

Il gusto della memoria



I castelli di [Oramala](#), di [Belgioioso](#), di [Sartirana](#) e una nobile dimora, Villa Imbaldi di Cura Carpignano faranno da magica cornice al nuovo progetto della Provincia di Pavia - Assessorato alla Promozione delle Attività Culturali: "**Il gusto della memoria**", ovvero cibi antichi e attori a corte nei castelli e nelle ville del territorio pavese, interventi teatrali sulla storia del territorio e momenti di archeologia gastronomica.

Quattro gli appuntamenti con le cene a tema storico, vere e proprie tappe di un percorso di archeologia gastronomica, durante le quali si racconterà e rivisiterà la storia dei diversi castelli attraverso le pietanze che vi si consumavano nei periodi del loro maggiore splendore.

Le cene saranno accompagnate dalle rappresentazioni della giovane e appassionata compagnia de "**Il teatro della Mostiola**", già affermatasi sul territorio per il proprio lavoro di drammatizzazione della storia locale. Partendo dall'analisi storica del luogo si individuerà un **personaggio chiave** sul quale creare l'intervento teatrale.

*Con questa iniziativa si prende il visitatore per la gola - commenta l'Assessore **Lorenzo Demartini** introducendo "Il gusto della memoria" - sarà un momento non solo ludico e ricreativo, ma anche di racconto della storia e del luogo che ci auguriamo possa essere l'inizio di un percorso da continuare e ampliare nei prossimi anni.*

Sabato 28 maggio

Castello di Oramala

ore 17.00 - prologo teatrale con introduzione storica.
(Ingresso gratuito)
ore 20.00 - cena storica guidata

Sabato 18 giugno

Castello di Belgioioso

ore 20.00 - [cena storica guidata](#)

Sabato 24 settembre

Castello di Sartirana

ore 17.00 - prologo teatrale con introduzione storica. (Ingresso gratuito)
ore 20.00 - cena storica guidata

Sabato 15 ottobre

Villa Imbaldi di Cura Carpignano

ore 17.00 - prologo teatrale con introduzione storica.
(Ingresso gratuito)
ore 20.00 - cena storica guidata

*Il teatro, come per il cibo, ha un suo percorso storico - commenta **Beppe Soggetti**, direttore del Teatro della Mostiola - il nostro territorio è ricco di episodi storici forti e curiosi. Episodi che cercheremo di portare in ambito teatrale, con personaggi e situazioni che riguardano i castelli che ci ospitano.*

Due i momenti che vedono gli attori della Compagnia protagonisti nel corso di ogni appuntamento. Il primo (gratuito), nel pomeriggio, di apertura al pubblico in cui alla storia del castello sarà unito un **frammento teatrale**, e destinato soprattutto a chi, per la prima volta, visita il luogo.

All'interno della **cena serale**, tra una portata e l'altra, saranno strutturati altri interventi che vanno ad approfondire l'anteprima pomeridiana. Alcune date prevedono anche la partecipazione di **musicisti** che accompagneranno, con musiche dell'epoca, gli attori.

*Con questa iniziativa, si desidera anche sottolineare la forte funzione culturale del cibo - afferma **Luca Sormani** di Memorie di Lomellina durante il suo intervento - così come il percorso teatrale approfondisce non l'epoca ma la storia dell'uomo, allo stesso modo e parallelamente la nostra ricerca verterà sui sapori di quelle zone e luoghi. Cercheremo di riportare in vita quei sapori persi, che appartengono alla nostra storia, alla nostra identità.*

Per concludere, parliamo dei **vini** che si abbineranno ai diversi menù (per ora segretissimi) prodotti dal **Podere Bignolino** di Montalto Pavese - sponsor generoso della manifestazione - che proporrà etichette davvero speciali in quanto prodotte da vigneti che, in alcuni casi, contano più di cento candeline...

Informazioni

Per le cene la prenotazione è obbligatoria:

Castelli di Oramala, Sartirana, e Villa Imballi, tel. 0382/926784

Castello di Belgioioso: tel. 0382/971048

Costo della cena: tra i 40,00 ed i 50,00 euro

Per informazioni:

tel. 0382/597415-227; 339/5833555

Valeria Hotellier

Pavia, 11/05/2005 (3009)

Articoli della stessa rubrica

- » [Aprire in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [Visita alla Cascina di Sant' Alessio](#)
- » [Musei divini](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » ["Passeggia lentamente e assapora l'Oltrepò"](#)
- » [Verso l'estate con gusto](#)
- » [Cantine Aperte](#)
- » [Oltrepò WineMi Week](#)
- » [Salami d'Autore](#)
- » [Oltre Cheese](#)
- » [La cultura del gusto a chilometro zero](#)
- » [Il MEC incontra l'Italia](#)
- » [Di sagra in sagra](#)
- » [Bollicine in Castello](#)
- » [Presentazione del salame crudo della Bassa Pavese](#)
- » [Calici di fine estate](#)
- » ["Terre a Confronto"](#)
- » [La città del Gusto](#)
- » [Un panino in centro](#)

[Vedi archivio](#)

Altri articoli attinenti

- » [Aprire in Varzi Bottega Oltrepò](#)
- » [BirrArt 2019](#)
- » [Birrifici in Borgo](#)
- » [Musei divini](#)
- » ["Dilecta Papia, civitas imperialis"](#)
- » [Cioccovillage](#)
- » [Birre Vive sotto la Torre Chrismas Edition](#)
- » [Il buon cibo parla sano](#)
- » [Zuppa alla Pavese 2.0](#)
- » [Autunno Pavese: tante novità](#)
- » [18ª edizione Salami d'Autore](#)
- » [Sagra della cipolla bionda](#)
- » [Pop al top - terza tappa](#)
- » [Sagra della ciliegia](#)
- » [Birre Vive Sotto la Torre](#)

RIPRODUZIONE VIETATA

www.miapavia.com è [testata giornalistica](#), il contenuto di queste pagine è protetto dai diritti d'autore.

In caso di citazione o utilizzo, si prega di evidenziare adeguatamente la fonte.

