

**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. 886 del 09/05/2016**

**Mercoledì 11 maggio allo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas**

## **La cultura del vino: incontri e scontri di civiltà**

**Prosegue al S.A.S.S., lo Spazio Archeologico Sotterraneo del Sas, in piazza Cesare Battisti a Trento, il ciclo di incontri nell'ambito della mostra "Ostriche e vino. In cucina con gli antichi romani", a cura dell'Ufficio beni archeologici della Soprintendenza per i beni culturali della Provincia autonoma di Trento. "La cultura del vino: incontri e scontri di civiltà" è il titolo del secondo appuntamento, in programma mercoledì 11 maggio alle ore 17.30, tenuto da Franco Marzatico, dirigente della Soprintendenza. A conclusione dell'incontro sarà proposta una degustazione di prodotti basati su ricette dell'antica Roma.**

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. Numerose sono le testimonianze legate al simposio e al banchetto anche nel territorio trentino, in particolare a partire dalla metà del VI secolo a.C. con l'affermarsi della Cultura di Fritzens-Sanzeno o retica che risente di influssi culturali provenienti dal mondo etrusco-padano. Come attestano i reperti esposti al Museo Retico di Sanzeno e al Castello del Buonconsiglio, accanto a materiali di importazione, ad esempio vasellame in bronzo e ceramica attica, sono stati rinvenuti contenitori e attingitoi realizzati da botteghe artigiane locali. L'importanza sociale del banchetto traspare nel repertorio figurativo delle situle, contenitori in lamina di bronzo decorati con scene di vita aristocratica, dal banchetto e simposio con musicisti, corse di carri, sfilate di armati, incontri di pugilato, fino a scene rituali.

Al termine della conferenza, il Convivio di Laura Mussi, in collaborazione con il Caffè Città, presenterà alcuni prodotti storici basati su ricette dell'antica Roma e proporrà una degustazione a pagamento. Sarà possibile assaporare raffinati vini alle rose e alle viole provenienti dalla Spagna, vini al miele e alle spezie provenienti dalla Francia e dall'Italia, alcune gustose salse e formaggi di cui parlano Apicio, Columella e altri autori latini, oltre a scoprire il famoso e prezioso garum, il protagonista indiscusso della ricca cucina romana.

La rassegna si conclude 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". (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](http://www.cultura.trentino.it/Temi/Archeologia)

()