

Pane e cultura. Sapor di storia: cene senza precedenti a Taranto

sapor-di-storia3-c0aec125

Qualche mese fa [avevamo parlato di Sapor di storia](#), un'originale iniziativa in corso a Taranto, che porta la gastronomia in location preziose e insolite, abbinando cene a eventi culturali come visite guidate o rappresentazioni teatrali ispirate ai luoghi in cui si svolgono.

Dopo tre appuntamenti in altrettanti edifici storici della città vecchia, **venerdì 16 dicembre è in programma una cena presso il Palazzo del Governo**, imponente struttura di stile eclettico, risalente agli Anni Venti, sede dell'Amministrazione Provinciale e della Prefettura. Dopo un aperitivo di benvenuto e una narrazione sulle vicende storiche del Palazzo, la cena sarà **a cura di Agostino Bartoli, chef del noto ristorante di pesce Gatto Rosso**. I vini, invece, saranno della cantina **Varvaglione**. [antonella-masella](#)

“Sapor di storia nasce dal proposito di riscoprire, anzi spesso scoprire per la prima volta, dei luoghi che, se ci appartengono geograficamente, molte volte non fanno parte della nostra memoria e delle nostre conoscenze” spiega **Antonella Masella, l'ideatrice del progetto**. “Ho pensato che delle semplici visite guidate non fossero abbastanza attraenti, così ai contenuti culturali ho unito le cene, che poi sono anch'esse parte della cultura locale”.

Arrivata al quarto appuntamento (ne sono in programma complessivamente dieci), l'iniziativa si è consolidata. I numeri sono in crescita e l'età media dei visitatori-avventori si è abbassata, attestandosi fra i trenta e i quarant'anni. Suscitano interesse la formula, l'offerta gastronomica, i luoghi ma anche, forse soprattutto, una particolarità: **la possibilità di cenare dove nessun altro ha mai cenato prima**. “Oltre a non essere di norma visitabili, i luoghi che ho scelto non sono deputati a ospitare cene” racconta Antonella Masella. “Sottolineo che **non si tratta di catering**: cuciniamo tutto in loco, portando l'attrezzatura necessaria. Allestire dei veri ristoranti temporanei in strutture storiche destinate ad altre funzioni è qualcosa di molto complicato, ma ne vale la pena perché in questo modo crediamo di offrire ai nostri clienti un'esperienza di alta qualità culinaria e di grande suggestione culturale”.

PANE E CULTURA

Una rubrica di Giuliano Pavone

A chi dice che con la cultura non si mangia rispondiamo proponendo settimanalmente un'esperienza che mette in relazione in modo proficuo e innovativo il mondo della cultura e dello spettacolo da un lato e quello del pubblico esercizio dall'altro. Format, eventi, libri e personaggi per cibare il corpo e la mente.

[Pane e cultura. Le migliori cene straniere al cinema](#)

[Pane e cultura. Le migliori cene italiane al cinema](#)

[Pane e cultura. Odissea enologica a Le libragnoni](#)

[Pane e cultura. La cena \(pugliese\) di Natale al cinema](#)

[Pane e cultura, Wine & Book: chiamatela bio-editoria](#)

[Pane e cultura. MakeArt Bisceglie \(BT\): creatività e riciclo](#)

[Pane e cultura. Bar e mostra fotografica: da Carrefour si vive di gusto](#)

[Pane e cultura. Julie&Julia: cucina, cinema e molto altro](#)

[Pane e cultura. MagazzEno Cagliari, il vintage concept store](#)

[Pane e cultura... ma anche amore e fantasia: a Massafra nasce un bio bistrot](#)

[Pane e cultura. A Milano il mare è culturale](#)

[Pane e cultura. A Milano Priscio per Inchiostro di Puglia](#)

[Pane e cultura. Hop&Book Roma: birra, libri e vinili](#)

[Pane e cultura. Un raffinato giardino d'inverno berlinese](#)

[Pane e cultura. Settembrini Roma: Libri&Cucina](#)

[Pane e cultura. Mariablu Scaringella: "la cultura si mangia!"](#)

[Pane e cultura. Scrittura e cucina: quando l'autore diventa chef](#)

