



De Arte Coquinaria

Cene tra rituali e cultura del Medioevo e
Rinascimento

Sabato 17 dicembre 2016

A partire dalle ore 19.30 presso l'ex convento
carmelitano di S.Maria delle Grazie a Soncino CR

tel. 0374 83675 E-mail: info@valledelloaglio.it

(prenotazione obbligatoria entro 3 giorni prima delle date fissate)

Una serata per accendere i vostri sensi

*Assaporando gusti ormai sopiti
Ammirando i colori del passato
Ascoltando storie d'altri tempi
Inspirando aromi lontani
Sfiorando frammenti della nostra storia*

PROGRAMMA DELLA SERATA

Dopo una breve visita guidata alla chiesa di Santa Maria delle Grazie (un vero e proprio gioiello del Rinascimento lombardo), i commensali saranno accolti da "madonne" in abiti rinascimentali che laveranno loro le mani, visto che alla mensa ci si doveva avvicinare puri e mondi. L'acqua, usata per questo rito, era spesso aromatizzata con essenza di rosa.

Una volta accomodati ai tavoli inizierà la cena con un menù studiato appositamente attraverso ricettari medioevali per gustare sapori e aromi di un tempo.

Durante la serata ci sarà la possibilità di avere delucidazioni sui piatti serviti nella cena e sui principali utensili adoperati nel Medioevo. Per questo sarà allestita una tavola imbandita così com'era allora.

Ci saranno anche degli spettacoli giullareschi durante la serata.

IL MENU' TRA MEDIOEVO E RINASCIMENTO

Lo svolgimento del pranzo era concepito in una maniera del tutto diversa da come siamo soliti considerarlo oggi. Nei banchetti importanti c'erano diversi "servizi" successivi, ognuno dei quali si componeva di un insieme di piatti diversi che venivano messi in tavola contemporaneamente.

Per aprire lo stomaco veniva servita frutta fresca o insalate. Poi arrivavano i brodetti, di seguito carni arrosto accompagnate da diverse salse. Dopo gli arrosti vi era il momento della pausa costituita da spettacoli musicali o giullareschi durante la quale erano serviti gli entremets: una serie di preparazioni sia dolci che salate. Il pasto riprendeva con carni allo spiedo per poi concludersi con i dessert di formaggi e dolci.

Infine in un'altra stanza si mangiavano spezie confettate accompagnate dall'Ippocrasso, un vino dolce e speziato, che favorivano la digestione e purificavano l'alito.

- E' obbligatoria la prenotazione entro tre giorni prima alle date prefissate ai seguenti recapiti: tel. 037483675; info@valledelloaglio.it
- Il costo a persona è di €. 30,00. €. 20.00 per bambini dai 6 ai 14 anni.

IL MENU'

1° servizio (di credenza)

Vino dolce

Salviata e pane rustico con fegatelli alle herbae.

2° servizio

Minestra di zucca con crostini al rosmarino.

Gnocchi di bieta e formaggio fresco in brodo.

3° servizio

Torta di erbe.

4° servizio (entremets)

Caliscioni.

5° servizio

Limonia di pollo e ceci o uova affogate in crema d'uovo (versione per vegetariani).

6° servizio

Torta in balconata.

Spezie confettate.

Ippocrasso.