

PROGETTO

Il Banchetto Medievale è, tradizionalmente, l'evento che annuncia l'imminente inizio del Mercato delle Gaitte di Bevagna, una delle manifestazioni di ricostruzione storica più note ed apprezzate nel panorama italiano ed europeo, giunta ormai al suo trentunesimo anno di vita. Il convito esprime la peculiare sensibilità dei rievocatori per la ricerca dei sapori, degli aromi e della mise ed place tipici dell'età comunale italiana e della tradizione umbra. Dal primo all'ultimo "servizio" lo sforzo degli organizzatori è quello di tradurre in piatti adatti al gusto dei contemporanei le ricette di un passato lontano ma che rivive grazie ad un accurato studio degli antichi testi di cucina. Ma il passato è strettamente legato al presente, visto che le preparazioni utilizzano i prodotti che costituiscono ancora oggi le eccellenze locali e regionali (olio di oliva, carni di maiale, vini, formaggi pecorini, zafferano e pesce di lago).

Oltre alle finalità di riscoperta delle tradizioni gastronomiche e di valorizzazione della filiera agroalimentare umbra, il banchetto medievale in linea con la vocazione ambientale e culturale della cittadina riproponendo un appuntamento ormai conosciuto e capace di richiamare centinaia di persone funzionando da attrazione turistica per visitatori di diversa provenienza.

Modi di realizzazione:

il Banchetto Medievale si tiene nella splendida cornice di Piazza Silvestri e, in caso di maltempo, nel Chiostro dell'ex Convento domenicano dei Santi Domenico e Giacomo, dove vengono collocati un numero di tavoli in grado di ospitare circa 350 persone. La cena ha sempre un tema e prevede un desco solitamente posto in posizione rialzata, in cui siedono i protagonisti del racconto, circondati dal Podestà, dai Consoli e dagli altri figuranti delle quattro Gaitte in costume. La cena si articola normalmente in quattro portate intervallate da performance di artisti in cui non mancano musica e danza. L'evento è il frutto dell'impegno dei volontari della Gaitte pur sostenuti dall'Associazione Mercato delle Gaitte", si fanno carico dell'organizzazione della serata, dalla scelta del menù alla preparazione dei piatti e al servizio ai tavoli