



<a href="#">Home</a>	<a href="#">Archivio</a>	<a href="#">Appuntamenti</a>	<a href="#">Rubriche</a>	<a href="#">Vetrine</a>	<a href="#">Redazioni</a>	<a href="#">Collaboratori</a>	<a href="#">Links</a>	<a href="#">Contatti</a>
Redazione di Bari					Cerca nel sito <input type="text"/>	Data <input type="text"/>	<input type="button" value="Ok"/>	

## Galatone (Lecce) - Nel Salento "A Cena con la Duchessa" è un viaggio goloso nel mondo delle favole

06/08/2019

Ritorna il 9 agosto nel Palazzo Marchesale di Galatone (Le) per sognare a occhi aperti.

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 ceramica, 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 Improvvisart, che durante la cena raccontano le vicende del feudo nell'anno 1567. Il banchetto di quattro portate è accompagnato dalle 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](http://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.

0,39 €

Testata giornalistica Puglialive.net - Reg. n.3/2007 del 11/01/2007 Tribunale di Bari

Direttore Responsabile - Nicola Morisco

Editore - Associazione Culturale PugliaLive - codice fiscale n.93385210724 - Reg.n.8135 del 25/05/2010

Powered by [studiolamanna.it](http://studiolamanna.it)