



SLOW FOOD, CROWDFUNDING PER RACCONTARE STORIA CIBO ANTICA ROMA

18 Dicembre 2017 

ROMA – Sta per partire la campagna di crowdfunding di “Pasti Imperiali”, patrocinato da Slow Food Lazio, che servirà a finanziare la pubblicazione del libro fotografico *Pasti Imperiali – L’Eredità Enogastronomica dell’Antica Roma* (www.pastiimperiali.agritales.it) . Il libro servirà a esplorare il legame tra cibo, storia e territorio nella terra di origine degli antichi romani.

Nell’opera verrà raccontata la storia del viticoltore che, mosso dalla passione per la storia, va in cerca dei vitigni autoctoni della zona e reintroduce la viticoltura in un territorio celebrato dagli antichi romani per la qualità dei suoi vini.

Oppure si parlerà del produttore di formaggio che, basandosi sui suggerimenti di Columella nel suo “De Re Rustica”, inizia a produrre un formaggio con le tecniche degli antichi romani. O ancora non mancherà l’olivicoltore che, circondato da ville romane e ulivi secolari, produce olio in un territorio di tradizione olivicola millenaria, utilizzando olive presenti solo in quella zona. Esiste infatti un legame tra cibo, storia e territorio che spesso viene dimenticato.

Qual è l’eredità enogastronomica dell’Antica Roma? Chi sono le persone che hanno raccolto questa eredità? Cosa lega il passato al presente? “Pasti Imperiali” risponde a queste domande dando una voce e un volto ai produttori.

“In questi mesi abbiamo esplorato la regione in lungo e in largo, parlato con centinaia di persone e visitato decine di produttori: ora siamo pronti a raccogliere le storie migliori nel libro fotografico *Pasti Imperiali*” dice in una nota **Manuel Cirulli**, ideatore dell’iniziativa.

Il progetto si avvale della partecipazione di affermati professionisti, come **Cristina Di Paolo Antonio**, passato pluriennale da fotoreporter per *Il Messaggero* di Roma e attualmente fotografa di scena per importanti produzioni cinematografiche, registi e attori; **Natalie Aldern**, scrittrice e blogger californiana residente a Roma, creatrice del blog *An American in Rome*. Natalie vanta anche numerose collaborazioni con le Nazioni Unite su tematiche di politica alimentare internazionale.

Un importante contributo durante la fase di ricerca è stato fornito dalla referente assegnata da Slow Food Lazio al progetto, **Gabriella Cinelli**, “archeochef” e sommelier, docente del Master of Food di Slow Food.



La scelta di limitarsi principalmente ai produttori del Lazio rispecchia la volontà di esaltare il legame esistente tra cibo, storia e territorio, e non pregiudica, a detta del team, la rilevanza nazionale ed internazionale dell'iniziativa.

“Dobbiamo ricordare che non parliamo di una regione qualsiasi, ma della regione di Roma: nel corso della sua espansione l'Antica Roma ha esportato anche la propria cultura e tradizioni agricole ed enogastronomiche. La storia di prodotti importantissimi, come il vino e l'olio, avrebbero potuto svilupparsi in maniera molto differente se Roma si fosse trovata altrove” continua Cirulli.

Non un libro di storia quindi, ma un libro di storie, per la cui pubblicazione verrà lanciata una campagna di crowdfunding in Italia e all'estero, in Italiano e in Inglese, con la volontà di renderli disponibili ad un pubblico internazionale. Per maggiori informazioni visitare il sito internet www.pastiimperiali.agritales.it.