



PARTNER DELL'INIZIATIVA: CNA BARI

Domenica 5 Luglio dalle 19.00 alle 24.00

Palo del Cole, Cassano, Sannicandro, Grumo

Prenotazione obbligatoria -offerta libera minimo 3 euro

cel 320 7619280- info@nobilipasticci.it -www.nobilipasticci.it

CIBALIA DELL'ARTE CULINARIA DEL MEDIOEVO

Nobili Pasticci presenta: Cibalia dell'arte culinaria del Medioevo. Domenica 5 Luglio dalle 19.00 alle 24.00 nei territori del Gal Conca barese (Sannicandro, Cassano, Grumo e Palo del Colle).

Come in una caccia al tesoro si può trovare la propria location e la ricetta che si preferisce.

Segui la mappa, trova la location e scegli il tuo piatto. Banchetta in ogni luogo o vai a caccia del tuo sapore medioevale.

In ogni location ci sono dei personaggi storici realmente esistiti che ti raccontano aneddoti e curiosità, banchetta con le incursioni teatrali in costume, assaggia le eccellenze pugliesi in chiave medioevale e bevi un calice di vino con le aziende di Degusto Salento. (Apollonio, Calitro, Cantele, Cantina due Palme, Cantine Paolo Leo, Castello Monaci, Castel di Salve, Conti Zecca, Greco, Michele Calò e Figli, Rosa del Golfo, Severino Garofano vigne e cantine, Tenute Rubino, Valle dell'asso, Vallone, Vetriere).

PIATTI & LUOGHI

I piatti sono ispirati al monumentale trattato culinario di Bartolomeo Scappi il più importante cuoco italiano che fu segretamente al servizio di Papa Pio V.

PIATTO: Barbaglie di porco salate tagliate con fettoline di pane

*Pane di Altamura.

LUOGO: Le emozioni del gusto di Matteo Palermo



Palo del Colle, via Vittorio Veneto 20/a ore 22.10

PIATTO: Ruotoli in cassa per calamari grossi da servire caldi

Spaghettono Benedetto Cavalieri

Ginestrata per minestra tiepida di fagioli e ceci con linguottole fresche lardellate

*Cece nero dell'alta Murgia

LUOGO: Ristorante Cara Mamma di Vittoria Roccotelli

Palo del Colle, Corso Vittorio Emanuele n.15 ore 23.00

PIATTO: Regni di sua santità fatti di pasta lavorati in più modi

*Mandorla di Toritto

LUOGO: Pasticceria La Fornarina di Miriam Tullo

Palo del Colle, Corso Vittorio Emanuele n.15 ore 23.40

PIATTI: Minestra di porri e cipolle grosse ed altre erbe dimandata nelle corti di Roma Apostolorum

*Cipolla Rossa d'Acquaviva

Tomaselle cotte su graticola servite con prugnoli di una libbra senz'anima

LUOGO: Agriturismo Chimienti di Pasquale Chimienti

Cassano, Viale Unità d'Italia n159 ore 20.30

PIATTI: Pere di più sorte cotte in sapa servite fredde con cascio fritto

Calicioni fiorentini serviti con pedoni in carciofani a fiori di blugosse sopra.

*Ricotta della Comunità del cibo sostenibile "Le Cesine"

LUOGHI: Agriturismo Pantalone di Andrea Caponio

Cassano, Contrada Cristo Fasamo n.159 ore 19.50

PIATTI: Rollo di petto di vitella ripieno di amandorle e prugne di più sorte servite con sugo di limoncelli e pepe



Pasticcetti sfogliati di biancomangiare

Olio extravergine d'oliva di produzione locale

LUOGO: B&b Le Chiocciole di Roberto Salvemini

Sannicandro, Via Cavour n16 ore 19.00

PIATTO: Ballotte acconce di Giuncata e Capocollo di Martina Franca servito su foglia di fico

*Capocollo di Martina Franca

LUOGO: L'angolo della Pizza di Nicola De Rosa

Grumo, via F.Casalinon.9/11 ore 21.30

*Presidi Slow Food

Prenotazione obbligatoria

offerta libera minimo 3 euro

cel 320 7619280

info@nobilipasticci.it

www.nobilipasticci.it

“CIBALIADELL’ARTE CULINARIA NEL MEDIEOEVO” ha definito competenze professionali nel settore della ristorazione a carattere medioevale, al fine di valorizzare il territorio ed i suoi prodotti agroalimentari ma anche di creare un percorso turistico legato ai sapori, saperi ed attrattività del periodo normanno – svevo.

L’iniziativa realizzata da Nobili Pasticci in collaborazione con il Gal Conca Barese ha visto una fase in aula ed un’esperienza pratica che si conclude con l’evento finale sul tema medioevale



coinvolgendo tutti i ristoratori partecipanti del territorio del Gal. Ognuno di loro presenta uno o più piatti medioevali con i prodotti di eccellenza della Conca barese e della Puglia.

Dott.ssa Sara Latagliata