

## Taccuini del Lazio. Gustare il paesaggio

Progetto vincitore del bando **Arsial** – Expo Lazio 2015

Il progetto “**Taccuini del Lazio**”, vincitore del bando **Arsial – Lazio Expo 2015**, propone un suggestivo viaggio in tre domeniche e un sabato di ottobre, per scoprire l’evoluzione della tavola, dall’antichità classica ai giorni nostri nel Lazio. Ideato dall’associazione **Music Theatre Internationale** realizzato in collaborazione con l’associazione **Agroalimentare in Rosa**, “Taccuini del Lazio” si inserisce nell’ambito delle iniziative promosse dal festival **Cerealia** nel semestre dell’Expo Milano 2015. Il prof. **Giuseppe Nocca**, storico dell’alimentazione, nei diversi incontri racconterà al pubblico come si è evoluto il gusto e l’utilizzo di alcuni prodotti nei secoli, fino ai giorni nostri. Come mangiavano i nostri antenati, quali prodotti e piatti sono ancora ritrovabili sulle nostre tavole. La cucina moderna, infatti, affonda le sue radici nelle diverse epoche storiche che ci hanno preceduto. Il progetto è dunque strutturato in tre tappe storiche, animate da visite guidate e da azioni sceniche a tema, in cui artisti in costume illustreranno, in modo ludico e coinvolgente, gli usi e costumi della tavola dell’epoca. A seguire degustazioni di piatti storici, con prodotti selezionati del territorio Laziale. A corollario del progetto sarà realizzato un **taccuino digitale** contenente le testimonianze e suggestioni del pubblico, schede illustrate dei siti che hanno ospitato le attività, una guida storica agli alimenti e prodotti degustati, con ricette e note bibliografiche di approfondimento. Il taccuino digitale sarà reso disponibile gratuitamente sul web, in italiano ed inglese. Si parte il **4 ottobre** per un viaggio nel **Medioevo** all’Abbazia **Farfa**, sul percorso di San Benedetto per valorizzare in particolare la *rentorta*, l’alimento più pagano e più antico giunto fino a noi. L’**11 ottobre** è la volta della **Roma antica** alla **Villa di Domiziano al Circeo**. A poca distanza c’è la peschiera di Lucullo e sarà occasione per affrontare il tema del pesce di allevamento e del pesce di mare. Il **18 ottobre** ci si sposterà nel **Rinascimento**, al **Palazzo Farnese di Caprarola**, con un focus sui piatti tipici della cucina contadina rinascimentale che ritroviamo ancora oggi nella nostra regione, in collaborazione con **CioccoTuscia**. Il progetto si concluderà il **31 ottobre** al **Castello di Ceri**, dove si svolgerà un incontro in collaborazione con la **Strada dei Vini dell’Etruria Meridionale**, per parlare di produzione di vini di qualità, di turismo eno-gastronomico e degustare vini in abbinamento con specialità agroalimentari locali. Le attività saranno proposte gratuitamente al pubblico. È richiesta la prenotazione per le visite guidate e le degustazioni.

### PROGRAMMA

#### **Domenica 4 ottobre: Abbazia Benedettina di Santa Maria di Farfa**

10:15h – concerto “*Viatores musici*”

11:00h – visita guidata al borgo e all’Abbazia di Farfa

12:30h – sala Polivalente: degustazione guidata

La degustazione: La *rentorta*, l’alimento più pagano e più antico giunto fino a noi (con la sua forma a labirinto), si spazierà poi sul cibo di strada medioevale e sulle ricette che si ritrovano ancora oggi sul territorio laziale. Il concerto narrativo in costume: “*Viatores musici*”. Ripercorre il repertorio della tradizione Medievale legata in particolare alle musiche di devozione e di festa, danze e canti in uso in ambiente contadino, tra i goliardi o i pellegrini.

Indirizzo dell'Abbazia: via del Monastero 1, Farfa in Sabina (RI). Visita guidata a cura delle guide dell'Abbazia: 4,50 € a persona (prenotazione entro venerdì 2 ott.). Concerto e degustazione sono gratuiti. Gradita la prenotazione

### **Domenica 11 ottobre: Villa di Domiziano – Comprensorio Archeologico del Circeo**

10:30h – visita guidata alla Villa di Domiziano ()

11:30h – performance “*A tavola con Apicio*”

12:30h – degustazione guidata presso la Cooperativa dei Pescatori del Lago di Fondi

La degustazione: cefalo calamita, una specie eurialina e che migra dall'acqua salata a quella dolce (e viceversa); prodotto con scheda Arsial. I sistemi di allevamento del pesce: peschiera romana di Zannone, peschiera di Lucullo. La performance in costume “*A tavola con Apicio*”. M. Gavius Apicius visse sotto Tiberio ed è menzionato nelle opere dei maggiori scrittori di quel tempo. Su di lui si raccontano numerosi aneddoti e il suo nome è legato a tantissime invenzioni culinarie. Il grosso merito dell'opera di Apicio è nell'averci chiarito le abitudini alimentari dei romani. La performance racconta, in forma scherzosa, gli usi alimentari nella vita quotidiana romana, così come le stravaganze e gli eccessi delle tavole patrizie.

Ingresso visitatori alla Villa di Domiziano: Strada Palazzo, loc. Molella – 04016 Sabaudia (LT). Ingresso gratuito al sito. Visita guidata a cura dell'Istituto Pangea: 7 € a persona (prenotazione entro venerdì 9 ott.). Spettacolo e degustazione sono gratuiti. Gradita la prenotazione

### **Domenica 18 ottobre: Palazzo Farnese di Caprarola**

10:30h – visita guidata al Palazzo Farnese (a cura dell'Archeoclub d'Italia)

11:30h – performance “*A tavola con Cristoforo da Messisbugo*”

12:30h – Scuderie Farnese: degustazione guidata

Doppia degustazione: cibo povero (ceciarelli di Vejano) e cibo ricco (maccheroni romaneschi – ricetta di Cristoforo da Messisbugo) a confronto, evidenziando come la pasta si presentasse in modo diverso sulla tavola dei ricchi e dei poveri. La performance in costume “*A tavola con Cristoforo da Messisbugo*”. Nel 1549 apparve a Ferrara il volume di Cristoforo da Messisbugo *Banchetti compositioni di vivande et apparecchio generale*. Non è solamente un manuale di gastronomia ed un trattatello d'artigianato e d'attrezzatura della cucina, ma anche uno spaccato di costume e, soprattutto, una raccolta di fedeli cronache di festini e conviti, nei quali all'esuberanza alimentare s'accorda spesso un proporzionato consumo di musiche e intermezzi. Il suo libro fu un vero e proprio trattato di costume e una miniera di notizie sul cibo, con preparazioni a volte elaborate e spettacolari, che ben degnamente figuravano nei banchetti di corte. Ma se al convoglio delle vivande accadesse un incidente prima del banchetto ... Messer Cristoforo troverebbe certamente una soluzione.

Titolo d'ingresso al Palazzo Farnese: in occasione di CioccoTuscia 1,50€ a persona. Visita guidata a cura dell'Archeoclub d'Italia 3,00 € a persona (prenotazione entro venerdì 16 ott.). Spettacolo e degustazioni sono gratuiti. Gradita la prenotazione

### **Sabato 31 ottobre: Castello di Ceri**

17:00h – incontro “*patrimonio culturale ed eno-gastronomico del Lazio: valorizzazione e promozione turistica*”, con la partecipazioni di associazioni, operatori ed istituzioni;

18:30h – performance “*Omaggio al Vino*”

19:00h – degustazione guidata di vini e abbinamenti di prodotti del territorio in collaborazione con la “Strada del Vino Terre Etrusco Romane” e aziende locali.

La performance “*Omaggio al Vino*”. Ode al vino nei secoli, in poesia e musica. Nel ruolo fondamentale che da sempre il cibo ha assunto nella storia di ogni civiltà, un posto primario spetta al vino, soprattutto nel Mediterraneo. <Il vino è sigillo di legami di amicizia, oggetto di conversazione, motivo di orgoglio per l'ospite, che si pregia di offrire ai commensali qualcosa di unico e prezioso>. Da qui l'omaggio al vino, raccontato attraverso i secoli, dai primordi della storia ai giorni nostri, attraverso le parole di poeti che lo hanno apprezzato e decantato ...

Indirizzo del Castello di Ceri: piazza Immacolata, 36 00050 Ceri-Cerveteri (RM). Evento ad ingresso gratuito su prenotazione.