

SAPORE DI ROMA

OSTRA VETERE
18 LUGLIO 2014
AREA ARCHEOLOGICA
“LE MURACCE”

Leonardo Cernak



COMUNE DI OSTRA VETERE

MINISTERO PER I BENI CULTURALI

Soprintendenza per i Beni Archeologici delle Marche

UNIVERSITÀ DI BOLOGNA

Dipartimento di Storia Culture e Civiltà

UNIVERSITÉ BLAISE PASCAL - CLERMONT FERRAND

UNIVERSITÀ POLITECNICA DELLE MARCHE

Dipartimento di Scienze Agrarie alimentari ed Ambientali

Con la collaborazione della ProLoco di Ostra Vetere

LOCALITÀ “LE MURACCE” DI OSTRA VETERE

Ore 17.30 **Visita guidata agli scavi e all’Area Archeologica**

Ore 19.00 **Tavola rotonda e dibattito:
AGRICOLTURA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE:
DAL PASSATO SUGGERZIONI PER IL FUTURO**

Saluti del sindaco e delle autorità

L’agricoltura ieri

Carlotta Franceschelli

Università di Clermont-Ferrand

Francesca Silvia Scotti

Università Cattolica di Milano

Paolo Campagnoli

*Paesaggio agrario e coltivazioni
tra passato e futuro*

Ugo Baldini

Caire-Cooperativa Architetti Ingegneri Reggio Emilia

Pier Luigi Dall’Aglio

Università di Bologna

Rodolfo Santilocchi

Università Politecnica delle Marche

*La letteratura latina, tipologie di fonti per la storia
della cultura gastronomica nell’Antica Roma*

Tommaso Lucchetti

Storico della cultura gastronomica e dell’arte conviviale

L’attualità delle antiche ricette

Graziella Picchi

Sociologa rurale

Ore 20.30 **A cena ... nell’Antica Roma**

LA CITTÀ ROMANA DI OSTRA *Ostra* nasce come città nel corso del I secolo a.C. Prima di questa data, essa era un piccolo centro posto lungo la strada che da Sassoferrato andava a Senigallia, e dove periodicamente i magistrati incaricati dal senato di Roma venivano per amministrare la giustizia tra i coloni mandati a coltivare questo settore nel 232 a.C. Nel I e II secolo d.C. *Ostra*, come le altre città romane delle Marche, conosce il suo periodo di maggiore ricchezza, per venire poi progressivamente abbandonata tra VI e VII secolo d.C., quando la guerra tra Goti e Bizantini prima e l'invasione longobarda poi spinsero gli abitanti a cercare luoghi più sicuri sulle alture vicine. L'unica traccia dell'antica città rimasta sempre visibile sono le rovine dell'antico tempio centrale, probabilmente perché trasformato in chiesa, visto che *Ostra* all'inizio del VI secolo era sede vescovile. I primi scavi nella città furono condotti dal Baldoni nel 1903 e 1904, dopo il ritrovamento della statua del c.d. Traiano, ora a Ginevra. Il Baldoni rimise in luce il teatro, le terme e parte del foro. Dopo alcuni interventi sporadici della Soprintendenza, nel 2006 è iniziata l'esplorazione sistematica della città da parte del Comune di Ostra Vetere, dell'Università di Bologna e della Soprintendenza per i Beni archeologici delle Marche. Gli scavi si sono per ora concentrati nella zona del foro, dove sono stati riportati alla luce diversi edifici pubblici e quelli che sembrano essere degli apprestamenti per le votazioni.

LA TAVOLA ROTONDA *Ostra* si trova al centro di un territorio sfruttato già in età romana con coltivazioni intensive e con l'impianto di vigne e oliveti. Le tracce di questo sfruttamento agricolo sono numerose e sono costituite dai resti delle antiche fattorie sparse nel territorio e dal disegno della campagna, in particolare sul fondovalle, che risente ancora dell'impianto della centuriazione romana. Accanto a questo non dobbiamo poi dimenticare quanto ci raccontano gli antichi scrittori dei prodotti per i quali questa regione era famosa, in particolare la frutta, tra cui le olive da pasto esportate in tutto l'impero. Diversi autori, poi, ricordano le Marche come una grande produttrice di vino, tanto che Annibale, dopo la battaglia del Trasimeno del 217 a.C., venne proprio qui per curare i cavalli con il vino della regione. La fama che le Marche hanno anche oggi per l'olio e, soprattutto, per il vino, viene dunque da lontano e si lega strettamente alla storia della regione, fino a divenire un elemento caratteristico, che individua e definisce la peculiarità di questo territorio. Nello stesso tempo il paesaggio agrario che ancor oggi contraddistingue le Marche, con la forte presenza, accanto a colture più recenti come il girasole o la colza, di grano, vigneti e oliveti ci trasporta, in un certo senso, in questo lontano passato, reso però ancora più vicino proprio da questa continuità, una continuità che non solo non va interrotta, ma deve essere valorizzata anche attraverso il recupero di coltivazioni tradizionali.

“Sapori e ricette dell’Antica Roma”

La cena *a buffet* consentirà ai partecipanti di assaggiare liberamente una selezione di cibi ricostruiti in maniera il più possibile fedele ai testi originari latini, offrendo piatti realizzati secondo correttezza filologica, attingendo da ricette e da descrizioni di portate e conviti presenti nelle opere di autori come Apicio, Catone, Columella, Plinio il Vecchio, Marziale, Orazio ed altri. Un’antologia di sapori e preparazioni servita con un corredo didattico di informazioni, in grado di restituire lo spirito del mangiare e della mensa nell’antica Roma, le tipologie di alimenti e pietanze più ricorrenti, il loro spazio nella scansione dei banchetti e dei pasti più ordinari nell’arco della giornata, il loro significato simbolico ed anche gli impieghi rituali. Una virtuale antologia da gustare che consentirà non solo di esplorare le consuetudini alimentari nella loro dimensione pratica e materiale, ma anche di cogliere l’essenza stessa spirituale e ideologica di certe provviste e colture. Certi alimenti e certi piatti, per gli antichi romani, costituivano infatti non solo le fondamenta della loro quotidiana sopravvivenza, ma narravano e rappresentavano anche il senso di identità più profonda di questo grande popolo, l’orgoglio delle loro radici rurali e la loro consapevolezza di appartenere virtuosamente al concetto ideale di civiltà.

“L’uso tradizionale delle erbe: dagli antichi romani ai giorni nostri”

Quale filo diretto unisce – nella tavola – i popoli di duemila anni fa con quelli del terzo millennio? La risposta, relativamente alle erbe, potrebbe essere semplice. Ciò che oggi si considera e appare spontaneo altro non è che una pianta intensivamente coltivata nell’Antica Roma, tornata dopo l’abbandono allo stato selvatico. I popoli dell’impero avevano anche il privilegio di portare sulla loro tavola tante varietà di legumi, circa 40, molti dei quali oggi scomparsi, e per insaporirli utilizzavano erbe aromatiche come il *Silphion*, anche lui estinto. In compenso rimane il *Laserpitium siler* – stessa famiglia botanica – con la medesima idea di gusto e aroma. La perdita dei saperi relativi all’uso di queste risorse vegetali è un filo che si è spezzato, riannodarlo è tra le intenzioni di questa serata.



Ufficio I.A.T. di Ostra Vetere Piazza Satellico, 3

Tel. e Fax +39 071 965700 – +39 071 965053 (int. 6)

www.comune.ostravetere.an.it – www.facebook.com/ostravetere