

Dialoghi in Materiali Usi Storie Esperienze hOra felix

La Soprintendenza al Museo Nazionale Preistorico Etnografico "L. Pigorini" da luglio a ottobre presenta una serie di iniziative per far conoscere al pubblico i Laboratori scientifici e i depositi delle collezioni, offrendo l'opportunità di una visita e di un intrattenimento a tema, piacevole e coinvolgente al tempo stesso (www.pigorini.beniculturali.it, alla pagina "Eventi").

Con "Dialoghi in Museo" la Soprintendenza prosegue la sua vocazione al confronto con esponenti della società civile e esperti di patrimonio sulle politiche di valorizzazione delle collezioni etnografiche del Museo.

Gli incontri prevedono un'Hora Felix, un incontro tra mente e palato sulle contaminazioni transculturali di cibi e sapori, a cura dell'Associazione Culturale Vita Romana, associazione dedicata alla valorizzazione e alla conoscenza della Storia Sociale, in particolare di Roma, ma non solo.

In cinque pomeriggi da ricordare, vi faremo da guida aprendovi un passaggio sul passato e sulle altre culture attraverso il gusto. Offrire un "assaggio" di storia attraverso la gastronomia delle diverse epoche e luoghi è infatti una delle attività che l'Associazione Vita Romana prepara per i suoi soci e amici.

Prenotazione obbligatoria al n. 0654952269 (Museo Pigorini) o al n. 3392196368 (Vita Romana), per un massimo di 50 partecipanti.



MINISTERO
PER I BENI E
LE ATTIVITÀ
CULTURALI



Soprintendenza al Museo Nazionale Preistorico Etnografico "Luigi Pigorini"

Piazza Guglielmo Marconi, 14 - 00144 Roma EUR
+3906549521 - fax +390654952310
www.pigorini.beniculturali.it
s-mnpe@beniculturali.it

Associazione Culturale Vita Romana

Via Francesco Gentile, 19 E/20 - 00173 Roma
Fax 067218829 - cell. 3392196368
www.vitaromana.it
info@vitaromana.it

Info e Prenotazioni Museo

+390654952269 - s-mnpe.comunicazione@beniculturali.it

Collegamenti

Metro B "EUR Fermi" - ATAC: 30 Express, 170, 671, 703, 714, 717, 764, 765, 780, 791.

Soprintendenza al Museo Nazionale Preistorico Etnografico "L. Pigorini"
Associazione Culturale Vita Romana

Materiali
Usi
Storie
Esperienze
hOra felix

Museo Nazionale Preistorico Etnografico "L. Pigorini"

settembre-ottobre 2010

SETTEMBRE

10 venerdì, 16,00-19,00

Dialoghi in Museo. Primo piano

10 domande a Luigi Pigorini sulla missione del Museo.

Vito Lattanzi incontra Luigi Pigorini.

Hora Felix

In occasione del primo appuntamento dei "Dialoghi in Museo" proporremo la cucina di una tipica osteria di fine Ottocento in compagnia di Pellegrino Artusi, coevo ed emiliano come Luigi Pigorini e anche lui partecipa a suo modo alla costruzione di una nuova cultura nazionale – attraverso la cucina – nella neonata Italia Unita.

Assaggi e degustazioni di

Crostini al prosciutto alla Gioacchino Belli

Sformatini di semolino con ragu' di carne

Donzelle aromatiche con fichi

Vino Sangiovese Doc

Caffè e ricotta

11 sabato, 16,00-19,00

Eventi in Museo. Sala conferenze

Jazz - Black Music. *Le radici del jazz, la contaminazione tra musica africana e musica europea.* (M.S. Diabaté, L. Onori, A. Serges)

Hora Felix

La storia del Jazz ci porterà ad "assaporare" l'incontro tra Africa e Francia in terra americana. Pensando alla Louisiana e al Mississippi, culla della musica americana di profonde radici nere e fecondi innesti locali, gusteremo la cucina Creola e quella Cajun, che raccontano di schiavi, cuochi francesi e contadini emigrati.

Assaggi e degustazioni di

Hushpuppies (frittelle speziate)

Pollo alla Creola

Fagioli rossi Cajun

Patate caramellate

Rum

18 sabato, 16,00-19,00

Dialoghi in Museo. Primo piano

Museo e città multiculturali. *Incontro con, M. Wong (AssoCina) e A. Darif (Presidente Consulta Cittadina Comunità Straniere), coordina V. Lattanzi.*

Hora Felix

Quando le popolazioni da una sponda all'altra del Mediterraneo si guardavano negli occhi e condividevano la stessa complessa, articolata civilizzazione. Accennando a Roma – prima metropoli cosmopolita della storia – assaporeremo quei piatti dei ricettari antichi che dimostrano lo scambio di ingredienti e di gusti attraverso il *Mare Nostrum* e oltre.

Assaggi e degustazioni di

Epytirum (olive, erbe e spezie)

Lenticula (lenticchie, miele, erbe e spezie)

Minutal di percoche (carne, verdure, albicocche)

Dulcia domestica (datteri, pinoli, miele)

Mulsum (vino, miele e pepe)

Idromele (liquore ottenuto dalla fermentazione del miele)

25 sabato, 16,00-19,00

Dialoghi in Museo. Sala conferenze

La collezione dipinta. *Una collezione descritta su acquerelli.*

(V. Crisafulli, L. Paderni)

Hora Felix

Dall'Etna al Fujiyama. Il viaggio dello scultore e "mediatore culturale" palermitano Vincenzo Ragusa (1841-1927) e i suoi rapporti con il paese del Sol Levante saranno ricordati con un tentativo di cucina "fusion": piatti palermitani esaltati dai migliori sake in circolazione. Ed è proprio su questa deliziosa bevanda semiconosciuta in Occidente e sulle sue varietà che "giocheremo".

Assaggi e degustazioni di

Involtini di melanzane in bianco - Sake Daiginjo

Pasta con le sarde alla palermitana - Sake Jyosen

Cannolini siciliani - Sake Gingjyo

OTTOBRE

30 sabato, 16,00-19,00

Dialoghi in Museo. Sala conferenze

Capolavori nel web. *70 musei d'arte orientale in rete.*

(L. Paderni, A. Petrassi)

Hora Felix

Non c'è Oriente senza riso e non c'è riso senza tè: due ingredienti fondamentali della nutrizione e della cultura orientale riscoperti attraverso tre tipologie diverse di riso e di tè, in altrettante declinazioni nazionali: Turchia, India, Thailandia.

Assaggi e degustazioni di

Riso Venere nero con Dahal rosso (India) - Tè Darjeeling

Pilaf di riso Basmati (Turchia) - Tè Nero

Dolce di riso Botan al cocco e zucchero di palma caramellato (Thailandia) - Tè Jasmine

Prenotazione obbligatoria al n. 0654952269 (Museo Pigorini) o al n. 3392196368 (Vita Romana), per un massimo di 50 partecipanti.