

Nell'antica Roma probabilmente Masterchef lo avrebbe condotto il celebre Marco Gavio Apicio, cuoco vissuto nel I secolo d.C. autore del primo ricettario della storia. I suoi piatti, insieme alla scoperta delle antiche tradizioni culinarie dei romani e degli alimenti in uso nelle loro cucine, sono il tema del laboratorio che organizzano al museo archeologico comunale di Artimino domenica 20 novembre alle 10.30.

Scoprire cosa mangiavano i romani e i popoli antichi, provare ad immedesimarsi nei loro gusti è un modo diverso accostarsi a quelle culture, non senza sorprese. Il laboratorio, uno dei tanti per famiglie proposto dal museo, durerà un'ora e mezzo; si rivolge a bambini da cinque a tredici anni che, guidati da un'archeologa, non solo scopriranno la dieta di gladiatori, senatori o schiavi dell'antica Roma ma si divertiranno anche a riprodurre una delle ricette di chef Apicio.

L'idea della cooperative Chora e Coopculture è decisamente simpatica. E chissà che da una di quelle antiche ricette babbo e mamma non possano prendere spunto per un diverso pranzo di Natale?

Partecipare costa cinque euro, compreso il biglietto di ingresso al museo. E' necessario prenotarsi telefonando ai numeri 055.8718124 e 333 9418333 (dal lunedì al venerdì dalle 15 alle 18) oppure scrivendo a parcoarcheologico@comune.carmignano.po.it. (wf)