

Puglia > Provincia di Lecce > [Galatone](#) > Palazzo Marchesale

Oggi è giovedì 12 settembre 2019!

Sfogliala le città

Altamura
Andria
Bari
Barletta
Bitonto
Brindisi
Ceglie Messapica
Foggia
Francavilla Fontana
Gallipoli
Gioia del Colle
Gravina in Puglia
Grottaglie
Lecce
Manduria
Martina Franca
Monopoli
Ostuni
Otranto
Peschici
Ruvo di Puglia
Taranto
Trani

▼ GALATONE

-  [Agenda eventi](#)
-  [Arte e fotografia](#)
-  [Avventura, escursioni](#)
-  [Cabaret](#)
-  [Cinema](#)
-  [Cittadinanza attiva](#)
-  [Classica e Lirica](#)
-  [Danza e balletto](#)
-  [Enogastronomia](#)
-  [Eventi geek](#)
-  [Eventi per bambini](#)
-  [Eventi sportivi](#)
-  [Incontri culturali](#)
-  [Jazz e dintorni](#)
-  [Musica e concerti](#)
-  [Teatro](#)
-  [Vita notturna](#)

COSA CERCHI?

-  [Dove bere](#)
-  [Dove mangiare](#)
-  [Librerie e...](#)
-  [Musei, gallerie...](#)
-  [Teatri e auditorium](#)

*Questa pagina fa parte del nostro archivio!
Per conoscere il calendario aggiornato, [clicca qui](#).*

Venerdì 9 agosto 2019

Palazzo Marchesale Galatone

Ritorna la rievocazione storica A Cena con la Duchessa



ENOGASTRONOMIA



INCONTRI CULTURALI



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, bellissima cittadina del Salento tutta da scoprire, si vivono le magiche 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. Assolutamente da non perdere questo terzo appuntamento dell'estate 2019, all'insegna del buon gusto e del buon cibo.

Dalle 20.30 alle 21 si aprono le porte del Palazzo 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 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. 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

DA NON PERDERE

Gli spettacoli e i concerti da non perdere.

FREE ENTRY

Tutti gli eventi a ingresso gratuito.

ARTE E FOTOGRAFIA

Tutte le mostre in corso.



DOVE MANGIARE NELLA

VICINANZE

PARCO
[Parco Grottella](#)

 5 minuti

FRIGGITORIA
[La Strea](#)

 8 minuti

RISTORANTE AGRITURISMO
[Tenuta Carrino](#)

 8 minuti

TRATTORIA SPECIALITA' A BASE
DI PESCE

POTREBBERO

INTERESSANTI...



Leporano

Domenica 15 settembre 2019

[Cena a Sei Mani con Chef D'eccezione](#)



Putignano

Sabato 14 settembre 2019

[LA TIELLA E' SAGRA – il sapore delle antiche cotture tra folklore e tradizione popolare](#)



Castellana Grotte

dal 14 al 15 settembre 2019

[Ricco programma per la Sagra dell'Impanata](#)

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!

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'Elitè, 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 compare lo specchio della Duchessa.

Info: Palazzo Marchesale, via Convento 30, Galatone, tel. 3207619280, 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.

Web: www.nobilipasticci.it

Galatone (Lecce)
Palazzo Marchesale
Piazza Crocifisso
ore 20:00
ingresso con cena

Al Gambero

9 minuti

RISTORANTE - PIZZERIA

[Trattoria Meeting](#)

9 minuti

CALENDARIO

[Settembre 2019](#) (326)

[Ottobre 2019](#) (28)

[Novembre 2019](#) (28)

[Dicembre 2019](#) (23)

[Gennaio 2020](#) (12)

[Febbraio 2020](#) (7)

[Marzo 2020](#) (10)

[Aprile 2020](#) (5)

[Maggio 2020](#) (1)

[Luglio 2020](#) (5)

Chemisier fantasia Fantasia
bianco

€ 179

Abito di r
Grigi

€

 CONDIVIDI*letto 270 volte*EVENTI INSERITI DA
mpcomunica (1)

SCRIVI UN COMMENTO

Abito jacquard Fantasia blu
notte
€ 199Abito di j
€

RIFERIMENTI

[DOMANDE FREQUENTI](#)[PUBBLICITÀ](#)[MEDIA](#)[LAVORA CON NOI](#)[CONTATTI](#)

INFORMAZIONI

[BLOG](#)[CHI SIAMO](#)[PARTNER](#)[SEGUICI SU TWITTER](#)

NOTE LEGALI

[CONDIZIONI DI UTILIZZO](#)[PRIVACY](#)[COOKIE](#)[SEGNALA ABUSI](#)

VERSIONE MOBILE



PROMUOVI UN EVENTO



SCRIVI UNA RECENSIONE

La redazione declina ogni responsabilità nel caso in cui le informazioni fornite su www.iltaccodibacco.it siano errate, mancanti o incomplete.
Progettato e realizzato in Italia - 2019 © - il Tacco di Bacco

Se hai stampato queste pagine, ricordati di cestarle nel raccoglitore della carta.
If you print these pages don't forget to trash them in a recycle bin.