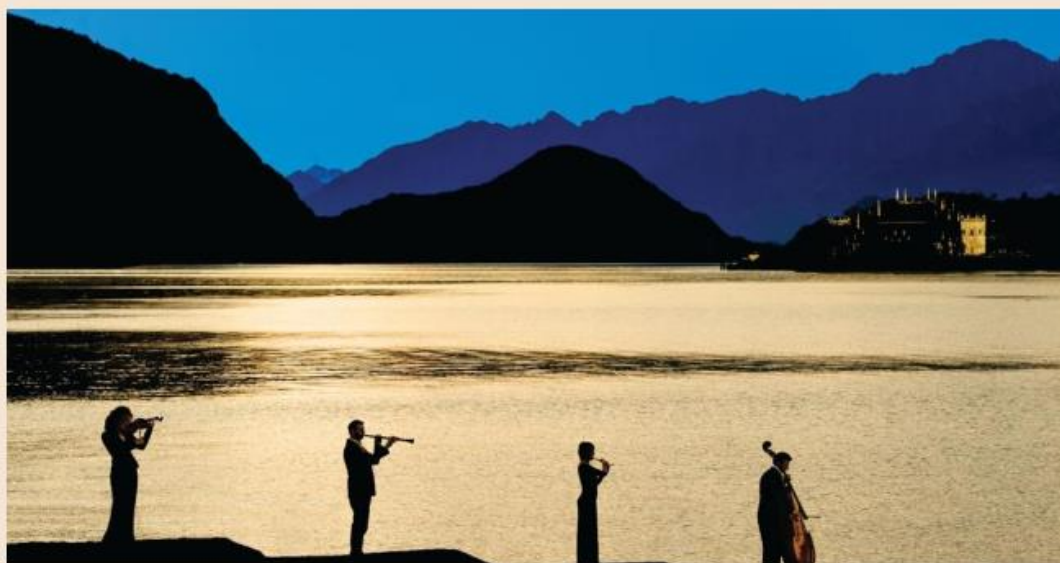


Palcoscenici e notti d'estate per vivere la musica, l'arte e la cultura

di Lucilla Incorvati e Laura Dominici

23 luglio 2023



Un giro dell'Italia a tappe per assistere ad un concerto, partecipare ad un dibattito culturale, visionare una pellicola d'autore, entrare in un museo oppure in piccolo castello aperti solo in speciali occasioni, spesso in contesti unici che il nostro BelPaese ci regala. Ecco dove andare durante la lunga estate che prosegue in settembre e in qualche caso va oltre

Riproduzione riservata ©

12/20 | Mostre e Eventi

Puglia. A Melpignano per Archeogustando alla mensa del Marchese

23 luglio 2023



Un viaggio tra ricette e storie rinascimentali, fioriture nobili e musica d'epoca in un suggestivo borgo nel cuore della Grecia Salentina. Si tratta della bellissima cena evento "Archeogustando alla mensa del Marchese", che si terrà nel Palazzo Marchesale di Melpignano (LE), nelle due serate del 27 luglio e 22 agosto. Si vive la magica atmosfera del Rinascimento durante la ricostruzione gastronomica e varcata la soglia, si scoprono con la guida tutti i segreti del Palazzo Marchesale Castriota, ex Castello feudale nel '400, dotato di torri merlate, cinta muraria, fossato e camminamenti di ronda, ancora visibili, con saloni decorati con preziosi affreschi e un giardino storico di cinquemila metri quadrati. L'originale cena esperienziale rientra in Melpignano promuove cultura, il progetto promosso dalla giovane sindaca Valentina Avantaggiato e realizzato con Vivarch, Associazione di Promozione Sociale pugliese e altre realtà per valorizzare il paese tutto l'anno, con eventi e itinerari unici. Un momento conviviale, a tema archeologia del cibo, che ripropone ricette e portate dell'epoca, con stoviglie riprodotte in base ai reperti rinvenuti nei siti locali di Roca Vecchia, Muro Leccese, Cutrofiano e Lecce. Nella composizione del menu ci si è ispirati a usi e costumi del periodo: la pignata di verdure e grano nuovo, la purea di fave secche e cicorie con crema di mele, finocchi e salvia, l'arrosto con composta di frutta secca e spezie e un tris di dolci (cotognata,

datteri farciti con pasta di mandorla e torta di riso). Sarà un'archeologa medievista, profonda conoscitrice della ceramica e del suo uso, oltre che del cibo rinascimentale, a presentare il servizio da mensa, composto da piatti, bacini, scodelle, ciotole, brocche e bicchieri e spiegarne le forme, la tecnica di realizzazione e decorazione in base alla funzione. Tra le portate si susseguono i racconti dell'archeologa e il suono di strumenti d'epoca, come il liuto di Andrea Cataldo, che eseguirà chanson, virelai e ricercare di importanti musicisti del tardo Medioevo.

Riproduzione riservata ©