

MONTENERODOMO: A JUVANUM RIVIVONO SAPERI E SAPORI ANTICHI

4 Agosto 2017

di Redazione



MONTENERODOMO – I resti della città romana di Juvanum, a Montenerodomo (Chieti), ospitano “Saperi e sapori antichi”. L’appuntamento, previsto per il prossimo 9 agosto e giunto alla V edizione, tra le luci delle fiaccole, punta a valorizzare il sito archeologico di Juvanum, una delle meraviglie d’Abruzzo, dove nelle ultime settimane, a cura dell’Università d’Annunzio di Chieti-Pescara, sono anche stati effettuati nuovi scavi.

La manifestazione è a cura del Comune, del Parco nazionale della Majella, del Museo e Parco archeologico di Juvanum, con il patrocinio del ministero dei Beni e le Attività culturali e della Soprintendenza archeologica d’Abruzzo.

“Un’iniziativa – spiega il sindaco di Montenerodomo, **Antonio Tamburrino** – ideata per esaltare la bellezza di un luogo che tra le sue pietre racchiude millenni di storia. E per far

conoscere le peculiarità del territorio”.

Si comincia alle 10 del mattino con le visite guidate nell’insediamento archeologico. Per l’occasione ci sarà anche uno stand del Parco nazionale della Majella. Alle 16, all’interno del Museo, si terrà la presentazione del libro di **Aurelio Manzi** *Il Cibo della miseria* di Meta Edizioni. Il volume esamina gli effetti nocivi, sulla salute umana e specialmente tra le classi sociali povere, dell’uso alimentare di alcune piante comunemente coltivate.

In particolare, si ricostruiscono le vicende storiche e scientifiche legate ad una misteriosa epidemia di latirismo in un centro montano dell’Abruzzo, nella prima metà dell’Ottocento, a seguito dell’introduzione della coltivazione di una specie di cicerchia (*Lathyrus clymenum*). Vengono messe in luce l’opera e la figura di uno sconosciuto medico di provincia che riuscì a individuare le cause della grave malattia ed impedirne la diffusione nell’intero Regno di Napoli.

Alle 19 l’”Apertura tabernae” con artigiani e antichi mestieri che rivivono: all’opera scalpellini, maniscalchi, donne che fanno il “sapone di una volta” o che tessono filati di lana, orafi, fabbri.

Quindi la gastronomia, con l’”Archeofood”, con i prodotti tipici e laboratori del gusto e della lavorazione delle materie prime: dai formaggi (si potrà assistere alla trasformazione del latte e alla creazione di formaggi e mozzarelle) ai salumi, al miele, ai dolci... Protagonista indiscussa sarà la patata di montagna, regina di diversi piatti che verranno preparati. Gli agriturismi del posto presenteranno le proprie specialità. Infine musiche itineranti, a cura del gruppo “Lu ramajett”.

Informazioni commontenerodomo@tin.it o 0872-960109.