



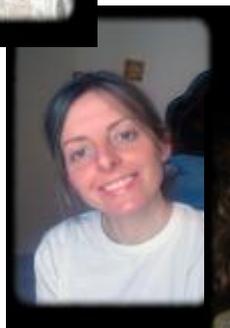
Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

*Il sapere è un colloquio continuato nei secoli
(Richard Krautheimer)*



www.coopamphora.it





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

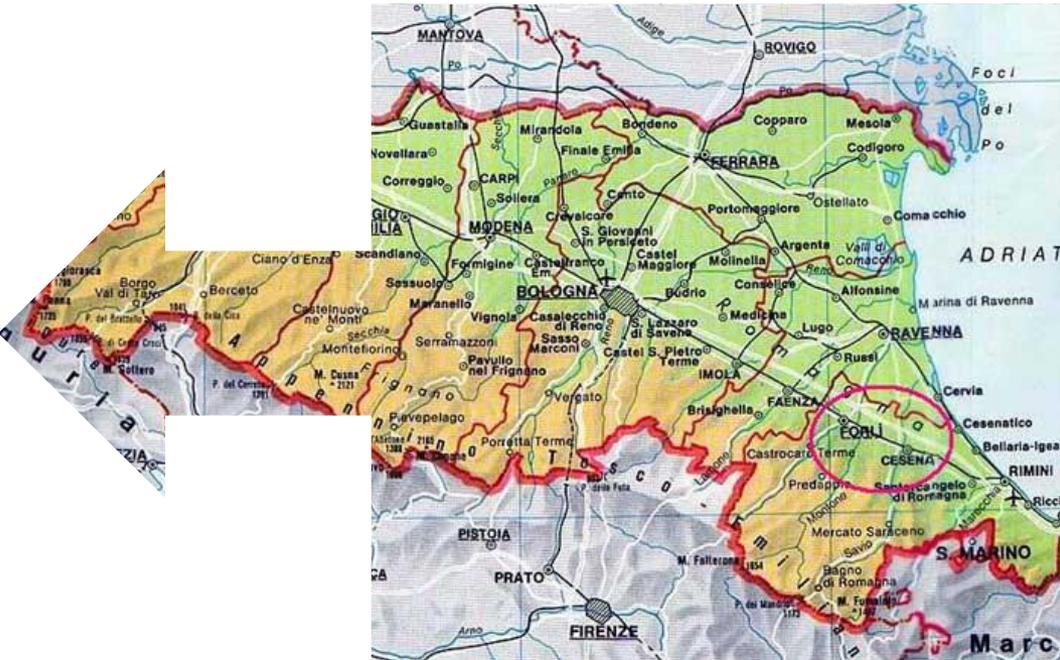
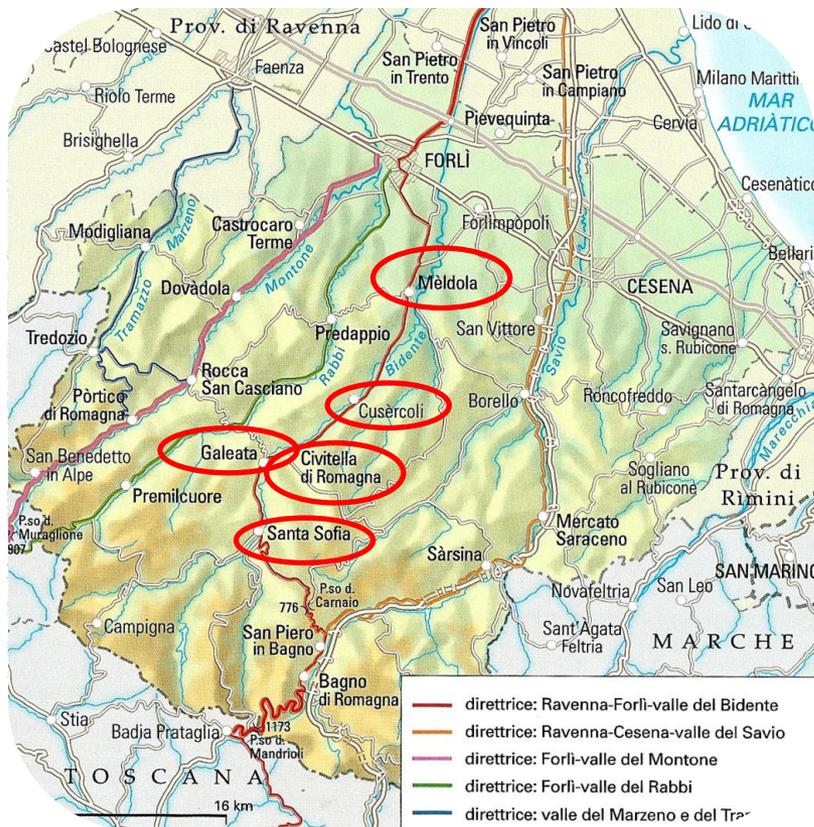
Galeata, 28 marzo 2012





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012



Età romana
Resti di Mevaniola



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

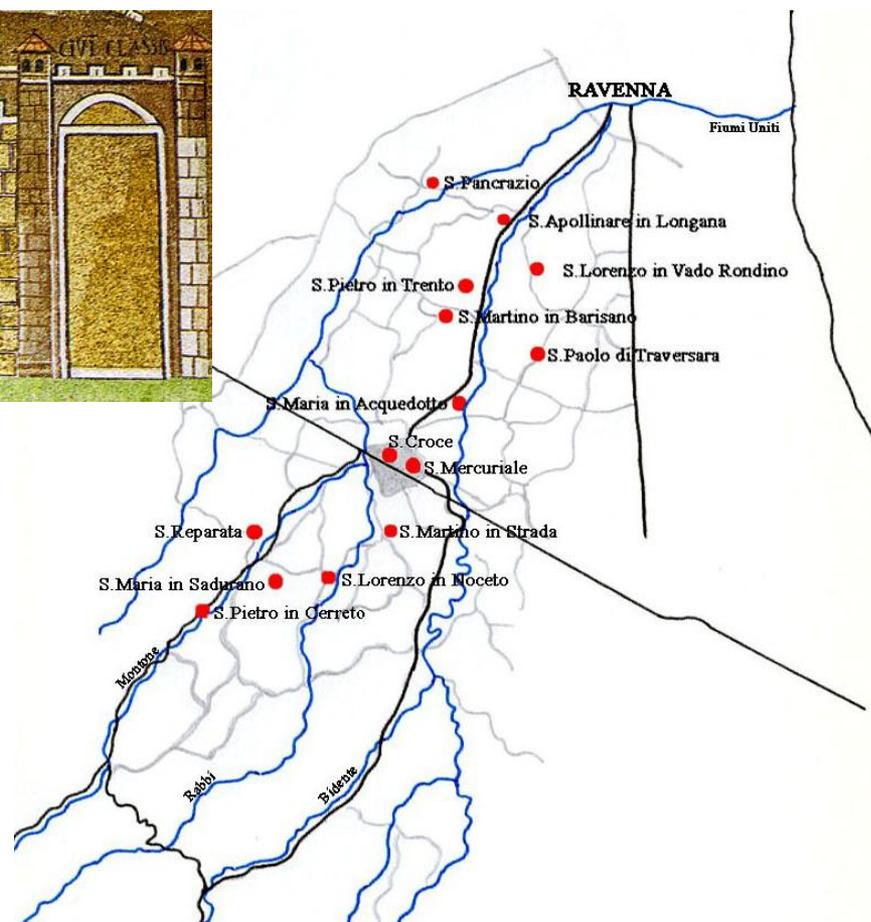
Galeata, 28 marzo 2012

Bertinoro, loc. Fratta Terme



La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

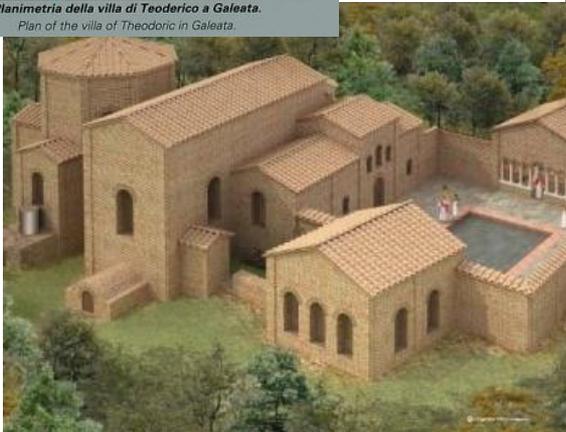
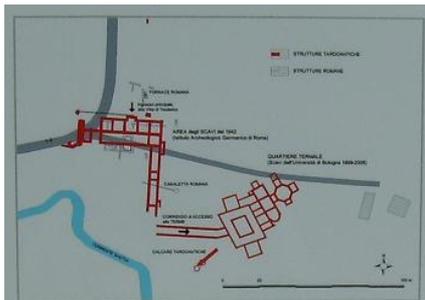
Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Galeata, loc. Saetta Villa tardoantica



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

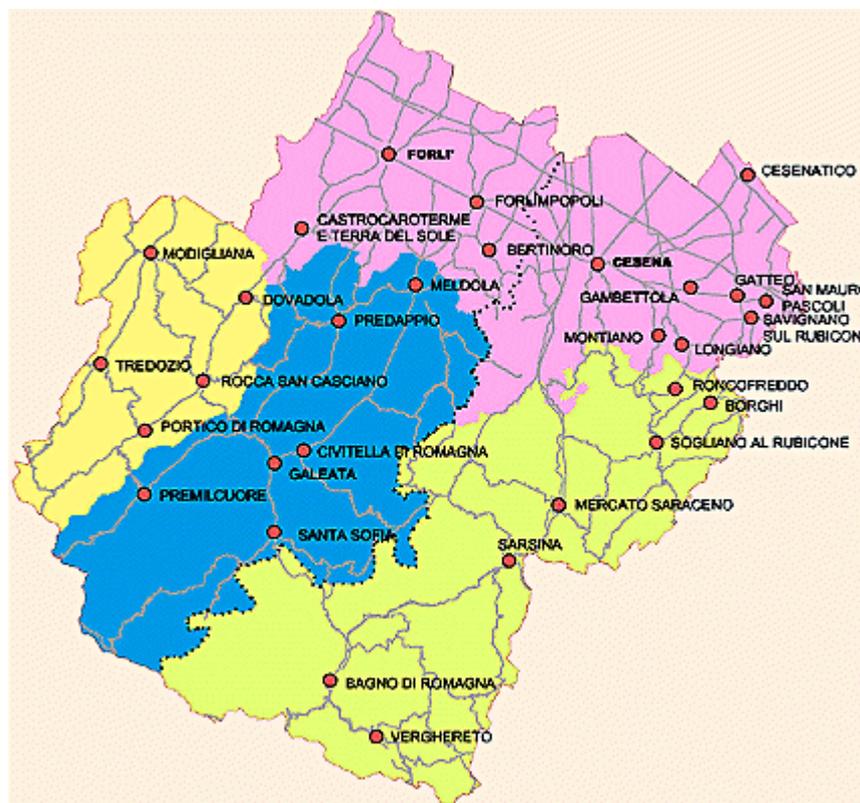
Galeata, abbazia di S. Ellero





La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012



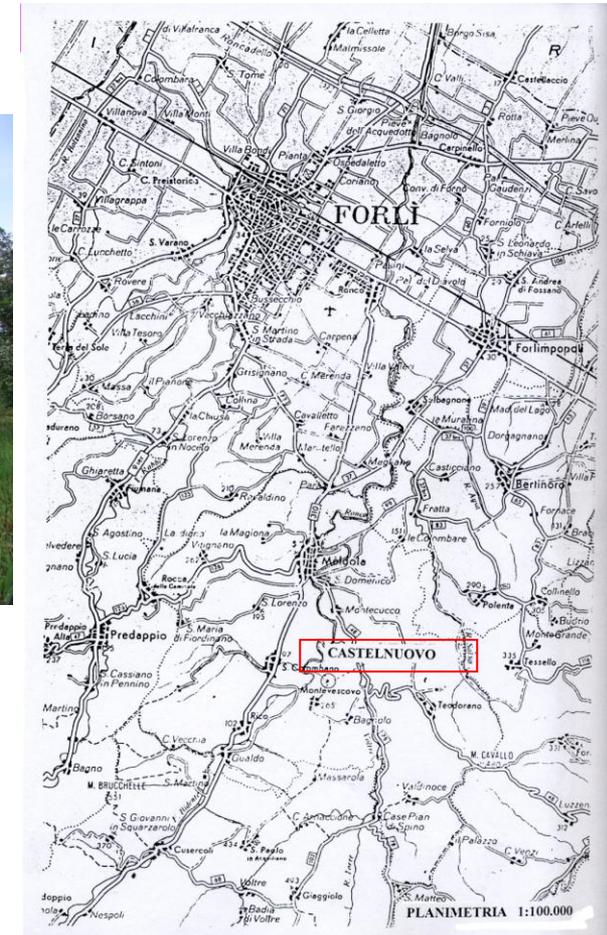
<http://www.mondimedievali.net/Castelli/Emilia/forli/provincia.htm>

Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012



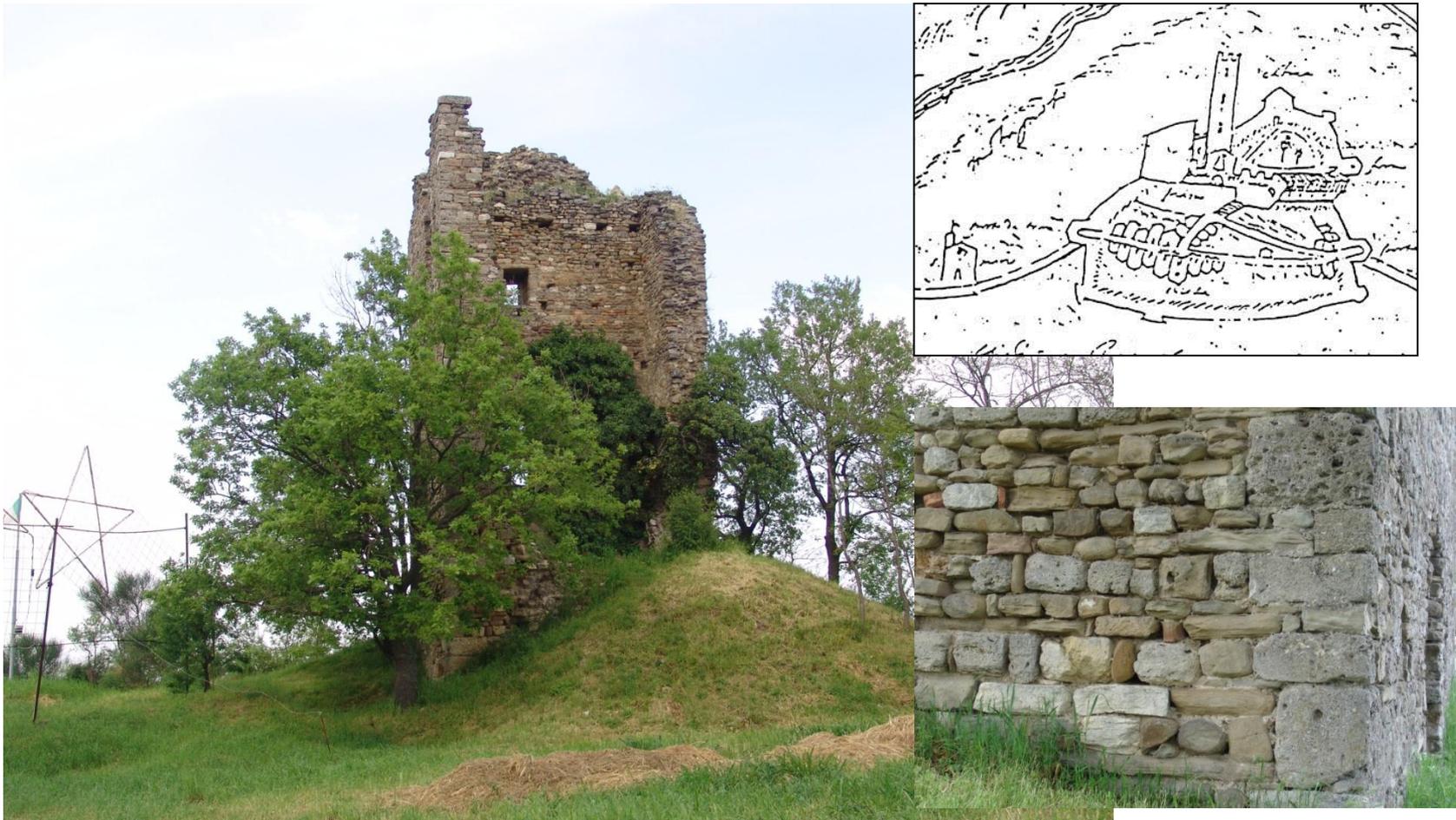
Meldola,
Rocca di Castelnuovo





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Meldola, Rocca



Meldola, ponte dei Veneziani



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Meldola, Rocca di Teodorano





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Cusercoli, castello, sede del CAILab (Laboratorio di Archeoingegneria dell'Università di Bologna)



25 marzo 2012,
apertura straordinaria
in occasione
delle giornate del FAI
Il castello è stato
visitato da 1300
persone





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012



Meldola, Rocca delle Caminate



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

S. Sofia





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

S. Sofia
Premio Campigna

Premio d'arte
di Santa Sofia,
nato negli anni '50
e tuttora vitale.

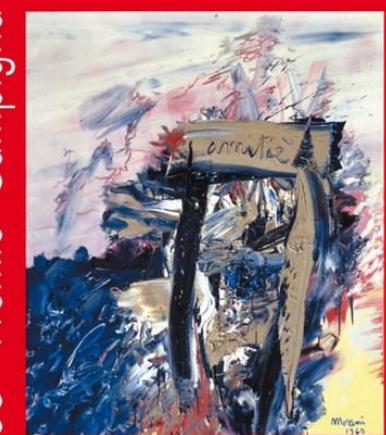


Attraverso la storia del Premio Campigna si ripercorrono le tappe salienti della pittura contemporanea italiana dal dopoguerra in avanti. La prima edizione di questa kermesse dedicata all'arte contemporanea risale al 1955 quando le opere venivano appese agli alberi dell'abetina di Campigna, veri e propri monumenti naturali delle Foreste Casentinesi. Ideatore e primo organizzatore dell'iniziativa fu il pittore santasofiese Innocente Biserni, seguito poi da Vero Stoppioni.



La Biennale e il Campigna

53° Premio Campigna



Santa Sofia, 23-24 luglio 2011

Sabato 23 luglio 2011, ore 17.00
Galleria d'arte contemporanea "Vero Stoppioni"
INAUGURAZIONE DELLA MOSTRA "LA BIENNALE E IL CAMPIGNA. TRACCE DI ARTISTI FRA VENEZIA E SANTA SOFIA"

Domenica 24 luglio 2011, ore 16.00
Parco di Sculture del Bidente - Ritorno in Piazza Matteotti
FESTA DELL'ARTE Laboratori creativi per bambini ed adulti in collaborazione con "La Biennale" di Venezia

Fino al 24 Settembre
LABORATORI DIDATTICI PER LE SCUOLE
Apertura della mostra fino a domenica 25 settembre 2011

Sabato e domenica 9.30-12.30 / 15.00-18.00 - Anche aperture su richiesta

Per informazioni: Ufficio Cultura Zona Due Valli - Tel. 0543.975428-29 - cultura@comune.galeata.fc.it

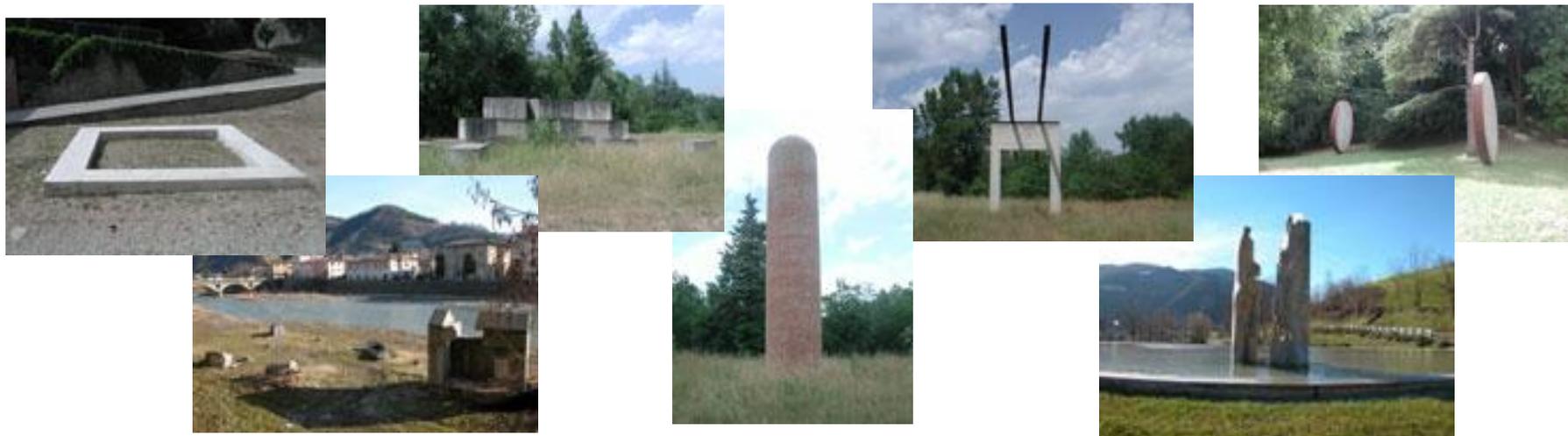


Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

S. SOFIA PARCO DI SCULTURE ALL'APERTO

Il Parco di Sculture è nato nel 1993 ed è strettamente connesso alla Galleria d'arte contemporanea "Vero Stoppioni" di S. Sofia, quasi una sua appendice all'aria aperta. Le installazioni, di artisti di fama internazionale, sono dislocate in vari punti del paese e del suo territorio, rappresentando un singolare connubio e dialogo fra arte e natura.



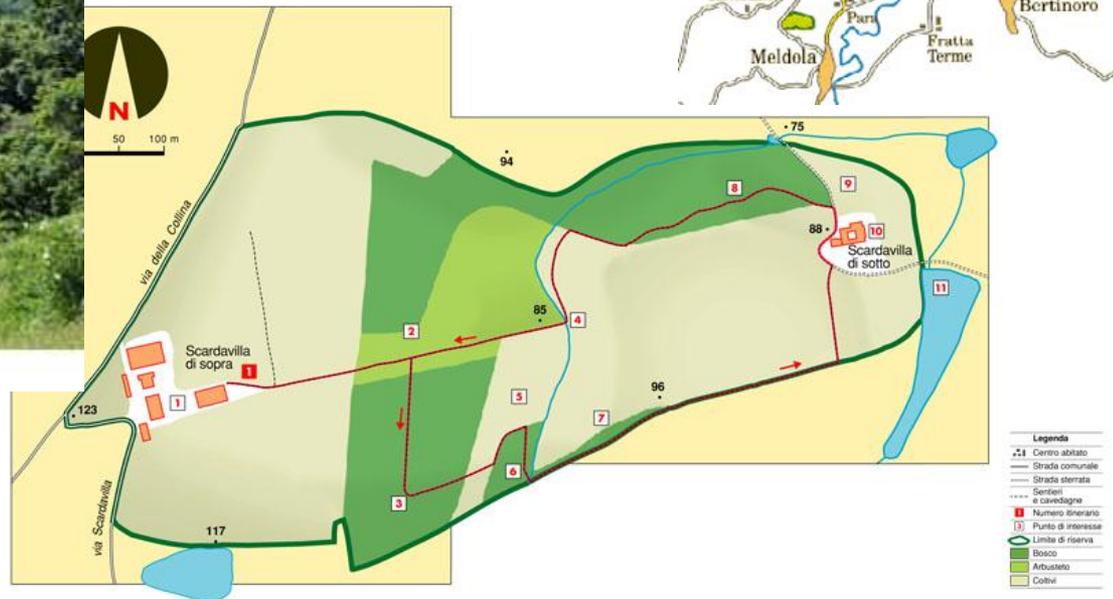


PRISMA
SERVIZI • MULTIFUNZIONALITÀ • AMBIENTE



Foto di **Firenze Rossetti**

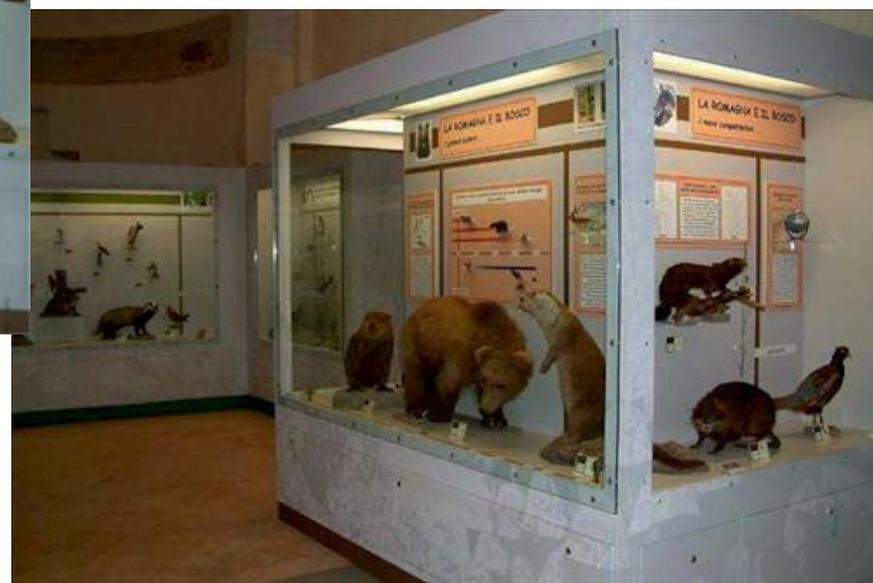
Meldola Riserva Naturale Orientata Bosco di Scardavilla





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012



Meldola, Museo di ecologia "Mirco Bravaccini"



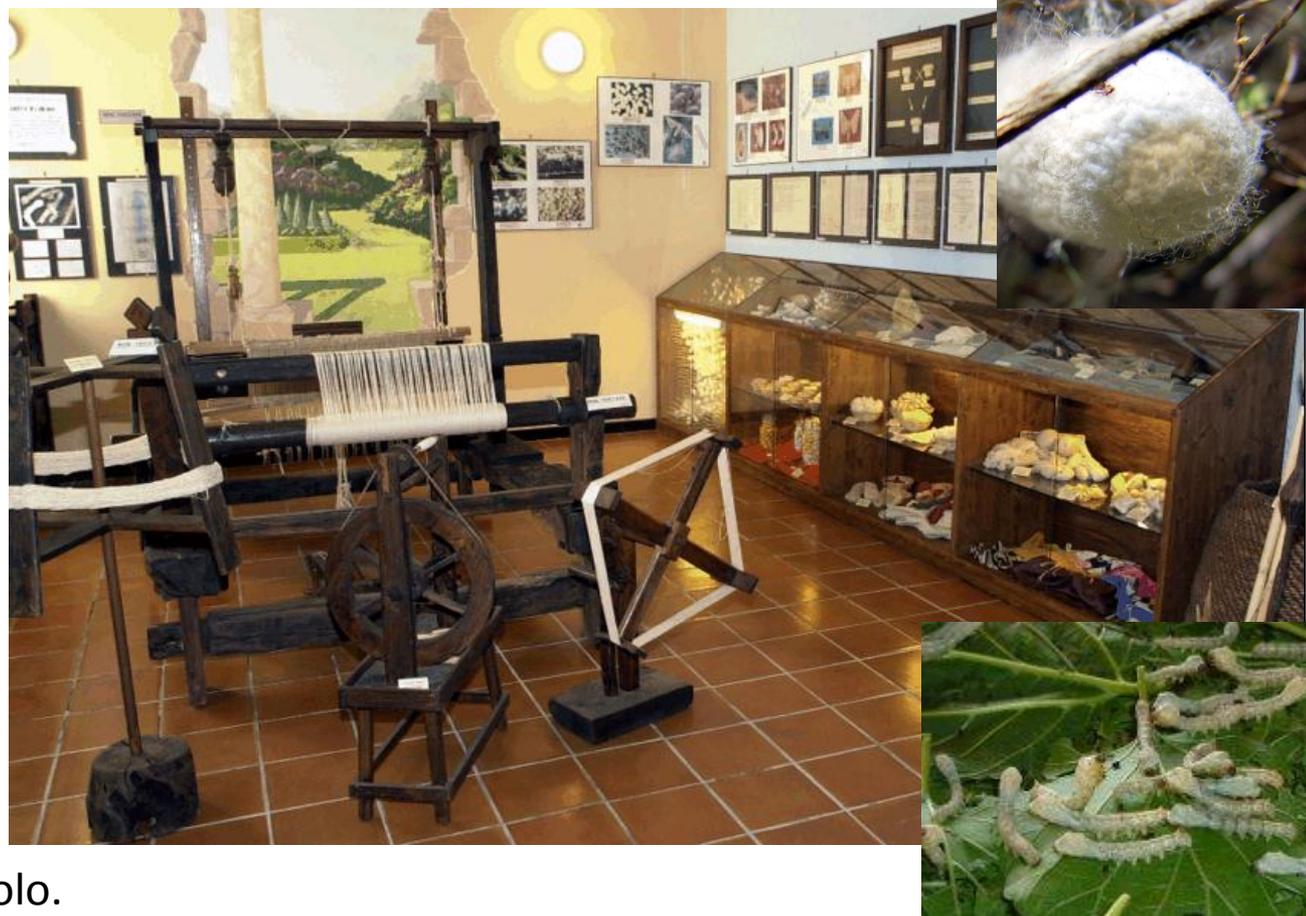
Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Meldola,
Museo del baco da seta
"Ciro Ronchi"

Nel 1872 l'Italia
è ai vertici della
produzione mondiale
di seta greggia in
concorrenza con Cina
e Giappone.

In questo periodo
Meldola si aggiudica
il primato, assieme
a Como, per la
migliore qualità e
quantità del prodotto sericolo.





PRISMA
SERVIZI • MULTIFUNZIONALITÀ • AMBIENTE



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Cusercoli

Sagra del tartufo

Protagonista della Sagra che si svolge la seconda e la terza domenica di novembre è senza dubbio il **"Tartufo bianco pregiato"** della Valle del Bidente, che proprio in questo mese tocca il suo apice qualitativo.



DOMENICA
17
APRILE
2011

MERCATO
AMBULANTE
dalle ore 8,00
alle ore 19,00

Esposizioni

Artigianato
Artistico

Prodotti tipici
di Valle

con il patrocinio del COMUNE DI GALEATA

**SAGRA
DELLO
STRIDOLO**

FIERA MOSTRA MERCATO
IN
Val Bidente

GALEATA
1966
PRO LOCO
MEVANECCA

**STAND
GASTRONOMICO**

MENU' TIPICO
CON
STRIDOLI

AREA COPERTA
CAMPO SPORTIVO

VISITE al
MUSEO CIVICO
"MONS. DOMENICO
MAMBRINI"
Dalle ore 9,30 alle ore 12,30
Dalle ore 15,00 alle ore 18,00

GALEATA
VILLAGGIO DEI SAPORI

VILLA DI
TEODORICO



La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

A partire dal I sec. d.C. la Romagna è uno dei maggiori produttori di frutta esotica...



A Civitella di Romagna in giugno si tiene la sagra della ciliegia



...e in ottobre si tiene la sagra della castagna

k0114329 www.fotosearch.it



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Il Ravigliolo

Formaggio fresco di latte di mucca non pastorizzato, tipico dell'alta valle del Bidente, in particolare di Civitella, Galeata e S. Sofia. Una volta preparato viene avvolto in foglie di felce che lo caratterizzano per la profumazione delicata.



Tortello alla lastra

Il "tortello alla lastra", di forma quadrata e maggiori dimensioni rispetto al classico tortello o raviolo, è una specialità gastronomica tipica della montagna tra Romagna e Toscana. Piatto elaborato ma genuino, prodotto da quella singolare capacità della gente di montagna di saper diversificare e combinare i pochi alimenti a disposizione. Il nome del prodotto trae origine dalla "lastra", la ruvida pietra di arenaria sulla quale venivano sdraiati i tortelli per cuocere.



La “riscoverta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

Il Sangiovese



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

L'artigianato: tessitura e tintura

Fiore del **guado**, radice di robbia, macina da guado



L'artigianato: la ceramica

Graffita arcaica (XIV-XV sec.)

Ceramica di Faenza





La “riscoperta” delle emergenze storico–artistiche nei borghi, nelle tradizioni, nella cultura locale delle vallate del Rabbi, del Montone e del Tramazzo

Castrocaro-Terra del sole, 23 febbraio 2012

L’artigianato: la ceramica con i colori naturali
Tele romagnole stampate (tradizione attestata con sicurezza dal XVII sec.).





PRISMA
SERVIZI • MULTIFUNZIONALITÀ • AMBIENTE



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Come mettere insieme luoghi di interesse culturale e produzioni tradizionali del territorio?
Realizzando progetti di valorizzazione rurale

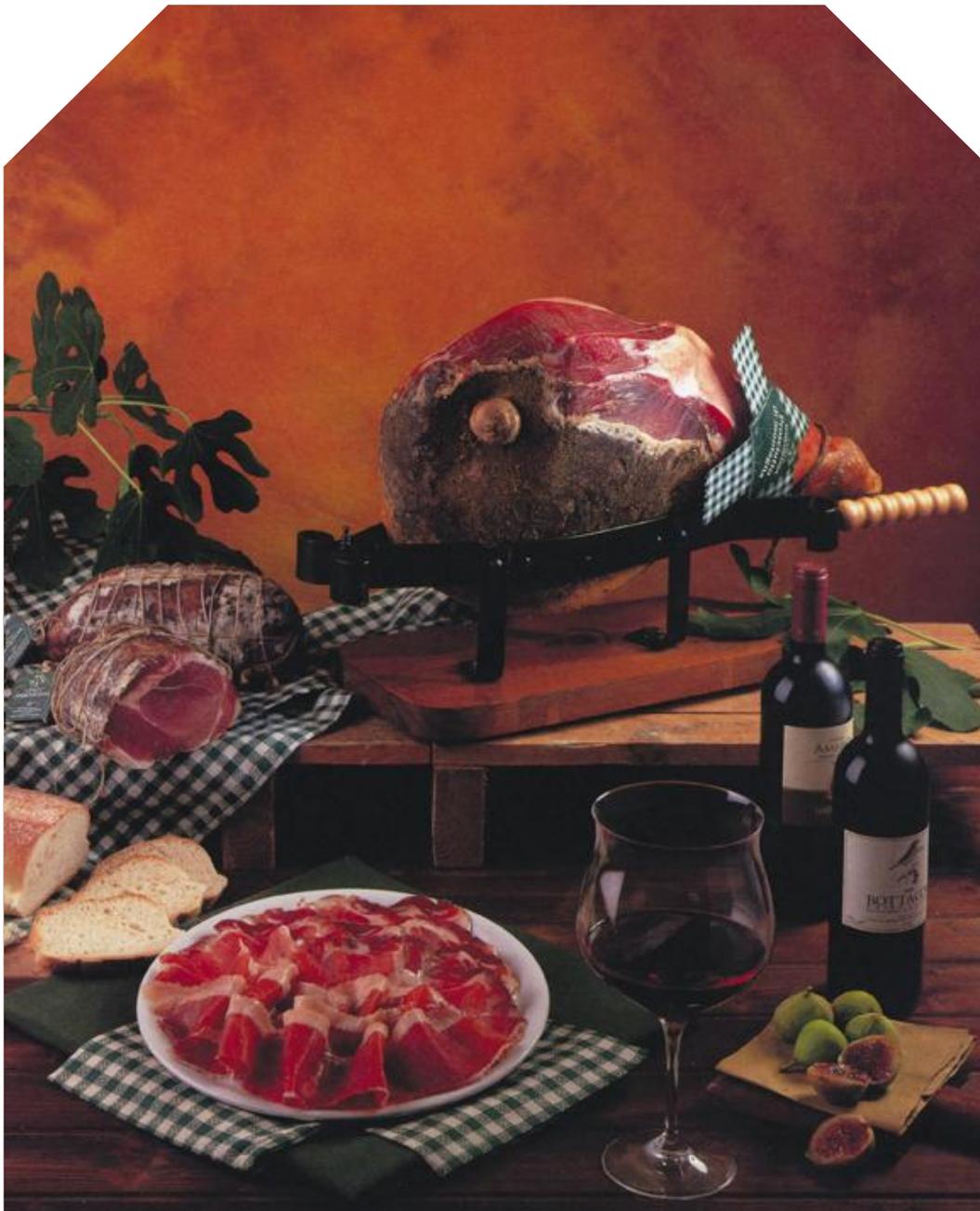




Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012





Conservare il cibo è contemporaneamente un segno di pessimismo e ottimismo: nel primo caso perché si conserva in quanto si teme che domani non ci sia da mangiare, nel secondo perché si presume di arrivare a consumare.



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Elaborare metodi efficaci di conservazione dei prodotti edibili al fine di poterli consumare oltre il loro ciclo naturale di sviluppo è stato da sempre per l'uomo un obiettivo primario, tanto che si può con certezza affermare che molte specialità oggi considerate parte integrante della nostra tradizione gastronomica come formaggi, insaccati e conserve, ma anche prodotti essiccati, affumicati, salati, nacquero come sistemi per prolungare la conservazione dei rispettivi alimenti di origine (latte, carne, pesce, frutta, verdura).



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Gli antichi metodi di conservazione perdurarono quasi immutati almeno fino all'inizio del XX secolo, quando cioè cominciarono a diffondersi sistemi di refrigerazione artificiale.

La grande distanza cronologica che separa la stesura del *De re rustica* di Columella (Gades, 4-70 d.C.) e *La Scienza in cucina e l'Arte di Mangiar bene* di Pellegrino Artusi (Forlimpopoli, 1820-Firenze 1911)

si riduce sorprendentemente leggendo i metodi di conservazione dei cibi che i testi propongono, poiché la vera rivoluzione, ossia l'introduzione su scala industriale della catena del freddo, appartengono ai decenni successivi rispetto al ricettario di Artusi.



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Il progetto generale

Dal 2008 un gruppo di ricerca supportato da Amphora ha promosso un progetto pluriennale di valorizzazione e promozione territoriale, alla riscoperta delle radici della dieta mediterranea .

Il titolo del progetto è

Conservare il cibo da Columella ad Artusi. Le tecniche e i luoghi di conservazione dall'epoca romana al XIX secolo.

Esso prevede lo studio interdisciplinare per la conoscenza e la valorizzazione di luoghi e metodi di conservazione del cibo, e coinvolge enti di tutela, enti di ricerca e amministrazioni.



Mostra espositiva

**Conservare il cibo da Columella ad
Artusi.**

I luoghi della conservazione.

castello di Cusercoli

3 ottobre 2009-6 gennaio 2010

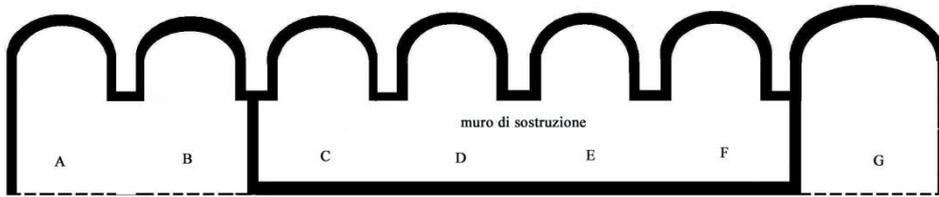
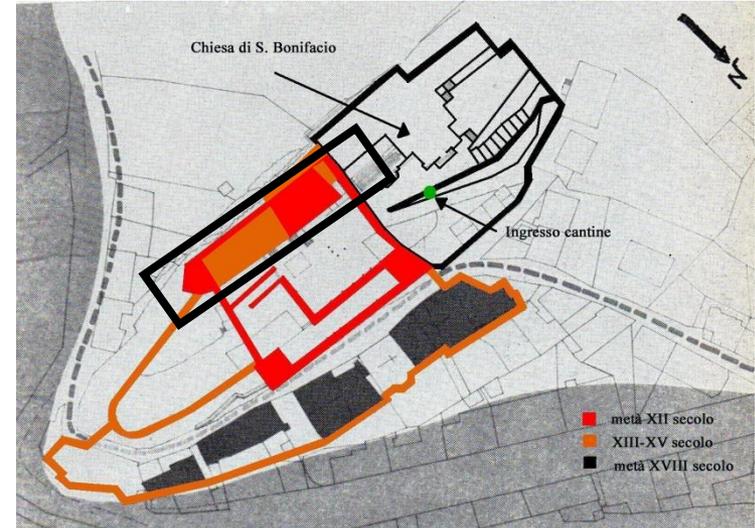


Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione

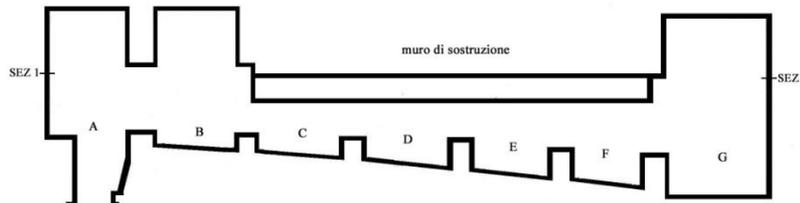


Civitella di Romagna (FC) Cantine della rocca di Cusercoli

XVIII secolo
ricavate all'interno dello sperone artificiale di collegamento fra l'ala centrale e quella occidentale del palazzo residenziale



SEZ. 1 Scala 1: 100 0 — 1 m



PIANTA 1 Scala 1: 100 0 — 1 m

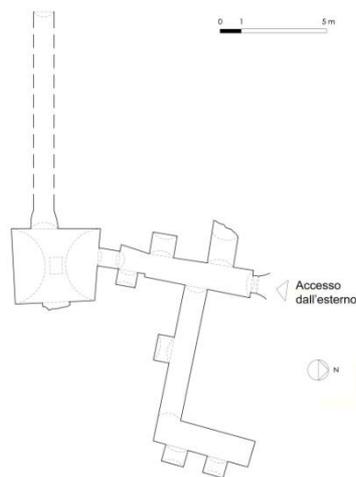


Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione



**Meldola (FC)
sotterranei della rocca di Castelnuovo
dal XVI secolo**

**L'ambiente centrale,
inizialmente destinato
a cisterna,
è stato ampliato
e utilizzato
come cantina grazie
alla ottima
ventilazione interna.**



Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione

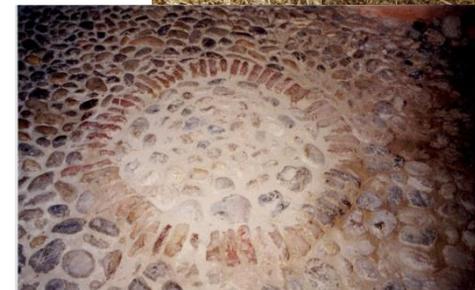
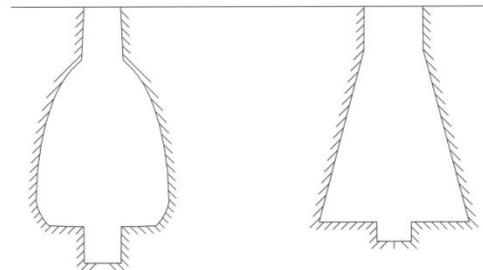


Sogliano (FC) fosse per il formaggio

Dal XV-XVII secolo

Le più antiche fosse di Sogliano sono ambienti ipogei scavati direttamente nell'arenaria (chiamata a Sogliano "tufo") e sono generalmente di forma ovoide (detta anche a fiasco) o troncoconica.

Le fosse più antiche sono di probabile costruzione malatestiana.

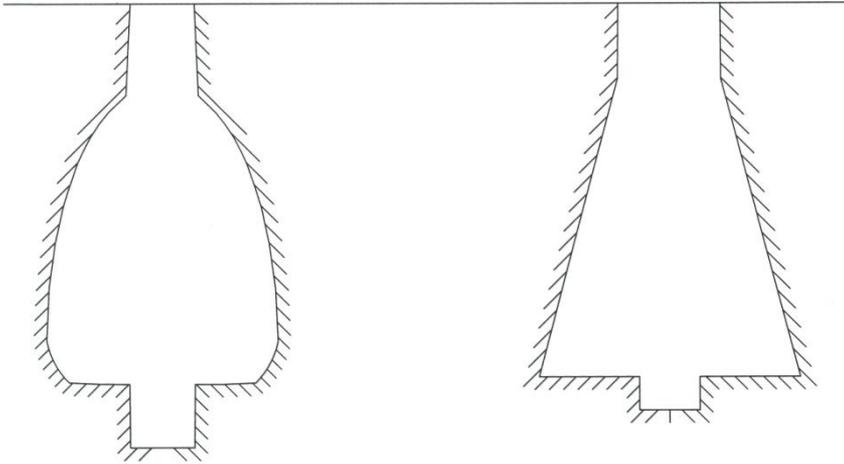




Formella ad Artusi: i luoghi della conservazione

Sogliano (FC)
fosse per il formaggio

Sezione



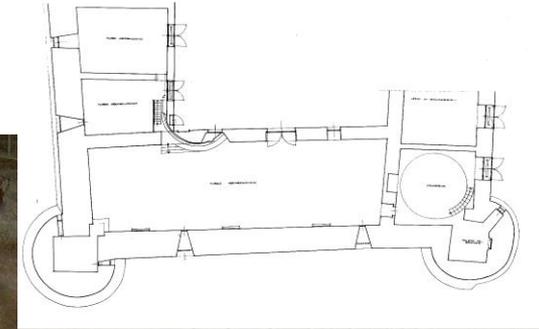
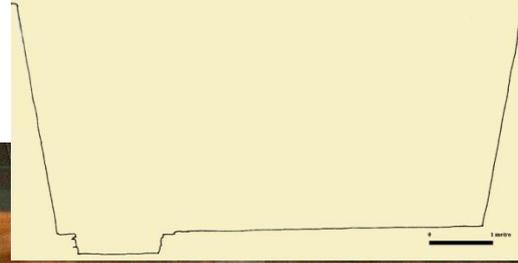
Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione



**Forlimpopoli (FC)
conserva del
Museo Civico
Archeologico**

XIX secolo

**La conserva
era destinata
ad accogliere
il ghiaccio o la neve
per la conservazione
dei cibi,
soprattutto le carni
delle attigie macellerie.**



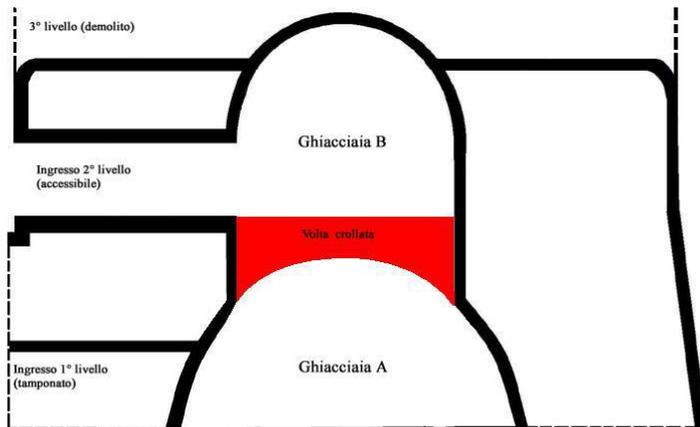
Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione



Ravenna
Rocca Brancaleone
ghiacciaia della
Torre Fiorentina

XIX secolo

La ghiacciaia era destinata
ad accogliere il ghiaccio o la neve
per la conservazione dei cibi.



SEZ 1 TORRE FIORENTINA, Scala 1: 100 0 — 1m



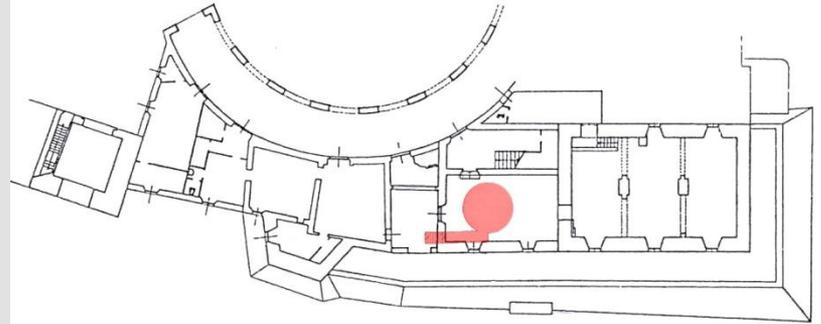
Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione



Mondaino (RN) conserva del castello

La costruzione della ghiacciaia ha distrutto numerose sottostrutture precedenti, in particolare i camminamenti sotterranei dei bastioni settentrionali.

Non possediamo la data di costruzione della ghiacciaia, tuttavia essa potrebbe essere collegata ai lavori ai quali il centro di Mondaino fu sottoposto nei primi decenni del XIX secolo, quando nella piazza attigua fu creato un mercato annonario.





Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione Come divulgare i risultati?

1_ La mostra diffusa

Per valorizzare questi luoghi, Amphora ha progettato un itinerario che durante tutta l'estate ha condotto i visitatori alla conoscenza di questi manufatti, creando un vero e proprio circuito espositivo che coinvolge l'intero territorio romagnolo. Nelle località che hanno aderito al circuito espositivo è stato installato un totem esplicativo, che descrive la struttura presso la quale è installato e rimanda agli altri luoghi dell'itinerario.



2_ La mostra espositiva

Oltre a considerare in ordine cronologico l'evoluzione delle strutture di conservazione del cibo, si sono coinvolte le aziende del territorio che producono secondo sistemi tradizionali.

Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione



Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione. Il bookshop



Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione



Da Columella ad Artusi: i luoghi della conservazione. Le presentazioni





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

ARS AMANDI: IL CIBO DI STRADA E GLI ALTRI PIACERI DEL CORPO





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

PasseggiarGustando
-Visita guidata con degustazione -
Ponte levatoio della Rocca
ore 19:30
Sabato 16- Martedì 19
Domenica 24 Giugno

Un storica dell'arte accompagnerà i visitatori alla scoperta di alcuni tra i principali monumenti della città di Forlìmpopoli, secondo il seguente percorso: rocca, piazza Garibaldi, via Saffi, Basilica di S. Ruffillo, via Massi, chiesa dei Servi e ritorno in piazza. Durante la passeggiata i visitatori potranno usufruire di due tappe di degustazione in negozi o locali tipici
Costo: euro 5,00 a persona.

Vitis et vinum.
L'attualità dei metodi antichi
- Conferenze con degustazione -
Corte interna della Rocca
Ore 21:00

Prendendo spunto dalla realtà archeologica del territorio di Forlìmpopoli, l'iniziativa prevede due serate di carattere scientifico-divulgativo dedicate l'una agli aspetti archeologici della coltivazione della vite e l'altra della produzione del vino. Seguirà la degustazione, guidata dall'Associazione Italiana Sommeliers, di un vino pregiato prodotto utilizzando alcune delle tecniche antiche. Sarà dunque possibile conoscere i metodi di produzione antichi dimostrandone però la grande attualità, attraverso la degustazione di alcuni vini prodotti ancora oggi con tali metodi, che più modernamente definiamo "biologici", e dunque più attenti alla salute del consumatore.
Costo: 15 euro (max 60 pers.)

Vitis et vinum Programma
Domenica 17 giugno

Studiando, oltre alle fonti letterarie ed epigrafiche, le frequenti tracce di vigneti ritrovate negli scavi archeologici e alcuni reperti, come i frammenti del legno di vite, lo staff del laboratorio di Ricerche Applicate della Soprintendenza Archeologica di Pompei, coordinato dalla Dr. Ciarallo ha dato vita alla prima esperienza di vigneto filologicamente impostato.

Presiede Chiara Guarnieri, Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna
Annamaria Ciarallo, Soprintendenza Archeologica di Pompei
I metodi di coltivazione della vite e la produzione del vino nell'antica Pompei: i risultati dell'archeologia sperimentale.
Giorgio Amadei, Sommelier AIS Romagna
Presentazione e degustazione di un vino "archeologico": il Villa dei Misteri Pompeiano IGT.

Giovedì 21 giugno

Attraverso le fonti letterarie e le testimonianze archeologiche anche recenti è possibile ricostruire i metodi di produzione del vino, dalla pigiatura all'anforamento. Verranno considerati anche i metodi di conservazione del vino sia ai fini dell'invecchiamento sia ai fini della commercializzazione.

Presiede Chiara Guarnieri, Soprintendenza per i Beni Archeologici dell'Emilia Romagna
Barbara Vernia, Università di Bologna
La produzione e conservazione del vino romano: l'attualità dei metodi antichi.
Gian Carlo Mondini, Presidente AIS Romagna
Presentazione e degustazione di un vino "all'antica": il Ribolla Anfora.



Aperitivo al Museo
-Visita-degustazione in Museo -
Museo Archeologico Tobia Aldini
Ore 19:30

Domenica 17 - Lunedì 18
Gustatio - Visita guidata ai reperti romani legati al consumo ed alla conservazione dei cibi. Seguirà la degustazione di alcune pietanze e bevande che costituivano la gustatio, cioè gli antipasti-stuzzichini che introducevano al banchetto.
Costo: 7,00 euro (max 25 pers.)
Promozione speciale: gustatio, prima cena, seconda cena 20,00 euro.

Mercoledì 20 - Giovedì 21
Prima cena -Visita guidata ai reperti romani legati agli ambienti del banchetto e agli oggetti che li arredavano. Seguirà la degustazione di alcune pietanze e bevande che costituivano la prima cena, cioè la parte centrale del banchetto.
Costo: 8,00 euro (max 25 pers.)

Venerdì 22 - Sabato 23
Seconda cena - Visita ai reperti romani che guidano alla conoscenza dei partecipanti ad un ideale banchetto svoltosi a Forlìmpopoli circa 2000 anni fa. Seguirà la degustazione di alcune pietanze e bevande che costituivano la seconda cena, quando più volentieri ci si concedevano frizzi e lazzi.
Costo: 7,00 euro (max 25 pers.)

Gli eventi AMPHORA per l'XI Festa Artusiana si svolgono qui:



Tutte le iniziative, per ragioni organizzative, prevedono un numero massimo di partecipanti, per cui è consigliata la prenotazione.

Per informazioni e prenotazioni
Tel. 333-7204218
e-mail: cooperativa.amphora@yahoo.it



via Euclideo 16 • 47100 Forlì • Tel. 0542/70202 • Fax 0542/70851
05428@idrogreca.com • www.idrogreca.com



XI Festa Artusiana

PasseggiarGustando
Vitis et vinum
Aperitivo al Museo

Forlìmpopoli 16-24 giugno 2007

con il contributo di:

VITIS ET VINUM. L'ATTUALITÀ DEI METODI ANTICHI

Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012



Venerdì 25 novembre 2011

BANCHETTO ROMANO



Cenerci proprio bene a casa ma tra pochi giorni, mio caro Fabullo, se gli dei vorranno, se porterai con te un pranzo succulento ed abbondante, e inoltre una splendida fanciulla, e il vino e il sale e risate d'ogni tipo...

Catullo, carne XIII

Museo Archeologico Tobia Aldini
ore 20:00

Aperitivo di benvenuto con ricette romane presso il Museo Archeologico, a seguire visita guidata

Ristorante Altopalato, Bertinoro
ore 21:00

Banchetto guidato

Il poeta Catullo scherzava con il suo amico Fabullo, ma noi il banchetto con le pietanze dell'antica Roma ve lo prepariamo davvero!

L'appuntamento è alle ore 20:00 al Museo Archeologico di Forlimpopoli, per un'anteprima con visita guidata ai reperti presenti in museo attinenti la cucina, i luoghi del banchetto e i personaggi che li frequentavano, il tutto accompagnato dallo spuntino più diffuso per strada e nelle terme.

In seguito ci sposteremo al Ristorante *l'Altopalato* di Bertinoro dove alle 21:00 daremo inizio al vero banchetto!

E siccome sul far della sera è sempre meglio girare sicuri, in via del tutto eccezionale saremo accompagnati da centurioni, soldati semplici e ausiliari della *Legio XIII Gemina*



Banchetto e banchetto guidato dall'archeologa Barbara Veroni



Costo
Euro 30,00 a persona
Prenotazione obbligatoria, max. 50 partecipanti

Info e prenotazioni
Cellulare: 139 333 7204218
Email: cooperativa.amphora@yahoo.it

Amphora - snc Coop.
Sede Operativa
Via Salaria 244/245 - 01121 Pali (PG)
Telefono: +39 0763 760126
Cellulare: +39 333 7204218
Web: www.amphora.it
Email: cooperativa.amphora@yahoo.it
Facebook: www.facebook.com/amphora.snc
85399 coop.aphora

In collaborazione con la *Legio XIII Gemina* di Rimini



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

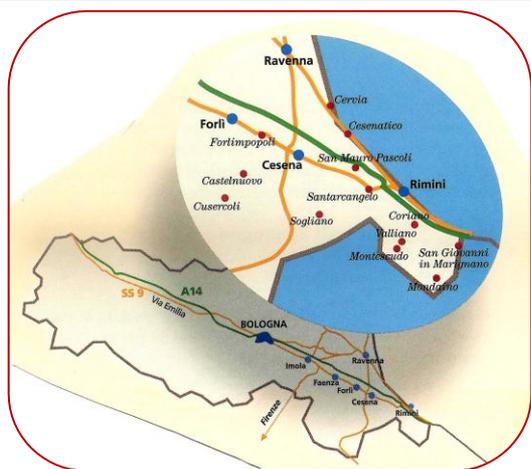
APERITIVO AL MUSEO





Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012



2011-2012_Si prosegue con il progetto europeo PARSJAD, Parco Archeologico dell'Alto Adriatico, finanziato nell'ambito del Programma per la Cooperazione Transfrontaliera Italia-Slovenia 2007-2013

2012_AdriaMuse, Progetto di cooperazione Transfrontaliera IPA Adriatico 2011-2013



Da Forlì lungo la vallata del Bidente: un viaggio tra i luoghi del gusto e dell'accoglienza

Galeata, 28 marzo 2012

Conservare il cibo

da Columella ad Artusi

Parco Archeologico dell'Alto Adriatico

- Home
- Cantine
- Ghiacciaia
- Luoghi di stoccaggio e vendita
- Magazzini del sale
- Mulini
- Musei
- Pozzi



i luoghi



i metodi



cibo in ciotola



pane e acqua



acqua in bocciai



giochi e curiosità



