



MINISTERO PER I BENI
E LE ATTIVITÀ CULTURALI

Conferenza Stampa di presentazione

RASSEGNA ESPOSITIVA

CIBI E SAPORI NELL'ITALIA ANTICA

A CURA DELLE
SOPRINTENDENZE PER I BENI ARCHEOLOGICI

Il Ministro per i Beni e le Attività Culturali, **Giuliano Urbani**, ha presentato oggi presso il Complesso monumentale di Santa Marta in Piazza del Collegio Romano *Cibi e Sapori nell'Italia Antica*, una grande rassegna espositiva che si svolgerà **dal novembre 2004 all'autunno 2005**, investendo l'intero territorio nazionale. L'iniziativa - che segue le precedenti dedicate rispettivamente allo sport e alla moda - **promuove e valorizza il patrimonio culturale italiano**, ampliando significativamente l'offerta culturale con eventi in grado di soddisfare le curiosità del grande pubblico.

La rassegna di quest'anno inaugura la stretta collaborazione nelle politiche di promozione del *Made-in-Italy* del **Ministero per i Beni e le Attività Culturali** e del **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**, attuando una sinergia sancita dalla firma del protocollo d'intesa *Arte e Agricoltura* dello scorso 20 ottobre.

Con *Cibi e Sapori nell'Italia Antica* si accomunano due capisaldi della nostra tradizione culturale che maggiormente connotano l'immagine dell'Italia nel mondo: il nostro vastissimo patrimonio storico-artistico e la nostra raffinata e millenaria cultura enogastronomica. Il cibo entra dunque nei musei, sia sotto forma di offerta di prodotti alimentari locali tipici nei servizi di ristorazione delle sedi espositive statali - grazie anche alla società **Buonitalia S.p.A.**, creata dal MiPAF nel 2003 -, sia come bene culturale in sé, preziosa testimonianza storica in grado di restituirci l'immagine della nostra identità, della nostra evoluzione sociale, dei nostri usi e costumi.

La lunga e variegata storia dell'alimentazione nella penisola interesserà **oltre 110 tra sedi museali ed aree archeologiche** spaziando lungo un arco cronologico che si estende **dalla protostoria al medioevo**. Il cibo - elemento funzionale per eccellenza, che tuttavia si è caricato di simboli fin dall'antichità, contribuendo a regolare la vita sociale delle comunità umane - racconta la sua storia attraverso **più di 15.000 reperti** ordinati secondo cinque principali ambiti tematici, incentrati sui diversi aspetti e ruoli ricoperti dall'alimentazione: *Caccia, raccolta e produzione del cibo; Cibi in movimento; Preparazione e consumo del cibo; Cibi oltre il nutrimento; Il banchetto*.

Un ruolo particolarmente importante sarà svolto dal **Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**, che, d'intesa con il MiBAC e con la collaborazione di **Federalimentare** - che tutela e rappresenta l'industria alimentare italiana, assumendo un preciso impegno non solo nella valorizzazione della tradizione alimentare nazionale, ma anche nella formazione dei giovani - bandirà un concorso esteso a tutte le scuole di ogni ordine e grado sul tema *"Il linguaggio del cibo:*

storia dell'alimentazione in Italia dalle origini ai nostri giorni", con lavori singoli o collettivi che potranno essere realizzati in tutte le forme comunicative (esposizione scritta, ricerca, relazione, elaborazione multimediale, pittorica, figurativa, etc. ...). A tal fine verrà predisposto un piano regionale, di concerto con le Soprintendenze per i Beni Archeologici del territorio, che consenta alle scuole nella loro autonomia di programmare visite di istruzione nei musei e nelle aree archeologiche interessate dalle iniziative.

Ulteriori progetti vedranno la partecipazione della Scuola Internazionale di Cucina Italiana **ALMA** - diretta dal maestro Gualtiero Marchesi, che opera nella formazione di alto livello di Cuochi con l'obiettivo di sviluppare la cultura italiana del cibo - e dell'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, polo internazionale di formazione culturale gastronomica oltreché centro di perfezionamento per tutte le figure professionali del settore.

La rassegna espositiva sarà arricchita da numerosi **eventi**, tra i quali si segnala la mostra dedicata a *L'importanza del cibo nell'evoluzione della Dea Madre* che il **Centro Studi Ricerche Ligabue** – fondazione senza scopo di lucro che da trenta anni con oltre 130 spedizioni in tutti i continenti promuove ricerche nel campo scientifico, ed in particolare in quello archeologico, paleontologico e delle scienze naturali e che si avvale di un comitato scientifico di grande prestigio - allestirà presso la Biblioteca Marciana di Venezia alla fine dell'estate 2005.

Il calendario dettagliato di mostre ed eventi sarà disponibile sul sito internet:
www.archeologia.beniculturali.it

DIREZIONE GENERALE PER L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA E LA PROMOZIONE
Via del Collegio Romano, 27
00187 Roma
Tel. 06.6723.2117
Fax 06.6723.3026
E-mail: uddgitp@beniculturali.it
Sito Web: www.beniculturali.it

DIREZIONE GENERALE PER I BENI ARCHEOLOGICI
Via di San Michele, 22
00153 Roma
Tel. 06.5843.4630
Fax 06.5843.4751
Sito Web: www.archeologia.beniculturali.it