



## COMUNICATO STAMPA

### “UN MESE CON L’ARCHEOLOGIA”: CONFERENZE E VISITE GUIDATE SUL TEMA "COSA MANGIA(VA)MO?" NEI SITI ARCHEOLOGICI DI CASAZZA, PREDORE, LOVERE E PARRE

*Lovere, 10 aprile 2018* - Ha preso il via ufficialmente sabato 5 aprile a Casazza il progetto “Un mese con l’archeologia”, promosso dalla rete PAD (Percorsi Archeologici Diffusi) dei Comuni di Casazza, Lovere, Parre e Predore, dal Museo Cavellas di Casazza e dalla Fondazione Accademia di belle arti Tadini onlus di Lovere per diffondere la conoscenza del patrimonio archeologico presente nel territorio sebino, della val Seriana e della val Cavallina.

Il **programma** prevede per le prossime settimane interessanti conferenze e visite guidate nelle aree archeologiche di Predore, Lovere e Parre organizzate sul tema "Cosa mangia(va)mo?" - Focolari e tegami tra Preistoria ed età romana”.

Si inizierà **venerdì 13 aprile** presso le Terme Romane in via Locatelli a Predore dove, alle ore 21:00, l’archeogastronoma Laura Mussi terrà la **conferenza “La tavola degli antichi romani: da Catone a Trimalcione”** incentrata sul tema dell’alimentazione nel mondo romano. Nel corso della serata si scoprirà la storia dei cibi e si analizzeranno i luoghi e i momenti in cui i romani mangiavano, nonché le differenze di alimentazione tra l’austera età repubblicana, gli stravaganti piatti di Apicio e i famosi ricchi banchetti degni di Trimalcione. Alle ore 16:00 di **sabato 14 e domenica 15 aprile** si potrà effettuare una **visita guidata alle Terme romane** con ingresso e partecipazione gratuiti; **domenica 15 aprile**, inoltre, i bambini dai 6 ai 12 anni potranno partecipare al **laboratorio didattico gratuito** organizzato presso il Centro Civico in via Muciano n. 4 (vicino al sito archeologico) con inizio alle ore 16:00.

**Giovedì 19 aprile** alle ore 21:00 la Sala degli Affreschi dell’Accademia Tadini di Lovere ospiterà la **conferenza “Apicio nel terzo Millennio. Note di cucina romana nella società post moderna”** a cura della dott.ssa Novella Vismara, docente dell’Università degli Studi Milano-Bicocca.

Apicio è il più noto degli autori latini che si occuparono di arte culinaria e ogni epoca ha in qualche modo interpretato i suoi testi. Oggi è possibile veramente mangiare come se fossimo nell'epoca di Roma antica? E il farlo completa la nostra esperienza dell'antichità? Nel corso della serata la dott.ssa Vismara approfondirà il tema illustrandolo dal punto di vista dell'archeologia, del problema dell'autenticità e dell'esperienza "aumentata". La conferenza sarà l’occasione per confrontarsi con i testi e con i piatti di Apicio: l’incontro si svolgerà in collaborazione con le istituzioni scolastiche del territorio e ci sarà spazio per la rilettura e la traduzione di alcune ricette di Apicio da parte degli



studenti del Liceo Classico “Decio Celeri” di Lovere e la riproposizione di alcune preparazioni da parte degli studenti dell’Istituto Alberghiero “R. Putelli” di Darfo Boario Terme.

L’iniziativa proseguirà nel fine settimana: **sabato 21 aprile e domenica 22 aprile**, presso la Galleria dell’Accademia Tadini, alle ore 16:00 sarà possibile partecipare a una **visita guidata al Gabinetto archeologico**; **domenica 22 aprile**, alle ore 16:00, sarà disponibile anche un **laboratorio didattico per bambini dai 6 ai 12 anni**.

“Un mese con l’archeologia” farà tappa infine a **Parre**, dove **venerdì 27 aprile**, alle ore 21:00 presso l’Antiquarium di Parra Oppidum degli Orobi in Piazza San Rocco, il dott. Marco Baioni, Direttore del Museo Archeologico della Valle Sabbia, terrà la **conferenza “A cena nella Preistoria. Dati riguardanti l’alimentazione tra Neolitico ed età del Ferro”**. **Sabato 28 e domenica 29 aprile** si potranno visitare in modo gratuito il Parco archeologico e l’Antiquarium dalle ore 15.00 alle ore 18:00 e partecipare alla **visita guidata gratuita** alle ore 16:00; **domenica 29 aprile**, alle ore 16:00, sarà inoltre organizzato un laboratorio didattico gratuito per bambini dai 6 ai 12 anni.

Per maggiori informazioni sul progetto e sulla rete PAD Sebino, Val Cavallina e Val Seriana è possibile visitare il sito [www.pad-bg.it](http://www.pad-bg.it) oppure contattare la Fondazione Accademia di Belle Arti Tadini ONLUS al numero 035-962780.