lecce trasformati per l'occasione in coppieri e bottiglieri (tel. 320 7619280, www.nobilipasticci.it).



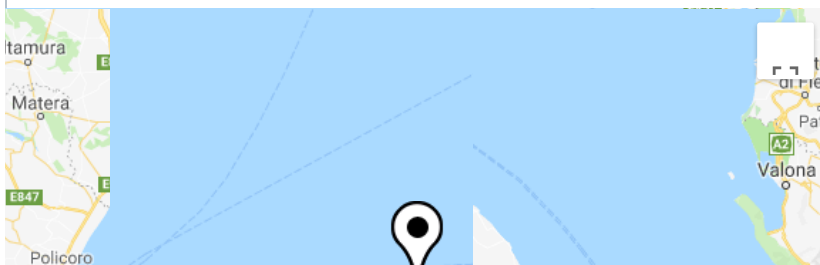
Sei pronto
a guardare al viaggio
con occhi nuovi?



Mappa

Utilizza il menù a tendina per visualizzare le Aree di Sosta, le Soste Rurali di AgriPleinAir, gli Itinerari e le convenzioni del Club!

Nascondi tutto ▼





0