

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 2255 del 15/09/2015**

**Sabato 19 settembre l'inaugurazione della mostra all'area archeologica di Palazzo Lodron**

## **OSTRICHE E VINO. IN CUCINA CON GLI ANTICHI ROMANI**

**Che la tavola degli antichi romani benestanti fosse sontuosa e ricca di prelibatezze è risaputo. Meno noto è il fatto che anche a Tridentum, la Trento fondata nel I secolo a. C., nella X Regio, lontano da Roma e nel cuore delle Alpi, si degustassero cibi per il tempo raffinati e particolari. E' quanto testimoniato dai reperti rinvenuti dagli archeologi nel sottosuolo della città e in altri siti nel territorio trentino. Oggetti in gran parte inediti, per la prima volta esposti al pubblico nella mostra "Ostriche e vino. In cucina con gli antichi romani" allestita nell'area archeologica di Palazzo Lodron, nell'omonima piazza nel centro di Trento. L'esposizione, che sarà inaugurata sabato 19 settembre alle ore 17, getta uno sguardo sulle abitudini alimentari e la cucina in età romana sulle sponde dell'Adige. L'iniziativa si inserisce nelle proposte legate all'alimentazione in occasione di Expo 2015 ed è realizzata dall'Ufficio beni archeologici della Soprintendenza per i beni culturali della Provincia autonoma di Trento con il sostegno di Banca Popolare Volksbank e la partecipazione di Palazzo Roccabruna. E' visitabile dal 22 settembre all'8 gennaio 2016 da martedì a domenica con orario 10-12.30 e 14.30-17; l'ingresso è gratuito.-**

Le ricerche archeologiche condotte in Trentino negli ultimi anni, in particolare nel capoluogo e nella piana Gardesana, stanno restituendo informazioni di fondamentale importanza per ricostruire il processo di romanizzazione del nostro territorio. E proprio i ritrovamenti effettuati hanno fornito lo spunto per la mostra "Ostriche e vino": utensili e suppellettili da tavola in ceramica fine e grezza, vetro e pietra, vasellame in bronzo per la cottura dei cibi datati tra il I ed il IV secolo d.C., oltre a resti vegetali, come cereali, legumi, vinaccioli. Materiali di intatta bellezza come i raffinati vetri smerigliati di coppe e bicchieri che svelano un gusto ricercato e grandi abilità artigiane. Molte le curiosità, come le ostriche di mare, provenienti probabilmente dall'Adriatico.

Gli scavi in Trentino hanno restituito materiali particolari come i resti di griglie in ferro per mantenere i recipienti di cottura separati dal contatto diretto con il calore. Da via Prepositura a Trento provengono le grandi teglie antiaderenti, adatte alla cottura di pane o frittate, prototipi di quelle anche oggi usate nelle nostre cucine. Dotate di un fondo ricoperto da uno spesso strato di vernice rossa con funzione impermeabilizzante, sono state rinvenute in un complesso produttivo attivo tra il I ed il III secolo d.C. Erano utilizzate per la cottura di pasti in larga scala all'interno di un "servizio mensa" destinato al personale che operava nell'azienda. Sempre a Trento, il sito di piazza Verzeri, oltre alle ostriche ha restituito un frammento di contenitore destinato a contenere del miele come suggerisce la scritta graffita mellis. Di notevole pregio (status symbol di un aristocratico locale) è il bicchiere in vetro bianco con pareti sfaccettate, rinvenuto ad Arco, prodotto nelle officine renane, ispirato a manufatti importati dal Vicino Oriente.

Quanto alla dieta, manco a dirlo, prevaleva anche nel territorio trentino quella mediterranea a base principalmente di cereali, frutta e verdura, ma ricchissima di sapori, spezie e piante aromatiche come riporta Marco Gavio Apicio nel "De Re Coquinaria". Il pasto consueto era a base di farine e legumi, attestati in grande quantità anche durante lo scavo di un'azienda agricola a Navicello presso Rovereto (soprattutto miglio e lenticchie e una varietà locale di frumento).

Accanto ai materiali in mostra non mancano ricette e suggerimenti gastronomici per chi dalla teoria volesse

passare alla pratica, come ad esempio l'Epityrum a base di olive, i boccioli di rose al forno, la salsa afrodisiaca ai ricci di mare e le fave alla moda di Vitellio.

La scelta dell'area archeologica di Palazzo Lodron come sede della mostra non è casuale: nel sito sono visibili, oltre ai resti di un cardo minore, anche settori di abitazioni antiche con cucina e focolare e le impronte di quattro tini che indicano la presenza di una bottega vinaria e attestano il consumo di vino in epoca romana anche a Tridentum.

(md)

Informazioni

Provincia autonoma di Trento

Soprintendenza per i beni culturali

Ufficio beni archeologici

Via Mantova, 67 - 38122 Trento

tel. 0461 492161

uff.beniarcheologici@provincia.tn.it

www.cultura.trentino.it/Temi/Archeologia -

()