

MERGOZZO – MU.ME. CIVICO MUSEO ARCHEOLOGICO ED ECOMUSEO DEL GRANITO

Venerdì 20 settembre
Sabato-domenica 21-22 settembre
PER IL DOPPIO COMPLEANNO
UN BRINDISI NELLO STILE DEI CELTI

In occasione del doppio compleanno, il 12° dell'Ecomuseo del Granito e il 15° del Civico Museo Archeologico di Mergozzo, il Comune e il Gruppo Archeologico di Mergozzo propongono un appuntamento culturale e una mostra dedicati a scoprire cosa c'era sulla tavola delle popolazioni preromane dell'Ossola oltre duemila anni fa.

Venerdì 20 settembre

ore 21 presso l'**Antica Latteria** si terrà l'inaugurazione della mostra "I Celti e il Cibo. Produzione e ritualità". In apertura Giancarlo Minella, curatore della mostra per l'Associazione culturale Terra Insubre, illustrerà gli elementi salienti del percorso espositivo, a seguire Elena Poletti, conservatrice archeologa del Museo di Mergozzo, proporrà una breve chiacchierata con proiezione sul tema "A tavola con i Celti".

A seguire sarà offerto dal GAM un brindisi di compleanno con assaggi ispirati all'Età del Ferro.

Sabato 21 e domenica 22 settembre

La mostra nella sala al piano terreno dell'Antica Latteria e il Museo Archeologico saranno aperti dalle 9 alle 12 e dalle 15 alle 18. Anche presso il Museo Archeologico il tema "I Celti e il Cibo" sarà oggetto di approfondimenti con didascalie relative a vasellame e strumenti della cucina e del banchetto nell'età del Ferro.

La mostra sarà in seguito visitabile fino al 27 ottobre tutte le domeniche dalle 15 alle 18.

La mostra e l'evento in augurale, organizzati **dal Comune e dal Gruppo Archeologico Mergozzo**, sono inseriti nella rassegna di rete "La pietra racconta" sviluppata con il **Museo Granum** e il **Comune di Baveno**, che ha ottenuto il contributo della **Fondazione Comunitaria del VCO**.

Note sull'esposizione "I Celti e il Cibo"

La mostra storico/archeologica a pannelli "I Celti e il cibo", curata dall'Associazione Culturale Terra Insubre e prestata per l'occasione al Museo di Mergozzo, offre un percorso che, a partire dall'inquadramento storico e geografico dell'Italia settentrionale nell'Età del Ferro, ne descrive le ricche produzioni agroalimentari, già ricordate dallo storico greco Polibio (Storie, II, 15, 17): "Non è facile neppure descrivere adeguatamente la fertilità del territorio. Tanta è in quei luoghi l'abbondanza del grano, che ai nostri tempi un medimmo siciliano di frumento costa per lo più quattro oboli, uno d'orzo due oboli, un metrete di vino come la misura d'orzo. Ricchissima è in quelle regioni la produzione di panico e di miglio.

L'abbondanza delle ghiande raccolte nei querceti allignati ad intervalli nella pianura, è attestata soprattutto da quanto dirò: la grande quantità di suini macellati in Italia per i bisogni di alimentazione privata e degli eserciti, si ricava tutta dalla pianura Padana".

Se a queste caratteristiche naturali dei nostri territori uniamo il fatto che l'agricoltura praticata dai Celti durante l'età del Ferro fosse molto evoluta, possiamo comprendere la ricchezza e la varietà degli alimenti

prodotti, che in alcuni casi sono alla base di antiche tradizioni agroalimentari che hanno letteralmente attraversato il corso dei secoli, ad esempio per quanto riguarda la produzione di salumi e formaggi. La produzione agricola ha infatti sempre rappresentato il fondamento economico del mondo celtico. Molto più efficiente e razionale di quello che si possa generalmente credere, essa è riuscita ad assicurare un surplus sufficientemente abbondante per permettere lo sviluppo di un artigianato specializzato e di insediamenti protourbani.

La mostra, partendo quindi dalla rappresentazione dell'ambiente e del paesaggio naturale ed agricolo dell'area padana ed alpina attingendo alle diverse fonti di informazioni, approfondisce la pratica dell'agricoltura presso le popolazioni celtiche, con alcuni focus su particolari categorie di produzione di alimenti che si possono legare in alcuni casi anche all'attuale tradizione agroalimentare, come i formaggi, i salumi, l'attività di pesca ed il pesce di lago essiccato (*missoltino*), la birra, il vino e l'idromele, comparando il dato archeologico, paleobotanico e storico. Un'attenzione particolare viene data al territorio della cosiddetta Gallia Cisalpina, così come agli aspetti rituali legati al cibo (offerte rituali, banchetti).

Alla realizzazione dei pannelli hanno collaborato: Venceslas Kruta, Filippo Maria Gambari, Lanfredo Castelletti, Elena Poletti Ecclesia, Antonio Carminati e Giancarlo Minella.

Per informazioni:

Ecomuseo del Granito di Montorfano, Civico Museo Archeologico, Via Roma 8, Mergozzo
tel. 0323 840809 fax 0323 670731; museomergozzo@tiscali.it
www.ecomuseogranitomontorfano.it FB: @ecomuseodelgranito