Scritto da Red.
Mercoledì 01 Settembre 2021 10:25



AVELLINO – Il Museo Irpino varca la soglia d'ingresso e va in mostra all'Istituto agrario "Francesco De Sanctis" di Avellino nell'ambito dell'evento "Ricreazione al vigneto". Un'occasione di conoscenza e condivisione alla scoperta dell'antica cucina romana.

La mostra "Alla tavola di Apicio. Ingredienti, strumenti e riti dell'antica Roma", ideata nel 2010 in occasione della "Settimana della Cultura" dal competente servizio provinciale con la consulenza dell'allora soggetto affidatario dei servizi museali "Mediateur", è un viaggio alla scoperta dei valori simbolici attribuiti in età romana ai cibi, ma anche ai riti e ai simboli ad essi attribuiti.

Dedicata ad Apicio, uno dei primi chef della storia e autore di una stravagante raccolta di ricette, il *De re coquinaria*, si articola in tre sezioni - ingredienti, strumenti e riti - attraverso le quali è possibile conoscere tutti i segreti dell'alimentazione del mondo romano.

La prima sezione è dedicata agli ingredienti utilizzati in cucina, primi fra tutti il vino e l'olio, accanto a grano, orzo, miglio, frutti freschi e secchi (noci, nocciole, datteri, fichi, melograni) e legumi (lenticchie, ceci, fagioli). La seconda sezione è dedicata al vasellame da tavola e agli strumenti utilizzati nelle cucine per la preparazione e la cottura degli alimenti: dalla ceramica comune a quella aretina, dai contenitori in vetro fino ai preziosi e rari servizi in argento e oro. La terza e ultima sezione è dedicata alla ritualità che si svolgeva comunemente nel corso dei banchetti, tra cui suscita particolare curiosità la consuetudine di esporre nei triclini l'immagine di uno scheletro - la *larva convivialis* – che ricordava ai banchettanti il *carpe diem* ("afferra il giorno"), ossia l'invito del poeta Orazio a vivere pienamente il presente.