

Alle origini del gusto

Il cibo
a Pompei
e nell'Italia
antica

a cura di Adele Campanelli e Alessandro Mandolesi

pp. 200 con 203 illustrazioni a colori

formato 24x29, broccura con alette

€ 35,00 in libreria, € 30,00 in mostra

"Il tema del cibo, così comune anche nei mass media, ha una serie di sfumature e di complessità che rendono il racconto delle sue trasformazioni nel corso del tempo molto interessante e straordinariamente ricco: strumento di identità e di integrazione culturale, niente come il cibo marca le differenze nel nostro presente globalizzato che cucina, conosce e consuma ovunque i cibi di tutto il mondo."

ADELE CAMPANELLI

Cosa mangiavano abitualmente i Greci, i Romani, gli Etruschi? Qual era l'alimentazione dei meno abbienti e in cosa differiva da quella dei ricchi? Come si svolgeva un banchetto in una domus romana? A queste e altre domande si troverà risposta in questo catalogo, frutto di un approfondito lavoro di ricerca durato anni.

Un viaggio alle origini del gusto e del comportamento alimentare italiano, coniugato con le moderne tecnologie multimediali, è quanto di meglio possa offrire l'archeologia a un pubblico variegato e in attesa di vivere esperienze emozionali. Il nostro Paese si distingue per una solida e rinomata tradizione gastronomica, riconosciuta anche a livello internazionale, visto l'assodato primato dell'arte culinaria italiana nel mondo; diversificata sin dall'antichità soprattutto per la localizzazione geografica dell'Italia, che si estende dal Mediterraneo all'Europa, la cui cultura alimentare è diventata mirabile sintesi tra le esperienze di Oriente e Occidente."

ALESSANDRO MANDOLESI

Nei numerosi e approfonditi saggi, qui di seguito elencati, assieme alle abitudini alimentari, alle ricette e alle leccornie di un tempo vengono considerati aspetti socio-economici, quali l'agricoltura e la coltivazione, la vita di locali pubblici, taverne e altro, l'arte e la musica che allietavano e accompagnavano il pasto, l'arredo di cucine e sale da banchetti.

Luigina Tomay, *Il cibo che non c'è. Offerte funerarie tra symbola e realtà*

Marina Cipriani, *Frutti e cibi di terracotta nei contesti della Lucania antica*

Eva Cantarella, *Atene e Roma: il banchetto come rito di socialità*

Valeria Sampaolo, *Mangiare sotto il Vesuvio nelle collezioni pompeiane del Museo Archeologico di Napoli*

Ernesto De Carolis, *La camera climatizzata di Pompei: una moderna Wunderkammer*

Gaetano Di Pasquale, *Archeobotanica e alimentazione nella Campania*

Daniela Liberatore, *Il cibo in vendita. Il Macellum romano*

Serena De Caro, *Stabiae e il suo territorio*

Laura Del Verme, *Il menù è nel piatto*

Saverio de Rosa, *Moneta sonante*

Andrea Ciacci e Cinzia Loi, *Eleiva: origini e diffusione dell'olivocoltura in Etruria*

Michel Gras, *Il cibo sul mare. Commercio marittimo e alimentazione*

ufficio stampa

Chiara De Stefani

Marsilio Editori s.p.a.

tel. 041-2406512

fax 041-5238352