



Centro internazionale di studi geocartografici storici

Sede amministrativa: Corso XX Settembre n.16
61043 Cagli (Pesaro-Urbino) fax 0721780838
P.Iva 09364650581 Iscritto Reg. PMI Pesaro-Urbino n. 6832
E-mail: libri@paleani.it - info@paleani.it - www.paleani.it
DVD e CDrom: info@beniculturali.it- www.beniculturali.it
**Laboratorio cartografico-Biblioteca-Fototeca-Sala
mostre-Sala Conferenze.**
Palazzo Ubaldini, Piazza S. Martino-C.so XX Settembre,24
61042 Apecchio (Pesaro-Urbino) 3381081704
E-mail: info@cartografiastorica.it - www.cartografiastorica.it

Progetto mostra e Congresso

“Gli antichi romani a tavola - Pasti, luoghi, banchetti nella Regio VI - Umbria et Ager Gallicus”



Il Centro internazionale di studi geocartografici storici – Laboratorio di ricerca di Ernesto Paleani Editore – con sede in Apecchio nel Palazzo cinquecentesco Ubaldini, ha in fase di organizzazione nel periodo che va da luglio alla fine di ottobre la mostra su “Gli antichi romani a tavola - Pasti, luoghi, banchetti nella Regio VI - Umbria et Ager Gallicus” ed un congresso di studio nel mese di settembre.

Gli argomenti trattati saranno:

- **frutti della terra;**
- **mercati** (pesce, del bestiame e delle verdure, prodotti alimentari, artigianato e vasellame) e l'**annona** (distribuzione e il controllo sulla vendita del raccolto dell'anno soprattutto del grano e del vino; annona salaria);
- **penus familiare** (riserva familiare delle provviste per i membri della famiglia, i servitori e gli schiavi) e il **focolare** (la legna);
- **carbonariae tabernae** (imprese di legname e depositi di carbone; candeggio della biancheria e come fertilizzante per i campi);
- **acqua** (cisterne, acquedotti, neve, bevande);
- **sale;**
- **pane;**
- **verdure;**
- **frutta;**
- **prodotti animali** (uova, formaggi, latte, carne varia, pollame e la selvaggina);
- **pesce e i frutti di mare;**
- **vino;**
- **birra.**

Ernesto Paleani Editore

Laboratorio di informatica

Isritto Anagrafe nazionale Ricerche presso Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Concessionario autorizzato Istituto Geografico Militare



In particolare verrà trattato **“I Romani in cucina”** **“I Romani al banchetto”** (Tablinum, cenaculum, triclinium e i banchetti del ricco Trimalcione dettagliatamente descritti da Petronio Arbitro nel suo romanzo Satyricon (primo secolo dopo Cristo) tema della cucina romana di epoca imperiale e Marco Gavio Apicio. Vissuto sotto Tiberio (14-37 d.C.)).

La partecipazione di Aziende nel settore alimentare che ancora oggi trattano i prodotti romani è essenziale; la preparazione di una sala da banchetti è l'apice della mostra, con prodotti, vasellame e quant'altro possa visivamente colpire lo spettatore.

Gli spazi espositivi sono allestiti nel Palazzo Ubaldini.

Ernesto Paleani