

#### **CASTELLO DI GROPPARELLO**

#### **ANNO SCOLASTICO 2023-2024**

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

Progetto, testi, foto e diritti tutti riservati Passato & Futuro srl - Castello di Gropparello – maggio 2022

# 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 quelo 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



Involtini di prugne e guanciale

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

Progetto, testi, foto e diritti tutti riservati Passato & Futuro srl - Castello di Gropparello – maggio 2022

#### 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 tel 0523 855814

Passato & futuro srl via Roma 84 – 29025 Gropparello