



Cultura e formazione
Altra iniziativa di grande richiamo organizzata nell'ambito del ciclo 'Molise tra storia e paesaggio'

Dopo aver ridato voce in Molise al professor Richard Hodges, 'scopritore' del sito archeologico di San Vincenzo al Volturno e insegnato 'a leggere i paesaggi' agli studenti del master e ai molisani interessati, il ciclo di seminari "Molise tra storia e paesaggi" ha portato sul tavolo anche il cibo... nel senso letterale dell'espressione. "Mangiare l'archeologia" era infatti il titolo dell'incontro organizzato dall'Università del Molise, che si è svolto lunedì sera nello spettacolare contesto di Palazzo Chiarulli a Ferrazzano. Il seminario, aperto a tutti, era incardinato su tre relazioni che hanno spaziato tra il tecnico, il sociale, lo storico e il divulgativo, quello di un Medioevo che, per quanto emerso dagli interventi, non è poi così lontano dalle abitudini dei nostri giorni. La professoressa dell'Unimol Gilda Antonelli, responsabile del Master di II livello cui il ciclo di seminari è inscindibilmente legato, ha presentato i tre relatori di giornata. Con lei anche i professori Carlo Ebanista e Luciano De Bonis, altri docenti del Master e dell'Unimol, e il Soprintendente ai Beni architettonici del Molise, Carlo Birrozzi, anche lui nel Comitato tecnico-scientifico del Master. Sala conferenze di Palazzo Chiarulli gremita e pronta ad ascoltare le parole del professor Andrea Zifferero, docente di Museologia, Museografia ed Etruscologia all'Università di Siena e della professoressa Caterina Laganara, docente di Archeologia medievale all'Università di Bari.

L'intervento di Zifferero, che ha svariato nel campo delle tipicità locali di ieri e di oggi "Dalla vite all'olio, verso un nuovo percorso dell'archeologia del paesaggio italiano" si è ben inserito in una serata che, a margine del seminario, ha offerto ai presenti l'opportunità di assaggiare la tintilia, dall'omonimo vitigno autoctono sempre più sinonimo del tentativo di



Interessanti le relazioni dei docenti, platea edotta sulle ricchezze della 'tavola' di Federico II

'Mangiare l'archeologia' Ecco come si fa

Partecipato il seminario promosso dall'Università del Molise a Ferrazzano

crescita e competitività dei molisani, e altri prodotti dell'area ferrazzanese. Di impatto forse anche maggiore la relazione della professoressa Caterina Laganara che ha lasciato l'audience di Palazzo Chiarulli con una serie di informazioni e di curiosità che hanno avuto il sapore gradevole di una ricetta tramandata nel corso dei secoli. La docente pugliese ha portato in tavola la passione per il buon mangiare di Federico II, descrivendo usi e costumi legati al cibo della corte del celebre imperatore che tante tracce ha lasciato in Molise e al Sud Italia. A chiudere le relazioni, quella del docente dell'Università

*Palazzo Chiarulli
gremito, per tutti
l'opportunità
di assaggiare il meglio
dei prodotti tipici*

degli Studi del Molise, Fabio Pilla che, residente a Ferrazzano, ha potuto fungere da trait d'union tra il momento didattico e formativo del seminario e la sperimentazione vera e propria del gusto, attraverso un buffet sobrio, saporito, e ben collegato con quanto ascoltato nella sala conferenze. Il suo è stato un intervento che ha introdotto i presenti alla realtà molisana, quella dei prodotti di nicchia che aspettano ancora chi avrà la forza e le idee per aprire loro una ribalta di prestigio assolutamente meritata. Magari saranno proprio gli studenti del Master organizzato dall'Unimol.