



## CASTELLO DI GROPPARELLO

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

Dal lunedì al venerdì

### Una giornata al Castello il Maestro di Cerimonia

*Approfondimento esperienziale sulla cultura e storia italiana e sulla gastronomia tra medioevo e rinascimento*

*partecipanti minimo 15 / massimo 25*

#### **Attività divisa in 2 tempi: 1 visita guidata ed 1 cooking game**

Si potrà prenotare tutta la proposta oppure solo parte di essa, e i 2 menu sono due proposte fra le quali scegliere



### *A - Visita Guidata Al Castello Col Maestro Di Cerimonia*

Si approfondirà la vita quotidiana di un castello italiano tra medioevo e rinascimento, scandita dai pasti e dalle ricorrenze tradizionali. Si approfondiranno gli aspetti più comuni del vivere quotidiano, dalla produzione del cibo, al consumo, alla sociologia e alla ritualità. Si parlerà dell'organizzazione delle cucine, dell'apparecchiatura e del servizio in sala, della struttura gerarchica che sovrintende all'andamento della vita quotidiana scandita dai pasti, la stagionalità della dispensa e la conservazione dei cibi.

All'interno di ogni stanza si racconteranno usi e costumi legati alla socialità della vita in castello a seconda delle epoche.

COSTO € 15 a ragazzo

## B - *Cooking Game: "Mettici le mani!"*

I Partecipanti verranno accolti nella **Masseria del Castello** nella quale si trova la Taverna Medievale, e divisi in squadre da 2 partecipanti. Tutti insieme salgono nella Loggia dei Leoni dove sono stati allestiti i tavoli per il piccolo corso di cucina, con gara finale.



Si prepareranno le delizie di ricotta e grana, e l'obbiettivo sarà quello di raggiungere nel minor tempo possibile una produzione quantitativamente superiore agli altri, mantenendo alto lo standard produttivo (forma, sistemazione sui graticci e organizzazione del lavoro con il raggiungimento di un metodo che dovranno poi illustrare agli altri con una dimostrazione e postulato

COSTO € 20 a ragazzo



## C - **Pranzo Medievale completo nella Taverna del Castello da Mastro Martino a Isolde**

### **Primo Servizio di Credenza**

Crestine di pere con mousse di grana padano

### **Primo Servizio di Cucina**

Zuppa di farro con fagioli dell'occhio (Toscana XIV sec)

### **Secondo Servizio di Credenza**

Involtini di prugne e guanciale

**Secondo Servizio di Cucina**

Lattonzolo brasato con mandorle e prugne (Toscana XIII sec)

**Terzo Servizio di Credenza**

Pate di mele di Isolde per il suo signor Tristano (Francia XII sec)

Vino di Ippocrasso

*Acqua e bevanda delle Americhe in tazzina*

**€ 35,00 a ragazzo**



**C1 - Pranzo rinascimentale 2 portate**

**Primo Servizio di Credenza**

Paté di Fegatini con Crostini (toscana XVII sec)

**Secondo Servizio di Credenza**

Torta di Provatura (Carlo Nascia, cuoco di Casa Farnese, XVII sec)

*Acqua e bevanda delle Americhe in tazzina*

**€ 18,00 a ragazzo**

**Il gruppo può acquistare la proposta in tutto o in parte. Le due proposte di pranzo sono in alternativa.**

**Segreteria per info o prenotazione**

**[info@castellodigropparello.it](mailto:info@castellodigropparello.it)**

**tel 0523 855814**

**Passato & futuro srl via Roma 84 - 29025 Gropparello**