

Da una quaresima all'altra: assaggi di cucine dei conventi e dei castelli

Cena medioevale nella corte dell'ex monastero di S. Tomè

SABATO 21 GIUGNO, ore 19.30

Almenno S. Bartolomeo (Bg) > Antenna Europea del Romanico, via S. Tomè 2

a cura del Gruppo Archeologico Bergamasco,
settore Archeocibo, responsabile Paolo Moschini.

Su prenotazione, fino ad esaurimento posti (euro 30): Ufficio IAT degli Almenno, tel. 035.548634

Per informazioni: tel. 035.553205 > www.antennaeuropeadelromanico.it



Nell'ambito di ANTICOLEMINE - Festival del Medioevo e del Rinascimento rurale, l'Antenna Europea del Romanico di Almenno S. Bartolomeo (Bergamo) propone "Da una quaresima all'altra: assaggi di cucine dei conventi e dei castelli", suggestiva rievocazione gastronomica medievale a cura del Gruppo Archeologico Bergamasco.

All'ombra della celebre rotonda romanica di S. Tomè, nella corte dell'attiguo ex monastero femminile (XII secolo), sabato 21 giugno alle 19.30 si porta in tavola il Medioevo.

Sarà possibile rivivere, con tutti i sensi, lo spirito del

Medioevo **assaggiando, ricetta dopo ricetta, quanto giungeva sulle tavole dei cavalieri nei castelli come sulle mense dei conventi, nelle case della gente comune o nelle taverne.**

Scoprendo, dietro ad ogni assaggio, un vero e proprio **codice alimentare legato alle stagioni, al calendario liturgico e alla campagna, ma anche all'appartenenza a un preciso rango sociale.**

Tratte da antichi taccuini e ricettari, le pietanze proposte sorprenderanno il pubblico con i loro sapori inconsueti, tra accostamenti agrodolci, erbe di campagna e il gusto esotico delle spezie: dalla zuppa Preboggion di Goffredo di Buglione all'insalata di Ser Ciappelletto rubata al Decameron, dalle palline dolci tanto amate fin dal IX secolo dai sultani arabi - ma anche dai Crociati- al digestivo "Ippocrasso", a base di vino ed erbe.

Tutte le ricette, poi, sono a disposizione dei visitatori che possono così portarsi a casa il proprio ricettario medievale.

Alla cena medioevale si può partecipare su prenotazione al tel. 035.548634 (fino ad esaurimento posti, 30 euro a persona)

IL MENU

Torte Salate

Biroldo Bianco
Herbetella
Torta di ceci
Torta allo Scalogno

Carni e pesce

Lesso rifatto all'Arancia
Polpette di Maiale
Pesce in Carpione

Verdure

Spinaci allo Zafferano
Insalata Conciata, Cavolo Seduto
Fagioli alla Trevigiana
Purea di Lenticchie

Salse

Salsa Nera, Agresto
Salsa di Pomi e Cipolle
Salsa Camellina, Sapore verde
Agliaia

Desserts

Mousse alla Violetta, La Cicerchiata
Pere Scioppate allu Vino
Il Mangiare degli Angeli,
Hays (palline dolci)

Zuppe

Zuppa di Farro
Preboggion con Crostini
Brodetto

Bevande

Latte di Mandorle
Acqua alle Erbe
Acqua Mulsa
Ippocrasso