



Registrati!

email password

[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata

cerca in ▾

PUBBLICITÀ

[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Food](#)

Nel Salento "A Cena con la Duchessa 2019" è un viaggio goloso nel mondo delle favole

Tweet

Galatone (LE) - Palazzo Marchesale

dal 07 giugno 2019 al 08 giugno 2019

di [Mariella Belloni](#)

 [Articolo georeferenziato](#)



Appuntamento il 7 e 8 giugno nel Castello di Castrignano de' Greci per sognare a occhi aperti. Replica il 9 agosto nel Palazzo Marchesale di Galatone

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**. Il **7 e 8 giugno** il Castello "addormentato" de Gualtierisa **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 terra cotta con acqua odorosa da cui cadono petali di rose, sorrette dagli scalchi come accadeva nel Medioevo e nel Rinascimento e poi saranno guidati al tavolo. 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 menu 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, guidati dai Professionisti della Sala del Chiostro dei Domenicani, 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. **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.

PUBBLICITÀ

Mariella Belloni

 e-mail

[Leggi tutto... ▾](#)

VinoClic Adv Network
pubblicità wine&food dal 200

Archivio

[Luglio 2019](#)

[Giugno 2019](#)

[Maggio 2019](#)

[Aprile 2019](#)

[Marzo 2019](#)

[Febbraio 2019](#)

[Gennaio 2019](#)

[Dicembre 2018](#)

[Novembre 2018](#)

[Ottobre 2018](#)

[Settembre 2018](#)

[Agosto 2018](#)

[Luglio 2018](#)

[Giugno 2018](#)

[Maggio 2018](#)

[Aprile 2018](#)

[Marzo 2018](#)

[Febbraio 2018](#)

[Gennaio 2018](#)

[Dicembre 2017](#)

[Novembre 2017](#)

[Ottobre 2017](#)

[Settembre 2017](#)

[Agosto 2017](#)

[Luglio 2017](#)

[Giugno 2017](#)

[Maggio 2017](#)

[Aprile 2017](#)

[Marzo 2017](#)

[Febbraio 2017](#)

[Gennaio 2017](#)

[Dicembre 2016](#)

[Novembre 2016](#)

[Ottobre 2016](#)

[Settembre 2016](#)

[Agosto 2016](#)

[Luglio 2016](#)

Pubblicato il 30 maggio 2019 in Food

Letto 247 volte

Permalink

[0] commenti

Tags

a cena con la duchessa, baroni, borgo, candelieri, castello, commensale, conti, duchi, fiaccole, gastronomica, nobili, rievocazione storica, salento

0 Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

Giugno 2016**Maggio 2016****Aprile 2016****Marzo 2016****Febbraio 2016****Gennaio 2016****Dicembre 2015****Novembre 2015****Ottobre 2015****Settembre 2015****Agosto 2015****Luglio 2015****Giugno 2015****Maggio 2015****Aprile 2015****Marzo 2015****Febbraio 2015****Gennaio 2015****Dicembre 2014****Novembre 2014****Ottobre 2014****Settembre 2014****Agosto 2014****Luglio 2014****Giugno 2014****Maggio 2014****Aprile 2014****Marzo 2014****Febbraio 2014****Gennaio 2014****Dicembre 2013****Novembre 2013****Ottobre 2013****Settembre 2013****Agosto 2013****Luglio 2013****Giugno 2013****Maggio 2013****Aprile 2013****Marzo 2013****Febbraio 2013****Gennaio 2013****Dicembre 2012****Novembre 2012****Ottobre 2012****Settembre 2012****Agosto 2012****Luglio 2012****Giugno 2012****Maggio 2012****Aprile 2012****Marzo 2012****Febbraio 2012****Gennaio 2012****Dicembre 2011****Novembre 2011****Ottobre 2011****Settembre 2011****Agosto 2011****Luglio 2011****Giugno 2011****Maggio 2011****Aprile 2011****Marzo 2011****Febbraio 2011**

[Gennaio 2011](#)[Dicembre 2010](#)[Novembre 2010](#)[Ottobre 2010](#)[Settembre 2010](#)[Agosto 2010](#)[Luglio 2010](#)[Giugno 2010](#)[Maggio 2010](#)[Aprile 2010](#)[Marzo 2010](#)[Febbraio 2010](#)[Gennaio 2010](#)[Dicembre 2009](#)[Novembre 2009](#)[Ottobre 2009](#)[Settembre 2009](#)[Agosto 2009](#)[Luglio 2009](#)[Giugno 2009](#)[Maggio 2009](#)[Aprile 2009](#)[Marzo 2009](#)[Febbraio 2009](#)[Gennaio 2009](#)[Dicembre 2008](#)[Novembre 2008](#)[Ottobre 2008](#)[Settembre 2008](#)

Risorse

[home](#)[autori](#)[esperti](#)[vino](#)[olio](#)[news](#)[eventi](#)[food](#)[travel](#)[marketing](#)[distillati](#)[contatti](#)

Interagisci

 [feed rss area food](#)[PUBBLICITÀ](#)

Ultimi Commenti

[Antonio su](#)

Tra-va-si
il 26.09.2018 alle 15:32

[Associazione Calyx su](#)

Km o sull'Anello dei Cavalieri
il 19.01.2018 alle 17:14

[Andrea D'Ascanio su](#)

Dalla svinatura al primo
travaso
il 14.12.2017 alle 13:29

Giacomo Di
Bartolomeo su

Dalla svinatura al primo
travaso
il 14.12.2017 alle 07:51

[Andrea D'Ascanio su](#)

Dalla svinatura al primo
travaso
il 12.12.2017 alle 13:28

[Andrea D'Ascanio su](#)

Dalla svinatura al primo
travaso
il 12.12.2017 alle 13:27

Giacomo Di
Bartolomeo su

Dalla svinatura al primo
travaso
il 12.12.2017 alle 07:50

[pubblicità](#) | [Aggiungi ai preferiti](#) | [aggiungi alla barra di Google](#) | [Feed Rss](#) | [contatti](#), [privacy e cookie policy](#)

TigullioVino.it 2000 - 2015 © - Cultura del Vino & Comunicazione

Il materiale presente all'interno di questo sito è in gran parte protetto da copyright.

E' vietata la copia anche parziale senza esplicita autorizzazione della Redazione.

Viale Costa dei Landò 67 16030 Cogorno (GE) - Tel. +39 347 211 94 50 Fax +39 06 233 220 684

Web : www.tigulliovino.it | E-mail : info@tigulliovino.it | P.Iva : IT01136970991