

VareseNews

Antichi romani per un giorno, il banchetto è servito

Pubblicato: Giovedì 21 Giugno 2012



A tavola con il menu degli antichi romani per un viaggio gastronomico nel passato. L'iniziativa è organizzata dal Museo archeologico di Angera in collaborazione con il **Comune**, la **Regione Lombardia** e la **Soprintendenza per i Beni Archeologici della Lombardia**. Due gli appuntamenti in programma questo fine settimana, entrambi legati alla cultura del cibo e realizzate a cura di Cristina Miedico, Conservatore del museo.

Sabato 23 ore 18.00, si terrà una conferenza dal titolo "ABEMUS IN CENA". Piatti, pietanze e ricette dal mondo romano.

Relatore Patrizia Cattaneo

Sarà l'occasione per addentrarsi tra i diversi aspetti e significati dell'alimentazione in età romana. Gli ingredienti e le ricette, ma anche i modi e i tempi dedicati al consumo dei pasti, saranno le tappe di un percorso alla scoperta delle molteplici valenze assunte in passato dal banchetto, inteso non solo come momento conviviale, ma anche come offerta rituale in onore di uomini e dei. Al termine seguirà una **DEGUSTAZIONE AB OVO USQUE MALA** durante la quale verranno proposti piatti tipici tratti dalle ricette millenarie di Apicio e di Catone.

Le ricette, tra cui Garum, Gustum de Praecoquis, Patellam tyrotaricham ex quocumque salso volueris, Salsum sine Salso, Tyropatinam, accompagnate da frutta, verdura, uova e il tutto inaffiato da Mulsum e Idromele, sono state realizzate dalla **ditta Vesco**; il libum, le focacce di farro e il pane bianco e condito sono stati realizzati dal **Panificio Giombelli di Angera**.

L'accesso è possibile solo a seguito di prenotazione al numero 320.4653416

Domenica 24 Giugno ore 15.00 il museo presenta il laboratorio didattico per bambini dai 5 agli 11 anni dal titolo: "**Acqua, farina e olio di gomito**".

Cibarius o candidus, artopicus o focacius? Scopriremo insieme le tante diverse caratteristiche del pane, uno degli alimenti più importanti per l'uomo fin dalle epoche più remote, un cibo sacro e simbolico presso le culture antiche come per quelle contemporanee. Acqua, farina, lievito, sale, olio, noci, uvette, olive e olio di gomito ci permetteranno di sperimentare ricette millenarie, sempre gustosissime. Attendendo la magia della lievitazione, esploreremo anche la realizzazione del garum, una salsa di pesce di cui i romani andavano ghiottissimi. Portatevi un bel grembiule e dite alla mamma di accendere il forno!

Per partecipare è necessaria la prenotazione al numero 320.4653416

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it

