Quest’anno, come per le precedenti edizioni, ArkeoGustus sarà presente a Sapeur per valorizzare un aspetto importante legato al mondo del cibo. Dal 27 gennaio, oltre a poter assaggiare i prodotti nati dallo studio di antichi ricettari, l’azienda di servizi archeologici sarà protagonista di una serie di eventi che racconteranno la storia e le radici delle nostre tradizioni a tavola.

Nella giornata del 26 Gennaio si inaugurerà la kermesse con una degustazione sul mondo antico attraverso le Conserve Antiche, una produzione molto particolare nata dallo studio delle fonti e da antichi ricettari, acquistabili in loco ma anche su ordinazione per aziende del settore che intendano investire in un prodotto unico. Sponsor di ArkeoGustus per le tre giornate sarà Radio Bunker che con interviste e fotografie si occuperà della parte comunicativa.

Radio Bunker, nasce come idea nel 1999 da una piattaforma online oggi non più esistente e che all’epoca consentiva la trasmissione sia in differita che in diretta di audio e/o video su internet.

Il progetto è stato poi rimesso in moto dopo pochi mesi grazie alle decine di migliaia di ascolti, spostando la piattaforma di podcasting ad un portale web dedicato. Il network è attento alle questioni sociali, culturali e di ricerca medico-scientifica. Occhio di riguardo anche per i connazionali all’estero e per le associazioni che li rappresentano. Attualmente Radio Bunker è divisa in 14 categorie ben definite che raccolgono le sue 250 puntate e i 276 ospiti con quasi sei milioni di ascolti e visite al portale. Del resto il motto che ne rappresenta l’azienda è “L’Italia che si racconta”.

Nelle giornate del 27 e del 28 allo stand si vivranno la storia e l’archeologia attraverso due eventi importanti, come segnalato tra gli Eventi Collaterali sul sito del Sapeur. Il sabato vedrà protagonista l’ideatrice di ArkeoGustus, l’archeocuoca Claudia Fanciullo insieme alla dott.ssa Cecilia Milantoni, archeologa e ideatrice del libro dedicato al cibo antico tra Medioevo e Rinascimento “I dolci al tempo di Caterina Sforza- Segreti e ricette della tradizione Medievale e Rinascimentale” edito da Il Ponte Vecchio, uscito da poco sugli scaffali delle librerie locali e non solo. Il libro racconta una donna vissuta tra la fine del Medioevo e l'inizio del Rinascimento che è stata Musa ispiratrice proprio di questa ricerca. Si tratta di Caterina Sforza (1463-1509), figura straordinaria per la sua capacità di essere donna, astuta, saggia, desiderosa di apprendere e curiosa di scoprire i segreti della natura. Avvolta da un fascino misterioso, ancora oggi si sente la necessità di indagare alcuni dei suoi interessi, talora sorprendenti, come il cibo. Cosa avremmo potuto trovare nelle meravigliose tavole imbandite degli Sforza, tra la fine del Quattrocento e l'inizio del Cinquecento? Esistevano dolci nel Medioevo e nel Rinascimento? Per rispondere a queste domande le archeologhe presenteranno il libro di ricette e ad accompagnare la presentazione ci sarà una degustazione dedicata gratuita per tutti. La collaborazione tra le archeologhe per la stesura del libro ed il metodo divulgativo renderanno questo incontro un’opportunità di apprendimento ed un’occasione per fare un viaggio nella storia attraverso le ricette dolci di un periodo storico lontano.

Domenica, invece, l’atmosfera che si respirerà sarà proiettata sulla cultura dell’Antica Roma grazie all’Associazione Terre Centuriate Cesenati che con il loro progetto territoriale e divulgativo accoglierà gli ospiti allo stand con matrone ed agrimensori in abiti ben ricostruiti che saranno disponibili per un vero e proprio laboratorio didattico sulla centuriazione adatto a grandi e piccini.

L’Associazione descrive la storia del nostro territorio e il grande progetto di organizzazione del Cesenate in epoca romana e sono un invito a conoscere la campagna centuriata riportando al presente i temi e i luoghi che ci legano profondamente al nostro mondo antico.