



CASTELLO DI GROPPARELLO

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

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'obiettivo 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

Involtoni di prugne e guanciaie

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

C - Pranzo Medievale completo nella Taverna del Castello da Mastro Martino a Isolde *versione senza maiale e senza vino*



Primo Servizio di Credenza
Torta di porri in balconata

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

Secondo Servizio di Credenza
Spiedini di prugne laccate e capo di latte

Secondo Servizio di Cucina
Guancialino di vitello brasato con mandorle e prugne in succo d'uva e aceto di mele (ispirato a piatto medievale Toscana XIII sec. *Maialino brasato con mandorle e prugne in vino gutturnio*)

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

Acqua e bevanda delle Americhe in tazzina
€ 40,00 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