

Coldiretti porta a Pompei i cibi agricoli degli antichi

Per la prima volta nel 2016 gli scavi archeologici di Pompei supereranno abbondantemente i 3 milioni di visitatori conquistati anche grazie all'arrivo del cibo degli antichi romani per far conoscere il legame che unisce la storia dell'Italia al proprio patrimonio enogastronomico. Lo rende noto il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo in occasione dell'inaugurazione con il Ministro dei Beni culturali Dario Franceschini di "Eatstory - da noi il cibo ha una storia" il progetto che, a partire da adesso per tutte le festività di Natale e fine anno, punta a fare rivivere ai visitatori degli scavi atmosfere e sensazioni del passato con la degustazione di pietanze o l'acquisto di prodotti preparati secondo le tecniche in uso all'epoca dell'eruzione.

Un risultato record con un aumento di ben oltre il 30% nel numero di visitatori in cinque anni che consolida l'area archeologica di Pompei al secondo posto tra i musei italiani più visitati dopo il Colosseo ed il Foro Romano. Un spinta per il sistema produttivo culturale nazionale che produce nell'intera filiera 249,8 miliardi, il 17% del valore aggiunto nazionale e dà lavoro a 1,5 milioni di persone, il 6,1% del totale degli occupati in Italia, secondo elaborazioni Coldiretti su dati Symbola.

"Una opportunità unica al mondo per l'Italia dove cultura e cibo sono le principali leve di attrazione turistica, strategiche per il rilancio dell'economia e dell'occupazione nel mezzogiorno ed in tutta Italia", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel ricordare che si uniscono due eccellenze del Made in Italy che può contare sul primato mondiale nell'enogastronomia e sul maggior numero di siti inclusi nella lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità (51 siti), davanti alla Cina (50) e alla Spagna (48), su un totale di 1052 siti (814 culturali, 203 naturali e 35 misti) presenti in 165 Paesi del mondo.

La degustazione di un tipico menu Pompeiano preparato secondo le ricette e consumato secondo le modalità del passato nel contesto storico originale ha inaugurato la rivoluzionaria iniziativa della Coldiretti resa possibile grazie al protocollo con la soprintendenza per i beni archeologici di Pompei e alla collaborazione con il grande progetto Pompei. Si traccia un nuovo percorso di sviluppo per il turismo in Italia che ha già fatto segnare un positivo aumento della spesa degli stranieri del 2,5% nel periodo gennaio-luglio 2016, rispetto allo scorso anno, secondo elaborazioni Coldiretti su dati della Banca d'Italia. Come antipasto (gustum) sono stati serviti "scriblita" (focaccia con spezie) "caseus" (ricotta) "caseus caprinus" (formaggio di capra), "brassica pompeiana" (cavolo pompeiano in salsa di garum) e "cucurbitas frictas" (zucca frita). La portata principale (mensae primae) è stata a base di "porcellum assus" (maialino arrostito), "esicia omentata" (polpette avvolte nell'omento, ovvero la rete di maiale) e "patina de apua fricta" (torta di acciughe fritte) mentre come dolce e frutta (mensa secundae) sono stati serviti "mala" (mele annurche), "mala granata" (melograni), "pira" (pere), "uvae" (uva), "caricae" (fichi secchi) del Cilento e "basynias" (struffoli) come dolce, ma anche noci, nocciole e mandorle campane. Il tutto innaffiato da vino ("vinum") "falernum rubrum" (falerno del massico rosso) e "vinum passim" (vino passito) e "panis Pompeii".

Si tratta di specialità che sono state trasmesse praticamente inalterate nel corso dei secoli grazie all'impegno di generazioni di agricoltori che ne hanno custodito gelosamente tecniche e segreti. La mela annurca ad esempio è senza dubbio il frutto maggiormente caratterizzante la 'Campania Felix', come dimostrano i dipinti rinvenuti negli scavi di Ercolano (in particolare nella Casa dei Cervi), città romana sommersa insieme a Pompei dalla distruttiva eruzione del Vesuvio del 79 d.C.

Una esperienza che sarà riproposta per almeno i prossimi tre mesi ogni martedì e sabato negli orari di apertura degli scavi alla Casina dell'Aquila dove gli agricoltori di Campagna Amica offriranno cibi e prodotti della zona preparati secondo le ricette dell'antica Pompei, ma anche l'opportunità di apprendere e partecipare direttamente ad attività di coltivazione, trasformazione e conservazione dei prodotti locali.

Dai reperti emerge che l'alimentazione dei pompeiani era a base di verdura e frutta che venivano vendute in gran quantità nelle botteghe insieme all'olio. Plinio il Vecchio classificò circa 1000 piante commestibili, con le quali si producevano vari tipi di lattuga, cicoria, cipolle e aglio, broccoli di rapa, basilico, carote, crescione, porri, meloni, piselli, ceci, lenticchie, noci, nocciole, mandorle, e diversi tipi di frutta fresca: mele, melograni, pere, uva e fichi.

"Pompei è città unica perché custode della memoria del nostro passato in tutti i suoi aspetti. Le numerose testimonianze della vita quotidiana del mondo romano è quanto di più vivo e forte ci è stato restituito. Sono numerosissime a Pompei le tracce tangibili di una vita che fu e che ci riportano attraverso un viaggio nel tempo, a 2000 anni fa. Dalle migliaia di graffiti ritrovati sui muri antichi, ai tanti oggetti di uso domestico rinvenuti nelle case, fino ai più fragili e impressionanti reperti organici carbonizzati, di legni, fibre ma soprattutto di cibi, da quelli preparati come le pagnotte di pane, ai prodotti della terra (cereali, fichi, melagrane, olive, lenticchie, ceci e tanto altro). Eatstory è l'occasione per mettere in evidenza l'origine dei nostri prodotti e dunque lo stretto legame tra mondo antico a moderno e la collaborazione con Coldiretti ci consente, attraverso la degustazione di quegli stessi prodotti all'interno dell'area archeologica di vivere un'esperienza unica" ha affermato Massimo Osanna, Soprintendente della Soprintendenza speciale per i beni archeologici di Pompei.

"La collaborazione tra la Direzione Generale del Grande Progetto Pompei, la Soprintendenza Speciale di Pompei e la Coldiretti, nel più ampio quadro del rilancio economico-sociale e la riqualificazione ambientale e urbanistica dei comuni interessati dal piano di gestione del sito Unesco "Aree archeologiche di Pompei, Ercolano e Torre Annunziata" e del potenziamento

potesse coniugare il turismo culturale con la valorizzazione delle specificità agroalimentari del territorio, anche attraverso la conoscenza della storia di queste ultime e della loro evoluzione nel tempo fino a giungere alle eccellenze dei nostri giorni. Il turista potrà, in somma sintesi, visitare gli scavi e degustare i prodotti agroalimentari locali acquisendo altresì, attraverso le brochure approntate da Coldiretti, informazioni sulla loro origine, così scoprendo come 2000 anni fa si mangiasse in modo assai simile ad oggi, seppure i prodotti subissero una lavorazione evidentemente meno progredita. Proprio al fine di incrementare l'offerta turistica, la manifestazione che nasce a Pompei, qualora incontrasse il favore dei visitatori, proseguirà, durante il prossimo anno, negli altri siti archeologici dell'area appena menzionata, da un lato, per coniugare l'attrazione culturale con quella enogastronomica e, dall'altro, per favorire lo sviluppo socio economico della zona attraverso il rilancio delle imprenditorialità anche agricole" ha concluso Luigi Curatoli, Direttore Generale grande progetto Pompei.