



## IL SAPORE DELLA STORIA

### CIBO, CONVIVIALITA' E COSMESI AL TEMPO DEI CELTI, E DEGLI ETRUSCHI

Fondazione FICO e Mielizia propongono un viaggio in tre tappe, dal 7 aprile al 4 maggio, per scoprire il gusto, il profumo, le suggestioni degli alimenti che i popoli antichi portavano in tavola. **Cibo e miele come parola d'ordine per il benessere psicofisico e per affrontare la vita, per condividere le feste e le tradizioni comunitarie, per abbellire il corpo, per affrontare duelli e battaglie. A Eataly World tre straordinarie rievocazioni per proiettare il pubblico in una coinvolgente macchina del tempo.**



In collaborazione con



Monte Bibeles  
Archeologia - Ambiente

GALLI BOII



l'associazione Arc.a Monte Bibeles e il Museo  
Archeologico di Monterenzio

e



MUSEO  
DI QUALITÀ



il gruppo di rievocazione storica  
Compagnia del fiore d'argento-Galli Boii

BOLOGNA – In carrozza, si parte: è un viaggio nel tempo attraverso intense sensazioni legate ai sapori, ai profumi e ai colori del cibo di epoche lontane quello che Fondazione FICO e Mielizia propongono in tre tappe, dal 7 aprile al 4 maggio, nel Parco Eataly World, in una inedita location antistante alla sede delle due istituzioni, nell'area della Giostra del Futuro. “Il **sapore della storia: cibo, convivialità e cosmesi**” è una straordinaria macchina del tempo che ci proietterà fra l'aristocrazia etrusca e le tribù celtiche, in una giostra di gusti e aromi: quelli che i

popoli antichi portavano in tavola. **Cibo e miele come parola d'ordine per il benessere psicofisico e nella quotidianità della vita**, dai momenti di festa alle cure del corpo, alle sfide più cruente in duello e in battaglia. Il progetto, a cura dell'associazione **Arc.a Monte Bibeles**, vedrà protagonista la **Compagnia del fiore d'argento-Galli Boii**, il gruppo di rievocazione storica impegnato nella ricostruzione di scene celebrative, in costume, di momenti speciali delle tradizioni delle comunità arcaiche.

Si parte **sabato 7 aprile alle 16, con una full immersion ne " La dolce vita: miele e convivialità tra Etruschi e Celti"**. Feste religiose, matrimoni, vittorie, funerali, molte erano le occasioni che venivano celebrate tramite la condivisione di cibo e bevande presso i popoli antichi. Dal mondo greco la tradizione del banchetto e del simposio si diffonde in tutto il Mediterraneo, con il suo bagaglio di regole, rituali, giochi e vasellame apposito. Etruschi e Celti fanno proprie queste usanze con modifiche che scandalizzeranno Greci e Romani. Archeologi e rievocatori guideranno alla scoperta dei sapori e degli odori che caratterizzano il banchetto e il consumo del vino, fra Etruschi e Celti. A seguire il pubblico potrà mettere alla prova la propria abilità, cimentandosi nel gioco del *kottabos*, sfidando i rievocatori.

**Sabato 14 aprile, sempre alle 16, si prosegue con "Profumo di miele: la cosmesi degli Etruschi"**, una imperdibile occasione per testare le proprietà di **unguenti e oli profumati** confezionati alla maniera degli antichi. Cosmetici' dai colori brillanti, utilizzati per ammorbidire e profumare la pelle. Archeologi e rievocatori storici ci guideranno in un turbinio di profumi e aromi, alla scoperta di "segreti" antichi: lo *strigile*, per esempio, uno strumento d'eccezione per la pulizia personale, prediletto un tempo da atleti e guerrieri.

**Gran finale, sabato 4 maggio alle 18, con "Miele per lo spirito e per la carne: le usanze dei guerrieri celtici"**. Ritroveremo i Celti, temerari combattenti e spietati mercenari, noti presso i popoli antichi per le loro impareggiabili abilità guerriere, ma anche per le feste chiassose e opulente, che sfociavano in duelli e risse per la porzione di carne più prelibata, riservata al più valoroso in battaglia.

Per tutti, alla fine delle rappresentazioni, degustazione di miele offerta da Mielizia.

**Tutti gli eventi saranno proposti a fruizione gratuita, con degustazioni offerte al pubblico. Info [www.fondazionefico.org](http://www.fondazionefico.org)**

[press@fondazionefico.org](mailto:press@fondazionefico.org)