

Al museo di Verucchio le visite si fanno con l'aperitivo e i prodotti tipici del territorio

Eventi - 02 luglio 2019 - 13:06



Al Museo Civico Archeologico ogni giovedì sera "Cortili al tramonto" con visita guidata e cestino per l'aperitivo con prodotti tipici e vini del territorio. Giovedì 4 luglio apre il sipario l'incontro con l'esperta di antichi resti animali Claudia Minniti.

Tesori storici e perle del territorio, straordinarie testimonianze della **Verucchio** che fu da scoprire e riscoprire al calar del sole, coccolati da un paesaggio mozzafiato, note e prodotti tipici: ogni giovedì sera, l'estate del **Museo Civico Archeologico** alza il sipario su "**Cortili al tramonto**" per trasportare il visitatore nell'atmosfera magica del chiostro e del convento di Sant'Agostino, con lo sguardo a perdersi sull'intera vallata, con un buon bicchiere in mano, cornice ideale ad appagare la sete di conoscenza.

Giovedì 4 luglio alle 18, nella settimana della Summer School che vede protagonisti archeologi e studenti provenienti da varie università italiane per studiare i resti di ossa animali rinvenuti nelle tombe villanoviane, come offerta alimentare per i defunti, l'archeozoologa Claudia Minniti (Università del Salento) terrà un incontro aperto al pubblico per raccontare 'Il ruolo degli animali nelle pratiche funerarie in Etruria e Lazio nella prima età del ferro'.

Seguirà un aperitivo all'aperto con assaggi a km zero, curato in questa prima tappa dal sapiente gastronomo del Ristorante La Rocca e della nuova bottega alimentare La Madia Vini & Affini di Piazza Malatesta. Il vino scelto per brindare all'estate è ovviamente il Veruccese dell'azienda agrituristica San Rocco di Verucchio.

Il costo di 15 euro comprende il cestino di assaggi dello chef, un calice di Veruccese, una bottiglietta d'acqua e l'ingresso al museo per una visita guidata: la prenotazione del cestino è obbligatoria entro le 13 di ogni giovedì.

Per info e prenotazioni: tel. 0541 670222