
Il Salento a Padernello, sapori di Puglia nel Castello della Bassa Bresciana

Da Castello di Padernello (BS) <ella@ellastudio.it>

Data mar 24/2/26 11:36

A info <info@pianuradascoprire.it>

 1 allegato (475 KB)

CastellodiPadernelloSalento2026.docx;

Se non riesci a leggere questa email, clicca [qui](#)

Il Salento a Padernello, sapori di Puglia nel Castello della Bassa Bresciana



**Il 10 e 11 marzo 2026 una cena speciale in collaborazione
con Slow Food per degustare piatti espressione
della biodiversità del tacco d'Italia.**

Tra le mura storiche del **Castello di Padernello**, maniero quattrocentesco della Bassa Bresciana, torna uno degli appuntamenti gastronomici più attesi della stagione: **Il Salento a Padernello**, giunto quest'anno alla sua **ottava edizione**. L'evento si terrà **martedì 10 e mercoledì 11 marzo 2026**, con inizio della cena alle ore 20:00, e vedrà protagoniste le tre ristorazioni chiocciolate salentine che da anni animano questo angolo di Puglia nel cuore della Lombardia. La manifestazione, infatti, è organizzata in collaborazione con la **Condotta Slow Food TerreAcque Bresciane**.

La cucina salentina che verrà proposta agli ospiti del Castello è espressione di biodiversità e memoria contadina, in un concentrato di sapori che affondano le radici in secoli di cultura mediterranea. Si parte dagli **antipasti**, con il Crudo della Locanda, per lasciare spazio al mare, con il **Filetto di sarago con bacche di senape**, Tagliatella di seppia al profumo di menta, Gambero rosa con tartufo bianco del Salento, Scampi di erba cipollina e il celebre **Gambero viola di Gallipoli**, arricchito da zenzero fresco. Chiudono la sequenza i Calamaretti con ricotta su velluto di paparina — la tenera pianta del papavero selvatico, protagonista della cucina povera salentina — e polvere di olive. Il **primo piatto** è un omaggio alla tradizione cerealicola del Sud: Tubetti di grano Senatore Cappelli, varietà antica recuperata e valorizzata, con **ceci neri della Murgia**. Questi ultimi sono un Presidio Slow Food dalla forte identità: piccoli, scuri, rugosi, coltivati da secoli in rotazione con il grano sullo stesso altopiano pugliese. Un piatto povero nella forma, ricchissimo nella sostanza. Il **secondo** porta in tavola il Filetto di ombrina alle erbe aromatiche, accompagnato dai **pomodori gialli "te penda"** — le varietà da serbo tradizionalmente appese in grappolo per durare tutto l'inverno — e dagli **spunsali**, i cipollotti lunghi che la tradizione pugliese vuole protagonisti di calzoni, frittate e contorni di ogni stagione. A concludere la serata, le **Tettine delle monache**, dolce iconico dalle origini altamurane, riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale italiano. **L'intera cena è abbinata ai vini di tre cantine del Salento.**

Come partecipare.

La cena è aperta a tutti: i **soci Slow Food** partecipano a 50 euro, i **non soci** a 60 euro. Chi volesse avvicinarsi al mondo Slow Food può tesserarsi direttamente la sera dell'evento, usufruendo di una quota speciale di 80 euro comprensiva di cena e tessera annuale. **Per prenotazioni:** <https://www.castellodipadernello.it/eventi/il-salento-a-padernello-2026/>

Un'occasione rara in un luogo speciale che valorizza la cultura enogastronomica e dove dialogano due territori lontani ma accomunati da una stessa attenzione alla qualità, alla lentezza e alla memoria del cibo.

Link Drive cartella immagini: <http://bit.ly/ILCastellodiPadernello>

Per informazioni e prenotazioni: Fondazione Castello di Padernello
Via Cavour, 1 Padernello - 25022 Borgo san Giacomo (BS)

Tel. 030 9408766

E-mail: info@castellodipadernello.it

Sito web: www.castellodipadernello.it

SCARICA QUI COMUNICATO E IMMAGINI

Ella Ufficio Stampa e Digital PR
di Carla Soffritti

Tel. +39 0521 336376 +39 335 8388895

E-mail: info@ella.it Sito web: elladigital.it

© 2020 Ella Studio

Ai sensi del Regolamento GDPR UE 2016/679 La informiamo che il Suo indirizzo e-mail è stato reperito attraverso fonti di pubblico dominio o attraverso e-mail o adesioni da noi ricevute. Tutti i destinatari della mail sono in copia nascosta. Le email vengono inviate attraverso il servizio "Sendinblue" (<https://it.sendinblue.com>). Le email e i dati personali vengono conservati sui server dislocati nell'ufficio di Ella, e presso il database di Sendinblue. I dati personali da noi raccolti sono usati esclusivamente per l'invio dei comunicati stampa e per eventuali comunicazioni dirette con gli interessati, relative alle notizie riportate in tali comunicati. Per maggiori informazioni sulla protezione dei dati: <https://www.iubenda.com/privacy-policy/70560508/legal>

Questa email è stata inviata a info@pianuradascoprire.it Ricevi questa email perché sei inserito nella mailing list di Ella Studio

[Cancellati qui](#)