

Consorzio
ArtImprese



CASALE DEL GIGLIO®
AZIENDA AGRICOLA



Comitato Festeggiamenti
di Borgo Montello

ARMA

di Marchetto Adriano & C. s.a.s.

IMPIANTISTICA



Fondazione Marcello Zei onlus



FATA
ASSICURAZIONI



anima
LATINA

UNA GIORNATA NELL'ANTICA SATRICUM



SATRICUM

**RICOSTRUZIONE DELLA VITA QUOTIDIANA
NELL'ACROPOLI DI 2500 ANNI FA CON RACCONTI,
MUSICA E SAPORI**

**SABATO 8 SETTEMBRE 2012
CASTELLO DI B.GO MONTELLO ORE 20.30**

**RIFERIMENTI ORGANIZZAZIONE : Comitato
Festeggiamenti B. Go Montello**
Informazioni : 328 4537877 - e-mail ciclotourdiconca@yahoo.it
Facebook "Ciclotour di Conca".

EVENTO

Un avvincente racconto ricostruirà la vita quotidiana, i segreti e le curiosità di una giornata, di Mamarcus, abitante di Satricum del 500 (490) a.C. . Attraverso i suoi occhi, il Prof. Michelangelo La Rosa con la collaborazione scientifica dell'Archeologa Prof.ssa Marijke Gnade dell' Università di Amsterdam, responsabile degli scavi di Satricum e con la proiezione di avvincenti immagini, ci farà esplorare i luoghi e le abitudini di quel tempo. Durante la serata per scandire il trascorrere del tempo, l'Orchestra "Giovani Filarmonici Pontini" diretti da Stefania Cimino eseguiranno celebri brani sinfonici. Non mancherà un salto nel tempo, ascoltando in anteprima alcuni brani inediti del libro di Ugo De Angelis sulla vita di S.M. Goretti che visse nella stesso territorio, la tenuta di Conca ben 2500 anni dopo.

PROGRAMMA

- Saluto Dott. Enrico Barcella
 - Orchestra "Giovani Filarmonici Pontini" -
E.Elgar: Marcia di Circostanza; C. Debussy Golliwog's Cake-Walk;
P.I.Tchaikovski: Trepak
 - Introduzione dell'Archeologa Prof.ssa Marijke Gnade dell' Università di Amsterdam
 - Orchestra "Giovani Filarmonici Pontini" -
P.Mascagni: Intermezzo dalla "Cavalleria Rusticana"
 - Prof. Michelangelo La Rosa L'ALBA DI MAMARCUS
 - Orchestra "Giovani Filarmonici Pontini" -
G.F.Handel: Rigaudon dalla Water Music; L.V. Beethoven: Inno alla Gioia
 - Prof. Michelangelo La Rosa IL GIORNO DI MAMARCUS
 - Orchestra "Giovani Filarmonici Pontini"
J.S. Bach : Corale dalla Cantata 147; J.S. Bach: Aria sulla IV corda
 - Prof. Michelangelo La Rosa LA SERA DI MAMARCUS
 - Orchestra "Giovani Filarmonici Pontini"
G.Reverberi: Danza Mediterranea
- Cinzia Romano, lettura di brani del libro inedito dell'arch. Ugo De Angelis

Degustazione

IL GARUM

E LA PASTA CON COLATURA DI ALICI DI CETARA

Il garum, era una salsa di pesci, con cui nell'antichità i romani condividevano tutti i cibi. Si pensa che fosse il prodotto della fermentazione del pesce sottosale che veniva macerato e più volte rimescolato aggiungendo olio, vino, aceto e varie erbe quindi esposta al sole per mesi, filtrata e venduta. Oggi il prodotto più simile al garum originario è la colatura di alici di Cetara prodotta in costiera Amalfitana. Già nel 500 a. C. all'epoca di Satricum a Roma si gustava il garum...

In degustazione abbiamo voluto riprodurre il sapore di questa salsa abbinandolo ad una pasta acqua con l'aggiunta di alici, olio extravergine di oliva, buccia di limone, aglio, prezzemolo, cacio e mollica di pane fritto.

LIBUM

Il libum è una focaccia che gli antichi romani offrivano agli dei. specialmente per gli anniversari è citata da Catone il Censore (243-149 a.C.) nel suo libro: "De Agricoltura" La ricetta che abbiamo posto in degustazione contiene ricotta, provola affumicata, uova, sale, pepe, farina e olio extravergine di oliva. Le pagnottine sono quindi messe a cuocere al forno su foglie d'alloro che conferiscono loro un particolare aroma.

FRUTTA E CACI

Uva, prugne e caci erano d'uso comune allora come ora ...

VINI DI CASALE DEL GIGLIO

Il vino, dopo l'acqua, era la bevanda più utilizzata nel mondo romano antico. Il vino, come ricorda Properzio, era il rimedio agli affanni e Orazio asseriva che contribuiva ad allontanare le preoccupazioni. Il vino, si beveva solitamente unito all'acqua e ancora più spesso veniva miscelato al miele (mulsum) e condito con pepe e numerosi altri ingredienti tra cui la resina (resinata vina). Tutti procedimenti che servivano probabilmente per mascherare vini di scarsa qualità...

Questa sera non ci sarà bisogno di mascherare nulla, perché i vini del Casale del Giglio sono eccellenti e non hanno difetti da nascondere!
Salute a tutti !