



Nobili Pasticci, cultura a tavola

Cultura e cibo, per una cultura del cibo. Attraverso la capacità progettuale e creativa del suo team e le peculiarità dei suoi servizi, Nobili Pasticci dà pieno compimento a questa relazione, trasformando l'atto del mangiare da automatismo quotidiano a esperienza dei sensi e dell'intelletto.

Meditativa, sociale, sperimentale, sacra, reminiscente, la tavola di Nobili Pasticci è sempre il regno del gusto, inteso come capacità e opportunità di incontrare la bellezza e sentirsi soddisfatti, di provare un piacere più pieno di quello semplicemente materiale, partendo dalla sensazione papillare per subito sconfinare in appagamenti altri.

Nobili Pasticci ha radici in Puglia, meraviglioso mosaico di coltivazioni, tipicità, tradizioni alimentari e patrimonio enogastronomico. Quando è richiesto, queste origini si ricompongono in varia forma nei piatti, ma anche in un orientamento culturale che è parte della mission aziendale: valorizzare e vivere, pure attraverso il convivio, le bellezze paesaggistiche, storiche, artistiche e monumentali di questa terra.

Per fare di tutto cultura a tavola.

SEGUI LA MAPPA, TROVA LA LOCATION
E SCEGLI IL TUO PIATTO.
BANCHETTA IN OGNI LUOGO
O VAI A CACCIA DEL TUO SAPORE MEDIOEVALE.



"CIBALIA DELL'ARTE CULINARIA NEL MEDIOEVO"

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 concluderà 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.

I RISTORATORI



I PARTNER



INFO & CONTATTI

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
OFFERTA LIBERA (minimo 3 euro)

tel: 320 7619280 - mail: info@nobilipasticci.it

www.nobilipasticci.it



CIBALIA DELL'ARTE CULINARIA DEL MEDIOEVO

5 luglio 2015, dalle ore 19.00 alle 24.00



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, n.20/A • ore 23.10
- ❖ **PIATTI: Ruotoli in cassa per calamari grossi da servire caldi.**
Spaghettoni 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.38 • ore 23.40
- ❖ **PIATTI: Minestra di porri e cipolle grosse ed altre erbe dimandate nelle corti di Roma Apostolorum.**
Tomaselle cotte su graticola servite con prugnoli di una libbra senz'anima
● Cipolla Rossa d'Acquaviva
- ❖ **LUOGO: AGRITURISMO CHIMIENTI** di Pasquale Chimienti
Cassano • Viale Unità d'Italia, n.60 • 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 delle Cesine
- ❖ **LUOGO: AGRITURISMO PANTALONE** di Andrea Caponio
Cassano • Contrada Cristo Fasano, n.159 • ore 19.50

- ❖ **PIATTI: Rollo di petto divitella ripieno di amandole e prugne di più sorte servite con sugo di limoncelli e pepe.**
Pasticcetti sfogliati di biancomangiare
Olio extravergine d'oliva, produzione locale
- ❖ **LUOGO: B&B LE CHIOCCIOLE** di Roberto Salvemini
Sannicandro • Via Cavour, n.16 • 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. Casalino, n.9/11 • ore 21.30

GLOSSARIO

Amandole: mandorle
Biancomangiare: tipica pietanza medioevale preparata con ingredienti bianchi
Calicioni: piccolo raviolo ripieno di diverse farciture
Carciofani: carciofo

Prugnoli: piccola prugna selvatica di colore bluastro
Regni di sua santità: impresa di pasta di zucchero che rappresenta le armi del pontefice
Sapa: mosto cotto
Tomaselle: sorta di involtino