

Giornale di Puglia

HOME ATTUALITÀ POLITICA CRONACA SPORT PROVINCE » GDP TV SPETTACOLI INTERVISTE CERCA IN GDP

sci LIVE 07/08 | Brasile: incendio devastato il museo di Rio che ospita 20 milioni di ren

Home » **Enogastronomia**, **Lecce** » Al Castello di Corigliano d'Otranto 'A Cena con la Duchessa'

Lunedì, Settembre 3



Al Castello di Corigliano d'Otranto 'A Cena con la Duchessa'

07 agosto 1 commento



CORIGLIANO D'OTRANTO (LE) - 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 nel due stelle Michelin "Il luogo di Aimò 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

Popolari ↑

Topic

Meteo oggi



Tumore al colon retto: tra le 20 eccellenze italiane la Casa Sollievo della Sofferenza di San Giovanni Rotondo e il Policlinico di Bari

Forte bomba d'acqua colpisce Bari

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.

Info:

Le informazioni sull'appuntamento dell'9 agosto si trovano al sito www.nobilipasticci.it e sulla pagina Facebook: A Cena con la Duchessa o telefonare al numero 3207619280



Migranti, Salvini: "Cinquanta pagine di accuse sulla Diciotti? Non mi fermeranno"



Bari: atterraggio d'emergenza volo diretto a Roma. Morta una bambina



Ponte Santa Caterina a Bari, M5S: urge immediata manutenzione



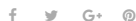
Legano la figlia al seggiolino in hotel per 15 ore, la ritrovano morta

Romina Power (intervista): «Un nuovo album di inediti con Al Bano? A me piacerebbe... forse in futuro»

Sul sito www.nobilipasticci.it si può acquistare on line il biglietto: singolo 60 euro, per gruppi superiori a quattro persone 55, bambini e ragazzi (età inferiore ai 18 anni) 38 euro. Il biglietto include: la cena di quattro portate con quattro vini in abbinamento, busta con sigillo, ornamento d'epoca da indossare per la serata, storytelling del castello, spettacolo musicale, omaggio a fine cena.

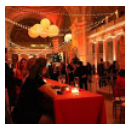
Tel. 320 7619280

www.nobilipasticci.it



Giornale di Puglia

Ti potrebbero anche interessare:



Successo per i rosé di Puglia a New York: nel 2017 importante progetto con l'America Chambre of Commerce di NY

NEW YORK - Il vino rosato pugliese si è ricavato un posto speciale negli Stati Uniti. L'associazione 'Puglia in rosé' è volata nella 'Grande Mela'... [Leggi](#)



VINO DiVINO. Nonna Cecca nell'Olimpo dei migliori Primitivi pugliesi

di AUGUSTO MARINO SANFELICE DI BAGNOLI - Ci sono vini che suscitano emozioni, richiamano alla mente ricordi di casa, il sole liquido della Puglia s... [Leggi](#)



I vini rosati di Puglia fanno passerella agli esclusivi eventi culturali di New York

NEW YORK - New York chiama e la Puglia risponde. A volare oltreoceano saranno gli speciali vini rosati delle cantine pugliesi dell'Associazione 'Pu... [Leggi](#)



VINO DiVINO. Felice Ceci il Re indiscusso delle feste natalizie

di AUGUSTO MARINO SANFELICE DI BAGNOLI - Continua il nostro viaggio tra i vini che non possono mancare sulle tavole degli italiani a Natale. Oggi t... [Leggi](#)



Vino: "Primitivo ambasciatore di Puglia nel mondo"

BARI - "Non è più una sorpresa ma piuttosto una piacevolissima conferma: il Primitivo consolida il suo ruolo di ambasciatore della Puglia nel mon... [Leggi](#)



VINO DiVINO. Inizia il nostro viaggio tra i vini che non possono mancare sulle tavole degli Italiani

di AUGUSTO MARINO SANFELICE DI BAGNOLI - Finalmente è arrivato il periodo natalizio amato da grandi e piccini, un periodo in cui si riscopre il pia... [Leggi](#)



VINO DiVINO. La Malvasia Nera Salentina, il sole d'inverno della nostra Puglia

di AUGUSTO MARINO SANFELICE DI BAGNOLI - Torniamo a Manduria per parlarvi di un vitigno autoctono, la Malvasia Nera, in forte ascesa tra i wine lov... [Leggi](#)



"Il mio sogno? Cantare nel paese di don Tonino"



Vongole veraci pericolose per la salute: divieto consumo nell'anconetano per contaminazione da Escherichia coli



Ponte di Genova prima del crollo: passa il camion Basko poi l'apocalisse

[← Post più recente](#)

[Home page](#)

[Post più vecchio →](#)

1 commento:

**alexandra caganova** 7 agosto 2018 13:43

Buongiorno per tutta la vostra domanda di prestito personale o di finanziamento di progetto volete contattare signora MANECCHI che la ha aiutare con un prestito di 23.000 € e questo senza spese in anticipo allora se siete nelle necessità volete contattarla su sono indirizzo mail o per telefono

silvia19manecchi75@gmail.com


whatsapp +33756830507

mm

Rispondi

Aggiungi commento

Inserisci il tuo commento...

 Commenta come: nobilipasticci@ ▼

Esci

Pubblica

Anteprima

☐ Inviarmi notifiche



Gdp 2018 | Bari ©

UTILITIES

Home page

Giochi

Oroscopo

3/9/2018

Al Castello di Corigliano d'Otranto 'A Cena con la Duchessa' ~ Giornale di Puglia

[Privacy Policy](#)

[Benessere](#)

[Cookie Policy](#)

[Us version](#)

'Giornale di Puglia', Testata N. 1314/2010, Trib. di Bari 06/05/2010 | Direttore: Vito Ferri | Tutti i diritti sono riservati © [Milano](#)