

Venerdì 24 febbraio alle 19.30 il Museo di Artimino aprirà le porte ad una visita speciale che coniugherà gli elementi storici della cultura alimentare mediterranea basata sull'uso dell'olio di oliva ed una degustazione finale con prodotti tipici.

In un primo momento, la visita sarà guidata da parte dell'archeologo che, attraversando le due sezioni del Museo (il mondo dei vivi e il mondo dei morti), mostrerà ai visitatori i principali reperti etruschi in esposizione che raccontano il ricorso all'olio di oliva, detto anche oro verde, come base per l'alimentazione e come ingrediente per la preparazione di prodotti naturali di uso personale, come ad esempio cosmetici, unguenti e balsami.

In un secondo momento l'incontro sarà focalizzato su una degustazione emozionale curata dall'antropologo Paolo Pecchioli, proprietario e gestore della bottega Pecchioli nella frazione di Poggio alla Malva. La degustazione comprende un crostino con crema di olive moraiole, prosciutto stagionato sotto cenere di quercia, pecorino della Maremma e vino igt toscano. Nel corso della degustazione l'antropologo racconterà gli aspetti culturali e sociali dell'alimentazione, in particolare quella mediterranea.

L'iniziativa prevede posti limitati, previa prenotazione entro martedì 21 febbraio all'e-mail [parcoarcheologico@comune.carmignano.po.it](mailto:parcoarcheologico@comune.carmignano.po.it), ed un costo individuale di 13 euro. *(Valentina Cirri)*