

AQUILEIA E L'EXPO

Il cibo nell'antichità sulla tavola degli studiosi

Sull'onda del salone meneghino incontri sull'alimentazione nell'età romana con 42 studiosi. Ci sarà anche un banchetto

di **Elisa Michellut**

► AQUILEIA

L'alimentazione nel mondo antico, una finestra sul passato ai tempi dell'Expo. Aquileia dedica la quarantaseiesima Settimana di studi aquileiesi che s'inizierà oggi e si concluderà sabato, al tema dell'alimentazione, da sempre cruciale nella storia dell'uomo. Alla fine di giugno, inoltre, il cibo, che ha caratterizzato stili di vita, suscitato riflessioni letterarie, condizionato scelte e incoraggiato confronti e scambi culturali, sarà protagonista di una mostra organizzata dal Comune di Aquileia a palazzo Meizlik, nel cuore del centro storico. La città romana ha deciso di approfondire questa tematica, ricca di spunti di discussione. Da oggi e fino a sabato, nella sala del consiglio comunale, si parlerà di "Alimentazione nell'Antichità". L'iniziativa scientifica è organizzata dal Centro di Antichità Altoadriatiche (associazione culturale fondata, alla fine degli '60, da Mario Mirabel-

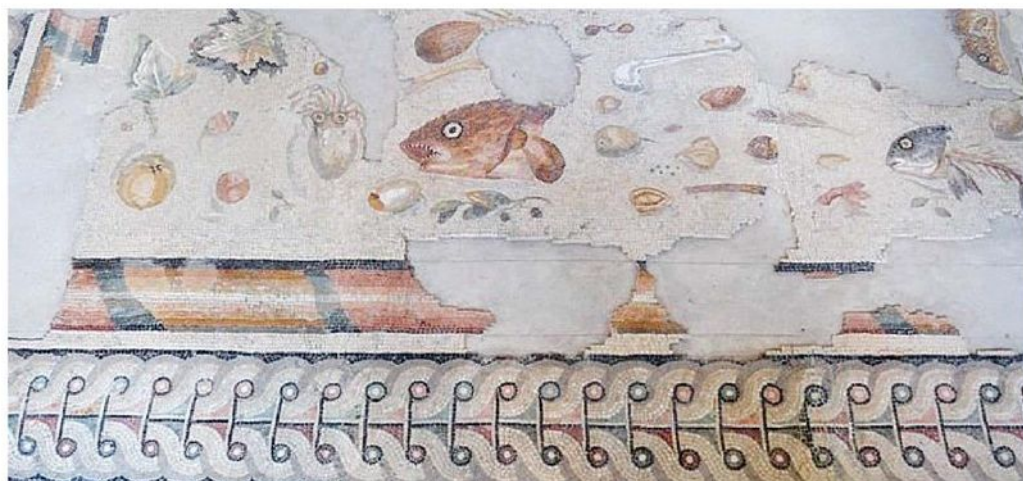
la Roberti e da quindici anni guidata da Giuseppe Cuscito, già ordinario di archeologia cristiana e profondo conoscitore della realtà aquileiese), in collaborazione con la Fondazione Aquileia, il dipartimento di studi umanistici dell'Università degli Studi di Trieste e la Scuola Interateneo di Specializzazione in Beni Archeologici delle Università di Trieste, Udine e Venezia Ca' Foscari. «L'argomento dell'incontro scelto quest'anno - spiegano gli organizzatori - riprende e approfondisce alcune tematiche già affrontate durante la "Settimana di Studi 2012", dedicata alle modificazioni del paesaggio. Ben si inquadra nel contesto dei numerosi eventi dedicati al cibo sull'onda di Expo 2015. Durante la tre giorni scientifica, si parlerà del cibo nell'arte (attraverso l'analisi dei dati offerti dalla pittura, dalla scultura, e dal mosaico), del cibo nella Bibbia e nella letteratura latina e cristiana, dei gusti alimentari e delle tecniche di preparazione dei cibi (desumibili da ceramiche, anfore e altre classi di materiali e dalle tipologie delle cucine), dei dati sulle produzioni, sulle

importazioni e sulle esportazioni alimentari ricavabili dalle fonti archeologiche e archeometriche». L'orizzonte cronologico, coperto dalle ventisei relazioni (con quarantadue relatori provenienti da atenei e istituti di ricerca italiani, francesi, sloveni e croati), parte dalla preistoria per arrivare all'Alto Medioevo. Un vero e proprio viaggio nel tempo. L'ambito geografico, centrato ovviamente su Aquileia, interessa l'area compresa tra le Alpi, la Cisalpina e l'Istria. Durante il convegno saranno organizzate anche due visite guidate al Museo Archeologico Nazionale e alla Basilica. Il sindaco di Aquileia, Gabriele Spanghero, definisce la tre giorni scientifica una vetrina importante. «Ringrazio il Centro di Antichità Altoadriatiche e il professor Cuscito - commenta il primo cittadino, che aprirà i lavori - per la costanza e l'impegno nell'organizzazione di quello che è diventato un appuntamento tradizionale per il nostro territorio. Quest'anno è l'anno dell'Expo e, non a caso, parleremo di alimentazione nell'antichità. Il Comune di Aquileia, inoltre, ri-prenderà il tema in una mo-

stra che organizzeremo, nell'ambito di "Aria di Fvg", l'ultima settimana di giugno, a palazzo Meizlik. La cultura deve essere conoscenza ma deve diventare anche un efficace mezzo di promozione del nostro territorio».

Tra le iniziative collaterali, domani, all'hotel Patriarchi di via Julia Augusta 12, sarà organizzato un pranzo romano (per informazioni 0431919596 oppure visitare il sito internet www.hotelpatriarchi.it).

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Un pavimento di Aquileia antica con un effetto trompe l'oeil per nascondere i rifiuti lasciati durante i banchetti



Peso: 41%