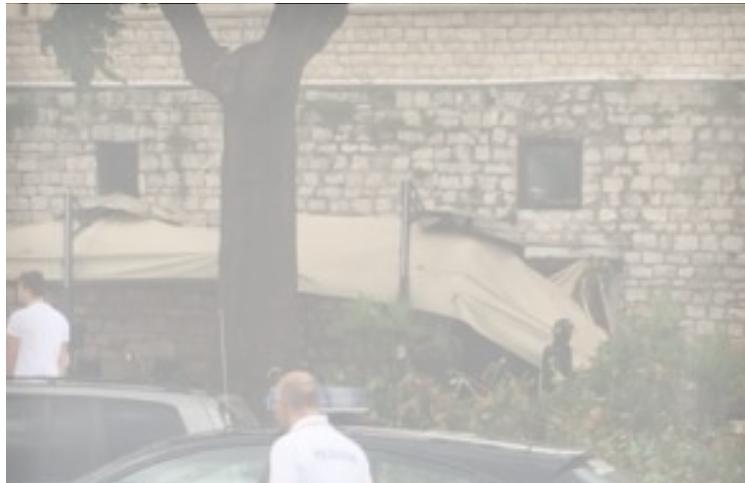




ITALIA IN UN'ORA



notizie

Bari, nubifragio manda in tilt la città: alberi caduti e allagamenti



notizie

Lecce, quasi 7000 abbonati, doppiato il record della serie B

Bari, Floriano nel mirino.

Ciccio Insanguine: «La D non è scontata, serve umiltà»



notizie

Brindisi, Comune vuole aprire centro migranti, Lega si oppone



[Home](#) > [notizie](#)

A Cena con la Duchessa, nel Castello si cena come nel Rinascimento

SHARE:

0 martedì 7 agosto 2018

Vivere l'esperienza di una notte al Castello, nel Salento è possibile, grazie alla manifestazione "A Cena con la Duchessa" giunta alla sua ...

Vivere l'esperienza di una notte al Castello, nel Salento è possibile, grazie alla manifestazione "A Cena con la Duchessa" giunta alla sua terza edizione, che si tiene quest'anno al Castello di Corigliano d'Otranto, in provincia di Lecce, il 9 agosto alle 20.30. L'evento coniuga arte culinaria rinascimentale, storia, cultura e tradizione, nato da un'idea di Sara Latagliata, Chef di riconosciuto talento, formatasi nei due stelle Michelin "Il luogo di Aimo e Nadia" di Milano, premiata Chef Emergente 2017 dalla Guida Radici e nota al grande pubblico per le sue partecipazioni alla trasmissione di Rai 1 "La Prova del Cuoco".

A Cena con la Duchessa permette di vivere in una dimensione fiabesca, a grandi e piccini, in un viaggio a ritroso nel tempo che conduce gli ospiti in epoca Rinascimentale. Per una sola notte d'estate, il castello addormentato si risveglia, assumendo connotati di altri tempi. Fiaccole e candelieri illuminano le possenti mura, e la suggestiva ambientazione viene impreziosita dalle opere d'arte realizzate dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Lecce, con immagini che raccontano la sua antica storia.

Varcata la soglia del castello il filo del tempo si riavvolge, ogni partecipante riceve una busta con il sigillo della Duchessa per scoprire la sua identità di nobile salentino, vestendo i panni di dame e cavalieri invitati alla tavola della Duchessa. Ogni ospite può indossare un dettaglio della moda di quel periodo storico (per gli uomini il mantello e per le donne la gorgiera) e al via l'incantesimo dei sensi, dove per una sola notte, al cospetto delle stelle e dei Duchi Giovan Battista de' Monti e Maria Bucali signori di Corigliano d'Otranto, è possibile cenare gourmet, degustando eccellenze enogastronomiche pugliesi e presidi slow food regionali, con piatti ispirati al manuale di cucina rinascimentale di Bartolomeo Scappi, cuoco segreto di Papa Pio V e ogni portata viene accompagnata da un diverso vino abbinato.

A rendere l'atmosfera ancora più fiabesca, gli attori della compagnia teatrale "Improvvisart", impersonano i nobili Giovan Battista de' Monti e Maria Bucali raccontando, durante la cena, la

storia del feudo, tra aneddoti e curiosità sul loro casato e la musica inconfondibile del talentuoso sassofonista Raffaele Casarano.

Una cerimonia articolata che si avvale della professionalità dei Sommelier dell'Ais di Lecce che per l'occasione divengono Coppieri e Bottiglieri, mentre in tavola è servito un menu strabiliante, con parole desuete e preparazioni dimenticate, riportate alla luce dalla curiosità e della creatività di Sara Latagliata che, il giorno dell'evento si avvale di collaboratori d'eccezione, in cucina e in sala: gli studenti dell'Istituto Alberghiero di Otranto e Santa Cesaria Terme, che si trasformano in piccoli cuochi e servitori in costume dando vita al grande teatro del banchetto rinascimentale coinvolgente, appassionante ed esilarante nella sua più sontuosa eleganza a cui si affianca lo spettacolo musicale che si alterna alle portate e allo storytelling.

A Cena con la Duchessa si inserisce nella proposta turistica del territorio in una modalità innovativa, perché intende soddisfare la richiesta di viaggiatori evoluti, curiosi, desiderosi di approfondire la conoscenza di luoghi, tradizioni e sapori del Salento. Di fatto l'evento non ha alcuna manifestazione equiparabile e questa sua specifica identità. Già durante la prima edizione, ha dimostrato di essere vincente conquistando la collaborazione di Istituzioni, Associazioni e Imprese e attirando l'attenzione non solo del pubblico, ma anche di giornalisti del settore e food e blogger.

Informazioni sul sito www.nobilipasticci.it

by via La Gazzetta del Mezzogiorno