

APERITIVO ARCHEOLOGICO ETRUSCO
SABATO 14 OTTOBRE ORE 19.30
PRESSO I GIARDINI DEL MUSEO NAZIONALE
ETRUSCO DI VILLA GIULIA

Amici del Museo di Villa Giulia, anche per il nostro Museo è tempo di **APERITIVO ARCHEOLOGICO**

Questo **sabato** siete tutti invitati a fare un viaggio nel tempo e nel gusto, non solo nell' archeologia, ma a trasformare una serata romana in un vero percorso multisensoriale. Dopo aver esplorato la storia della cultura Etrusca in un percorso avvincente tra reperti leggendari, curiosità antiquarie e rivelazioni archeologiche inattese, vi attende un percorso enogastronomico al centro della cucina etrusca. L'archeologia sperimentale si unisce all'inventiva e al gioco in una serata in cui la cultura diviene conviviale ed amica e ci si può bere un drink insieme dandole del tu.

Forse berremo del vino *Kikèon* di fama omerica che tanto impressionò i famosi pirati Tirreni; oppure assaggeremo la rinomata polta ai ceci e alla carne di agnello che le fonti antiche attribuirono agli etruschi e ai romani *multiphagones!*.

Oppure scopriremo le assonanze della cultura Tirrenica con il maiale al mirto che congiunge il mondo sardo e quello tirrenico in una macchia mediterranea.

Se riuscite a reggere un "salto" di 2500 anni allora **sabato** sera a villa Giulia si apre per voi un giardino di delizie con **L'APERITIVO ARCHEOLOGICO ETRUSCO**.

info:

L'aperitivo archeologico comprende una visita guidata di 60 minuti sulla civiltà etrusca e un vero e proprio aperitivo con ricette tratte dalle fonti antiche!

L'aperitivo è accompagnato dalle spiegazioni delle guide gastronomiche

Il cibo è un'occasione per viaggiare nello spazio e nel tempo ma anche per godere della storia...assaggiandola.

PROGRAMMA:

Ore 19.30 inizio visita guidata

Ore 20.30 inizio aperitivo archeologico

*AVVERTENZE: Tutte le ricette di epoca etrusca sono tratte da fonti originali.

*L'aperitivo archeologico è un progetto *Ciro Marra-Gusto per Roma*, con la collaborazione di *Opera Laboratori Fiorentini*, sostenuto e supervisionato dalla direzione del Museo.

Per info e prenotazioni: ancientaperitif@gmail.com (gli abbonati al museo devono specificarlo nella mail)