

ARCHEOCIBO, A SIENA ARCHEOLOGI E CHEF STELLATI RIVISITANO PIATTI DEL PASSATO

30 Settembre 2017

di **Redazione**



SIENA – Archeologi e chef stellati insieme per la prima volta per valorizzare gli ingredienti antichi salubri e sostenibili. Si chiama Archeocibo, iniziativa che parte dalle buone pratiche del passato nella filiera agroalimentare in programma a Siena nell'ambito de Il Millennials Fest 2017.

Una due giorni, dal 5 al 6 ottobre, dedicato alle nuove storie per la sostenibilità partendo da nuovi stili di vita e dalla filiera del cibo, promosso dall'Università di Siena Santa Chiara Lab con il patrocinio del Ministero dell'Istruzione.

Ad Archeocibo ricette medievali a base di ingredienti poveri e sostenibili, verranno trasformati da chef stellati in piatti eccellenti per i gusti contemporanei degni dei ristoranti più blasonati. Siena, capitale italiana del Medioevo, diventa quindi il punto di partenza di esperienze innovative nella ricerca di buone pratiche del passato e nella loro riproposizione in chiave moderna.

L'Università di Siena ha unito lo staff di archeologi, guidati dal professor **Marco Valenti** con gli chef **Gaetano Trovato, Filippo Saporito, Simone Cipriani, Fulvietto Pierangelini, Senio Venturi e Matteo Lorenzini**.