



ALIMENTA

Il cibo tra terra e mare, tra antico e presente

Festival del Mondo Antico e Piccolo Mondo Antico *festival*

Il programma di sabato 20 giugno

La seconda giornata del Festival del Mondo Antico si apre con l'invito a "colazione al Museo" per iniziare piacevolmente la mattinata prima di entrare nel vivo del programma che prende avvio con un intervento su un tema di grande attualità dal titolo **HOMO DIETICUS – VIAGGIO NELLE TRIBÙ ALIMENTARI** affidato a **Marino Niola** ed **Elisabetta Moro**, antropologi della contemporaneità.

Alle **ore 11 CIBO ED ECONOMIA TRA TERRA E MARE**, incontro a tre voci con **Angela Donati**, **Domenico Vera** e **Vera Negri Zamagni**, seguito dall'appuntamento che vede protagonisti due amici del Festival, **Michele Mirabella** e **Roberto M. Danese**, impegnati in un dialogo spumeggiante sul tema **MA I ROMANI MANGIAVANO COME TRIMALCIONE?**.

Il pomeriggio inizia (ore **15,30**) all'insegna di "cibo e seduzione", un binomio intrigante proposto da **M. Giuseppina Muzzarelli** ed **Emanuela Scarpellini**. **NELLE MANI DELLE DONNE: CIBO E SEDUZIONE** è infatti il titolo dell'incontro su cui si anima il confronto fra le due storiche.

Il pensiero magico tra ricette, magie d'amore e scienza nell'antichità è al centro dell'appuntamento **LA TRAMA SEGRETA DEL MONDO** con **Giulio Guidorizzi**, grecista e antropologo del mondo antico (ore **17**).

Torna a collaborare con il Festival del Mondo Antico l'Istituto Superiore di Scienze Religiose "A. Marvelli" di Rimini che cura l'evento **UN RICCO BANCHETTO. CIBO E CONVIVIALITÀ NELLA BIBBIA** intorno al tema della tavola e del cibo, uno dei tratti materiali e simbolici identitari della tradizione ebraica e cristiana. L'incontro, dalle **ore 18**, è articolato in due momenti: il primo, **A TAVOLA CON ABRAMO E I PATRIARCHI. CIBI E BEVANDE NELLA BIBBIA**, affidato a **Gianpaolo Anderlini**; il secondo, **UN BANCHETTO PER TUTTI I POPOLI. IL SENSO MESSIANICO ED ESCATOLOGICO DEL CIBO E DELLA MENSA NELLA BIBBIA**, trattato da don **Guido Benzi**.

In serata (ore **21,30**) il Festival approda in **piazzale Fellini** per incontrare il palcoscenico di *Al Meni*. Attori dell'evento sono due personaggi noti al grande pubblico come **Michele Mirabella e Andrea Segrè** in un dialogo dal titolo invitante, **L'ORO NEL PIATTO** (Einaudi 2015) ispirato all'ultimo saggio del prof. Segrè, per andare alla scoperta del valore e dei valori del cibo, tesoro delle nostre tavole. Un tesoro che Andrea Segrè, agroeconomista fondatore e presidente di Last Minute Market, invita a non sprecare incentivando circoli virtuosi di recupero e puntando sull'educazione alimentare e sulla ricerca del "cibo medio" e di "media andatura": questo infatti secondo l'autore è il vero "oro nel piatto", la speranza per sfamare dignitosamente l'umanità, la giusta via di mezzo tra un prodotto di qualità bassa e uno ricercato.

Mentre il cinema, che tanto spesso ha visto nel cibo uno dei suoi più fortunati soggetti è al centro dell'appuntamento serale in Cineteca (ore **21,30**) con **Roberto M. Danese** che commenta una selezione di sequenze sul tema **CINEMA E CIBO**.

Per tutta la giornata la città di *Ariminum* con i suoi monumenti è al centro di itinerari di visita: **PROSPETTIVE DIVERSE**, a cura dell'**Associazione Marinando**, propone un'insolita visione del Ponte di Tiberio, passando sotto le sue arcate a bordo di un catamarano (Ponte di Tiberio ore 10, 11, 12, 14, 15, 16); **WELCOME TO ARIMINUM** è il percorso guidato in lingua italiana, inglese e tedesca, condotto da **studenti dell'ITT "M. Polo"** di Rimini (piazza Tre Martiri appuntamento c/o gazebo Festival ore 11). Le *domus* riminesi sono protagoniste di **A TAVOLA NELLE DOMUS** (*Domus* del Chirurgo e Sezione archeologica del Museo della Città ore 11, 17.30, 21.30), un percorso guidato alla scoperta delle stanze destinate al banchetto e dei segreti delle cucine; mentre la cultura del vino dall'età antica al Settecento è il filo conduttore di **IN ALTO I CALICI**, la visita a cura di **Marina Della Pasqua** (Museo della Città ore 18).

Nella giornata di sabato il Festival esce dai confini della città per coinvolgere alcune località del territorio: il **Museo Civico Archeologico di Verucchio** ospita **DAI FRUTTI DELLA TERRA AI SEMI DELLA STORIA. Due comunità villanoviane si incontrano a banchetto: Verucchio e Villanova** (ore **17,30**), in collaborazione con il MUV – Museo della Civiltà Villanoviana di Castenaso (BO), un racconto dal vivo con foto 3D, a cura di **Elena Rodriguez e Paola Poli**; a seguire degustazione di vino Verucchese.

Alle ore **18** a **Santarcangelo** il **MET - Museo degli Usi e Costumi della Gente di Romagna** propone la visita guidata **DALLA TERRA ALLA TAVOLA. LA TRADIZIONE CONTADINA**.

Ha come punto di partenza il **ponte romano sul Rio Melo a Riccione** il percorso cicloturistico **DI PONTE IN PONTE**, creato nell'ambito dell'omonimo progetto didattico, vincitore del concorso Io Amo i Beni Culturali 2014, progetto che coinvolge il Liceo Cesare-Valgimigli e l'ITT M.Polo di Rimini insieme al Liceo Volta-Fellini di Riccione. Una pedalata dal ponte sul rio Melo, sull'antica via Flaminia, a quello di Tiberio, da cui dipartono la via Emilia e la via Popilia, in collaborazione con **l'Ass.ne sportiva dilettantistica "La Pedivella"** di Rimini.

Sempre al progetto DI PONTE IN PONTE si collega la pulitura della superficie delle pietre del Ponte di Tiberio recuperate anni fa nell'invaso e oggi raccolte a monte del monumento. Il cantiere che, aperto in occasione del festival, proseguirà nell'estate, impegna i giovani studenti del Liceo Cesare-Valgimigli di Rimini con la guida dei restauratori della Soprintendenza Archeologia dell'Emilia-Romagna (**NUOVA LUCE ALLE PIETRE**, Ponte di Tiberio-Invaso dalle ore 10.30).

Il calendario di **Piccolo Mondo Antico Festival** offre anche nella giornata di sabato tante attività per i più giovani, che potranno provarsi come piccoli archeologi in una simulazione

di scavo (**La paletta dell'archeologo**, ore **9.30** e **11**) e poi vivere l'emozione di un viaggio nel tempo per spostarsi nell'antico Egitto e vestire i panni degli scribi (**Il cibo per i vivi e per i morti nell'antico Egitto**, ore **10** e ore **11.30**) o per approdare nella Rimini romana. Potranno entrare nella bottega di un mosaicista (**Ceius il mosaicista romano**, ore **9.30**) o di un pittore (**Pinax, ricordo del mare**, ore **16**) e realizzare, ciascuno con le proprie mani, il particolare di un mosaico, o un piccolo quadro con la preziosa immagine di pesci e delfino amata da *Eutyches*, il chirurgo di *Ariminum*. E ancora costruire il burattino del chirurgo o di un legionario, di un'ancella, dell'imperatore (**Burattini e marionette**, ore **11**). Oppure conoscere i gusti dei Romani a tavola fermandosi in una animata locanda (**Una sosta nella locanda di Maccius**, ore **11.30**), ritrovandosi a banchetto in una ricca *domus* (**Il banchetto romano**, ore **18**) o ancora entrando nella dispensa del grande cuoco Apicio (**I segreti della cucina di Apicio**, ore **16**). I ragazzi potranno anche provarsi nel redigere le regole del commensale "a modo" ispirandosi alla letteratura (**Come si sta a tavola**, ore **18**), mentre i più piccoli realizzeranno ciascuno il proprio "ricettario mitologico" al termine di una narrazione itinerante fra i mosaici (**Un mito a merenda! Mini caccia al tesoro con Ercole e la strega Medusa**, ore **16**).

La tavola apparecchiata è protagonista di un'attività che prevede l'utilizzo di fogli in carta di riso, commestibili, su cui disegnare e dipingere con colori alimentari e spezie immagini che reinterpretano opere sul tema del cibo (**Disegni da gustare**, ore **16.30**).

Il verde e il riciclo, al centro dell'attenzione di EXPO accanto all'alimentazione, ispirano il laboratorio **Dalla rosa di Sigismondo... alla girandola di carta** (ore **16.30**) che invita i bambini a rivisitare il simbolo della rosa quadripetala.

Nella mattinata (dalle ore **10**) e anche nel pomeriggio (dalle ore **16**) il cortile del Museo della Città accoglie la dimostrazione teatralizzata dei sistemi di panificazione, dalla preistoria al III sec. d.C.. **Panis antiquus** è il titolo dell'evento organizzato dall'**Associazione Dimoraenergia** in cui si potranno anche mettere le "mani in pasta" per dar forma al pane realizzato con farine e metodi antichi e poi cotto in un forno in argilla. In un percorso/mostra e in due laboratori, si potrà seguire il processo di panificazione dalla selezione dei cereali, alla macinatura manuale, alla preparazione dell'impasto, alla lievitazione e quindi alla cottura. Ma anche partecipare alla costruzione di un forno in terra cruda partendo dallo studio della terra e dalla preparazione dell'impasto.

È ancora possibile prenotare la partecipazione ai laboratori fino a esaurimento posti.

Le attività di **Piccolo Mondo Antico festival**, nella giornata di sabato, si svolgono al Museo della Città; sono richiesti prenotazione telefonica (0541 704415 e 329 2103329) e pagamento di una quota di partecipazione (€ 4.00).

Le immagini delle edizioni precedenti sono scaricabili dalla pagina http://antico.comune.rimini.it/ufficio_stampa/gallerie%20fotografiche/:

