

Quando la cultura si fa ai fornelli

Pubblicato: Giovedì 18 Aprile 2013



Libum di Catone, frittelle di riso all'antica Roma, panzerotti alla romana, frittata in trippa. Sono le prime portate della cena "**Alla tavola dell'imperatore**" proposta dall'istituto professionale De Filippi in collaborazione con il liceo classico Cairolì.

In occasione del **XVII centenario dell'editto di Milano firmato da Costantino**, i due istituti propongono un tuffo nel passato, fatto di **cibo ma anche di cultura e storia**.

Un **convegno**, infatti, precederà la cena (costo 32 euro a persona) per contestualizzare il mondo antico, **capirne il valore del "convivium"** che, a differenza del "symposium" greco, dava il senso di comunità e condivisione.

Tra i relatori, la **professoressa Maria Meriggi** che da anni propone al classico un laboratorio di cultura e cucina dell'antica Roma, i **professori Carlo Perelli e Matteo Ferrè** che parleranno del tempo di Costantino, per concludere la **docente Camilla Pozzi** illustrerà la società romana attraverso le ricette di Apicio.

La cena di venerdì 19 aprile è la conclusione di un percorso che ha visto studenti del classico e dell'alberghiero condividere un lavoro di ricerca storica e culturale abbinato ad una messa in pratica, ai fornelli, delle ricette del mondo antico: « Per i ragazzi del De Filippi – ha spiegato il **preside Giovanni Baggio** – è stata un'esperienza positiva, che ha permesso di capire quanta cultura ci sia dietro a un piatto. È stato uno stimolo per affrontare le lezioni di cucina attraverso la storia di un popolo. Un modello da proseguire».

« Gli studenti del classico – ricorda il **dirigente del Cairolì Salvatore Consolo** – affrontano la storia e la letteratura classica partendo anche dalla cucina e dalle tradizioni alimentari. Mentre, un tempo, questo progetto era sbilanciato sulla cultura e la ricerca storica, oggi è più equilibrato grazie a questa sinergia con il De Filippi che ha permesso maggiori sperimentazioni ai fornelli».

La cena di venerdì sarà irrorata da "*vinum candidum*" e da "*vinum atrum*": per capirne la differenza non rimane che ascoltare il miniconvegno che inizia alle 18.45.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it

