

"Archeologia del gusto. La storia è servita" nei tre appuntamenti del museo del territorio di Riccione

Eventi - 03 gennaio 2020 - 14:24



Per il secondo anno si è deciso di raccontare al grande pubblico riccionese le abitudini alimentari e conviviali di differenti civiltà del passato utilizzando principalmente le fonti archeologiche. Prosegue allora la collaborazione con l'istituto alberghiero "S. Savioli" di Riccione, che grazie ai suoi professori e studenti farà riscoprire sapori e cibi del passato rinnovando antiche ricette suggerite dai tre relatori invitati quest'anno.

Si inizia **domenica 19 gennaio alle ore 17.30 al palazzo del Turismo** con la conferenza "Le prime ricette della storia. La cucina in Mesopotamia tra mito e buongusto" del professore dell'università degli studi di Genova Paolo Brusasco, uno dei massimi esperti dell'area mesopotamica. Durante la prima serata le pietanze saranno accompagnate dall'effervescente Ninkasi, birra prodotta ad hoc dal Birrificio del Catria seguendo le indicazioni del Prof. Brusasco.

Domenica 2 febbraio il professor Davide Domenici dell'università degli Studi di Bolognapresenterà "Cibi indigeni, dall'America alle nostre tavole" illustrando le origini di cibi ormai comuni sulle nostre tavole mentre il 14 febbraio la professoressa Chiara Visconti dell'università "L'Orientale" di Napoli concluderà la kermesse con una relazione dedicata al Giappone dal titolo "Il pranzo di Himiko: alle origini della cultura culinaria giapponese".

Tutte le conferenze sono ad ingresso gratuito mentre le degustazioni al Savioli hanno un costo di € 18,00 e vanno prenotate in museo dal martedì al giovedì 9-13 e giovedì pomeriggio dalle 15 alle 18 per maggiori informazioni telefonare allo 0541 600113 oppure scrivere a museo@comune.riccione.rn.it.