



Alle origini del gusto

Il cibo
a Pompei
e nell'Italia
antica

ASTI,
PALAZZO MAZZETTI
7 marzo - 5 luglio 2015

Calendario delle iniziative collaterali alla mostra "Alle origini del gusto. Il cibo a Pompei e nell'Italia antica"

Per informazioni consultare il sito www.palazzomazzetti.it

Per prenotazioni telefonare al numero 0141/530403 Palazzo Mazzetti o inviare una e-mail
a segreteria@palazzomazzetti.it

Conferenze:

Asti - Palazzo Mazzetti, Sala Conferenze, ore 17:30
Evento gratuito. È consigliata la prenotazione

Martedì 24 marzo

Paolo Gramaglia
Chef patron Ristorante President di Pompei, Stella Michelin
Il gusto del 79 d.C.: "rivivono" i cibi e i pani dell'antica Pompei

Sabato 11 aprile

Andrea Ciacci
Università degli Studi di Siena
Eleiva: percorsi di ricerca sulle origini dell'olivicoltura in Etruria e in Italia centro settentrionale

Sabato 18 aprile

Ernesto De Carolis
Soprintendenza Speciale per Pompei, Ercolano e Stabia
Il Laboratorio di ricerche applicate della Soprintendenza di Pompei: i resti alimentari

Sabato 9 maggio

Aldo Mauri
Agronomo, Direttore del Progetto Fare Agricoltura in aree archeologiche
Agricoltura e Archeologia a Pompei: percorso didattico fra passato e presente

Con il Patrocinio di



LA STAMPA



Media partner



Sponsor



Catalogo



Organizzazione



Sabato 23 maggio

Serena De Caro.

Soprintendenza Speciale per Pompei, Ercolano e Stabia Stabiae e le sue ville aristocratiche.

I luoghi del cibo

Sabato 30 maggio

Laura Del Verme

Centro Nazionale Ricerche – IRISS

Il cibo degli atleti

Venerdì 5 giugno

Sara Masseroli

Soprintendenza Speciale per Pompei, Ercolano e Stabia

La rappresentazione del mangiare a Pompei

Sabato 20 giugno

Andrea Zifferero

Università degli Studi di Siena

Produzioni fra Etruschi e Romani: dal vino alla frutta

Alle origini del gusto: Cuciniamo con Coco Optimo!

Domenica 10 maggio - Asti – Piazza Roma

Festa dedicata ai bambini e alle famiglie.

Evento gratuito. Iscrizione obbligatoria

Alle origini del gusto con... Vinissage e Wine Street**Sabato 23 maggio**

Apertura serale straordinaria (dalle 21 alle 24 – ultimo ingresso alle 23) in occasione di Vinissage e Wine Street. In collaborazione con il Comune di Asti e l'Associazione "Le Creative". Ingresso ridotto

speciale (6 euro) ai possessori del biglietto di ingresso al Vinissage (Palazzo dell'Enofila, Corso Felice Cavallotti n. 45 – Asti)

FOR KIDS ed. speciale "Alle origini del gusto" Coco Optimo. Cuciniamo con Apicio.

Laboratori pomeridiani per bambini.

Mercoledì 18 marzo, 22 aprile, 20 maggio alle ore 17 (età dai 5 ai 12), (laboratorio singolo 5 euro a bambino)

Coco Optimo per un giorno: lezione di archeo-cucina

Scuola Alberghiera. Via Asinari, 5 – Asti

Mercoledì 8 aprile, 22 aprile, 13 maggio, 10 giugno, 24 giugno: dalle ore 19 alle ore 22 (lezione singola euro 20 a persona)

Alle origini del gusto.

Il menu dell'Italia Antica reinterpretato dagli chef della Scuola Alberghiera

Scuola Alberghiera. Via Asinari, 5 – Asti

Cene in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina.

Mercoledì 25 marzo, 15 aprile, 29 aprile, 27 maggio, 17 giugno alle ore 20,30 (euro 35 a persona)

Alle origini del gusto incontra la cucina locale

Pacchetto ingresso mostra+cena presso i ristoranti convenzionati (cena da prenotare direttamente presso il ristorante prescelto: euro 30 a persona comprensivo di ingresso alla mostra e cena).

In collaborazione con l'Associazione Albergatori e Ristoratori di Asti

Alle origini del gusto con la Caffetteria Mazzetti

Pacchetto ingresso mostra+menu pranzo (euro 15 a persona comprensivo di ingresso mostra e pranzo)

L'aperitivo di Coco Optimo

Degustazione dell'antico vino speziato (mulsum) preparato con i vini locali presso i bar e le caffetterie convenzionate (come da listino dei singoli bar o caffetterie)