

Sino al 26 giugno prossimo negli Scavi di Pompei è aperto "de Gustibus"

[La data originale di pubblicazione del presente articolo è precedente a quella attuale - © Centro Studi Pino Rauti - Tutti i diritti riservati]

Si chiama "de Gustibus", la manifestazione che si è aperta il 26 marzo scorso nelle taverne di Via dell'Abbondanza permettendo ai visitatori di degustare gli alimenti d'elezione dell'antica Pompei. Prevista anche la vendita degli elementi necessari alla preparazione degli intingoli. L'evento che proseguirà sino al 26 giugno 2005, è stato presentato a Roma nella ex chiesa di Santa Marta, il 4 marzo, alle ore 12, e vedrà gli interventi del direttore generale del Ministero Beni Culturali, Antonia Pasqua Recchia, dei Beni Archeologici, Anna Maria Reggiani, e del Soprintendente di Pompei Pietro Guzzo.

La manifestazione si sviluppa diverse "fasi" e prevede innanzitutto la presentazione dei cibi e delle differenti tipologie di utilizzo con spaccati sulla coltivazione degli ortaggi, sulla viticoltura, sulla diffusione della frutta e sul suo utilizzo anche nella farmacopea casalinga del pompeiano dell'epoca. Inoltre verrà proposto un "percorso" che permetterà di comprendere l'uso delle piante in farmacia e in profumeria sino alle piante coronarie, con una particolare attenzione a quelle specie oggi ritenute selvatiche e che nell'antichità erano comunemente coltivate. Ancora, l'evento, che prende spunto dalle indagini botaniche e archeologiche condotte da un decennio dal Laboratorio Sperimentale per la Ricerca applicata della Soprintendenza, coordinato da Annamaria Ciarallo, prevede anche il coinvolgimento di esperti del gusto e una giornata di studi sulle bio - diversità organizzata in collaborazione con Slow Food. Quindi, attraverso una mostra didattica allestita in uno dei giardini di via dell'Abbondanza, sarà possibile apprendere nozioni di base sulle modalità di cottura dei cibi e conoscere gli ingredienti essenziali della cucina romana dell'epoca. La ricerca sulle varietà di frutta e ortaggi coltivati a Pompei nel 79 d. C., realizzata mettendo a confronto dati archeologici, iconografici, letterari e di laboratorio ha permesso di individuare non solo un grande numero di specie utilizzate, ma anche le diverse varietà che talora costituivano vanto delle produzioni agricole locali come la cipolla e il cavolo pompeiano o come le albicocche, ancora oggi un tipico prodotto vesuviano. In particolare saranno rivisitate antiche ricette di Columella, Plinio e Catone, anche riguardo alla conservazione degli alimenti con l'uso di spezie e del miele.

LUOGO: Tabernae di Via dell'Abbondanza negli Scavi di Pompei (Na) - ORARIO: 8,30-18,00 - BIGLIETTO: (per gli scavi) 10 euro (da 25 a 65 anni); 5 euro (da 18 a 25 anni) - INFORMAZIONI: tel. 0818575111