

# LECCEPRIMA

## A cena con la duchessa: un viaggio goloso nel castello di Castrignano de' Greci

---

### **Castello**

Via Vittorio Emanuele, 19  
Castrignano de' Greci

---

**Dal 07/06/2019 al 08/06/2019**

20:30

---

€ 38-60

---

### **Sito web**

[nobilipasticci.it](http://nobilipasticci.it)

---

### **Mariella**

07 giugno 2019 12:50

---

**F**ervono 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 Improvvisart.

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 Improvvisart 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 librerie 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 Sapori 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](http://www.nobilipasticci.it)

Attendere un istante: stiamo caricando la mappa del posto...

A proposito di Cibo e Vino, potrebbe interessarti

Pranzo agrituristic a km 0

GRATIS

dal 17 marzo al 29 settembre 2019

Agriturismo Santa Chiara Alezio

Garden concert: sounds flavors of Salento

22 giugno 2019

mustafà café

---

I più visti

Van Gogh: the immersive experience

dal 16 febbraio al 16 giugno 2019

CONVENTO DEGLI AGOSTINIANI

Ai margini del bosco a San Cesario di Lecce

dal 5 maggio 2019 al 5 maggio 2020

Sulle ali del liberty a Lecce: passeggiata tra ville e palazzi dell'art nouveau

GRATIS

dal 8 al 14 luglio 2019

Comune

Pranzo agrituristico a km 0

GRATIS

dal 17 marzo al 29 settembre 2019

Agriturismo Santa Chiara Alezio