



Salerno: Nel Museo di Paestum conferenza del prof. David L. Thurmond sul tema:"Elogio della fermentazione: tecniche della conservazione dei cibi nell'antica Roma"

Giovedì 18 Giugno 2009 alle ore 17:00, nel Museo Archeologico Nazionale di Paestum, il Prof. David L. Thurmond (University of North Carolina) terrà una conferenza dal titolo "Elogio della fermentazione: tecniche della conservazione dei cibi nell'antica Roma".

La conferenza è patrocinata dalla Provincia di Salerno, dal Dipartimento di Scienze dell'Antichità dell'Università di Salerno, dal Centro di Promozione Culturale per il Cilento, dal Museo Archeologico Nazionale di Paestum, dalla Fondazione Paestum, dal Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano, dalla Fondazione Giambattista Vico - Vatolla, dal Mensile "Cronache Cilentane", dagli "Incontri Mediterranei" di Pioppi per la diffusione della Dieta Mediterranea.

Interverranno la Dott.ssa Marina Cipriani (Direttore del Museo di Paestum), il Dott. Fausto Longo (Università di Salerno - Fondazione Paestum); il Prof. Mario Mello (Università di Salerno); il Dott. Fernando La Greca (Università di Salerno); il Dott. Luigi Crispino (Provincia di Salerno - "Incontri Mediterranei" di Pioppi per la diffusione della Dieta Mediterranea); la Dott.ssa Elisa Lanza (Institute of Classical Archaeology, University of Texas). Seguirà un dibattito, coordinato dalla Dott.ssa Elisa Lanza.

Il Prof. Thurmond è autore di un volume di rilevanza internazionale, dal titolo "A Handbook of Food Processing in Classical Rome. For Her Bounty no Winter", edito da Brill (Leiden - Boston, 2006), dal significativo sottotitolo: grazie alle loro ottime e "scientifiche" tecniche di conservazione degli alimenti, i Romani non conoscevano l'inverno, ovvero per secoli non ci fu mai carenza di cibo per le numerose città dell'impero e per un enorme esercito dislocato lungo le frontiere.

Queste stesse tecnologie fanno ancora oggi parte della nostra cultura tradizionale, e sono in grado di produrre cibi non solo deliziosi e salutari, ma anche di altissima qualità. La conferenza, e le ricerche del Prof. Thurmond, si rivelano quindi di grande interesse interdisciplinare non solo per gli studi di antichità, ma per quanti oggi si occupano di scienze della salute e dell'alimentazione, di "slow food", di "dieta mediterranea", e di un modello di sviluppo economico del territorio che punti sulla cultura, sulla tradizione e sulla qualità.

Dalla quarta di copertina del volume del prof. David L. Thurmond:

"Roma fu capace di sostenere una immensa popolazione urbana rifornendola degli alimenti

essenziali per la nutrizione umana sotto forma di cibi sottoposti a trattamenti di conservazione. Il volume contiene una dettagliata analisi di questi trattamenti. Il lavoro è organizzato sulla base della presumibile importanza di tali cibi, iniziando dalla cosiddetta "triade mediterranea" costituita dai cereali (particolarmente il pane di frumento), dall'olio d'oliva e dal vino, e poi trattando i prodotti vegetali come legumi, verdure e frutta, e i prodotti animali, terminando con i condimenti (sali, zuccheri, acidi, spezie), i quali furono propriamente gli agenti della conservazione degli altri cibi. L'opera unisce l'analisi delle antiche fonti letterarie e dei dati archeologici con il confronto con le pratiche tradizionali e la moderna scienza dell'alimentazione".

Per informazioni e segnalazioni: info@cilento.it