

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. 648 del 11/04/2016

Giovedì 14 aprile allo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas di Trento

Dolce come il miele. I prodotti delle api nell'antichità

Come mangiavano i nostri antenati nella preistoria? C'è una linea di continuità nella storia dell'alimentazione dall'antichità ai giorni nostri? Come si sono evoluti nel corso dei secoli il significato del cibo e le tradizioni ad esso legate? Sono queste le tematiche al centro di un ciclo di tre incontri nell'ambito della mostra "Ostriche e vino. In cucina con gli antichi romani". Gli appuntamenti, curati dall'Ufficio beni archeologici della Soprintendenza per i beni culturali della Provincia autonoma di Trento si terranno il 14 aprile, l'11 e il 26 maggio presso il S.A.S.S., lo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas, a Trento, sotto piazza Cesare Battisti.

Nel corso del primo appuntamento "Dolce come il miele. I prodotti delle api nell'antichità", in programma giovedì 14 aprile, alle ore 17.30, interverrà Franco Nicolis, direttore dell'Ufficio beni archeologici. Dai più antichi rinvenimenti come il grumo resinoso di cera e propoli della sepoltura del cacciatore preistorico nelle Alpi bellunesi di 7.500 anni fa fino al simbolismo espresso nella raffigurazione della signora del labirinto d'epoca minoica, l'exkursus attraverso i secoli tratterà dell'uso dei prodotti delle api (miele, propoli, cera), considerati elementi preziosi per l'alimentazione, ma utilizzati anche a scopo terapeutico o pratico e al contempo ricchi di significati simbolici.

"La cultura del vino: incontri e scontri di civiltà" è il titolo del secondo incontro che sarà tenuto da Franco Marzatico, dirigente della Soprintendenza per i beni culturali, mercoledì 11 maggio, alle ore 17.30. Il vino nel mondo antico segna, con le regole cerimoniali del simposio e del banchetto, le linee di frontiera fra cultura e incultura, tra civiltà e barbarie. La visione del mondo classico stabilisce delle regole di comportamento del "bere assieme" che costituiscono la base ideologica del condividere modelli e stili di vita dei ceti dominanti.

La rassegna si chiude giovedì 26 maggio, alle 17.30, con l'intervento di Mauro Rottoli, archeobotanico dei Musei Civici di Como e docente universitario che parlerà di "Specialità trentine. Cereali, legumi e frutta sulle antiche sponde dell'Adige". Verranno proposti alcuni spunti sugli alimenti che costituivano la dieta quotidiana degli antichi che in epoca romana occupavano il nostro territorio. Le analisi archeobotaniche effettuate nel corso delle indagini archeologiche condotte in vari siti del Trentino hanno svelato aspetti interessanti. Ad esempio, i resti carbonizzati di cereali e legumi, come frumento, miglio e lenticchie, ritrovati in grande quantità nel sito romano di Rovereto, in località Navicello, hanno evidenziato un probabile magazzino con funzione di deposito alimentare sulle rive dell'Adige. (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

