Museo Archeologico Ambientale

G.A.S.A. Gruppo Archeologico Storico Ambientale - APS

Ciclo di conferenze on line "Incontri con l'archeologia"

25 FEBBRAIO 2021 ore 21.00

Gli ingredienti della cucina rinascimentale. Frutta e verdura da Lucrezia Borgia a Raffaello

A cura del dott.ssa Federica Badiali
Visiting lecturer dell'Università di Oradea

Lucrezia Borgia trascorreva molti mesi dell'anno a Belriguardo, nelle campagne ferraresi, con il marito Alfonso I d'Este e tutta la corte. Di uno di questi lunghi soggiorni, da aprile a ottobre 1516, è rimasto, presso l'Archivio di Stato di Modena, un registro della spenderia, che riporta tutte le spese sostenute da Lucrezia per il sostentamento della corte, soprattutto acquisti per la cucina e la tavola, comprese grandi quantità di frutta e verdura di stagione. Nello stesso anno, a Roma, Raffaello e Giovanni da Udine realizzavano la decorazione della loggia di Villa La Farnesina: ricchissimi festoni di frutta e verdura, composti da tutte le varietà allora note, anche dal Nuovo Mondo. Il confronto dei due documenti, uno testuale ed uno iconografico, ci offre uno spaccato delle consuetudini alimentari dell'epoca, che si discosta molto dai tanto celebrati banchetti rinascimentali.

Per partecipare è necessario prenotarsi al seguente link (**clicca qui**) oppure accedendo dal sito del Museo (www.museoarcheologicoambientale.it – HOME, sezione notizie → conferenze on line) oppure del GASA (https://gasaterredacqua2019.wordpress.com)
Il link di GOOGLE MEET per partecipare verrà inviato il giorno della conferenza ai primi 240 iscritti (si ricorda che è necessario accedere con profilo registrato su Google)

A chi ne farà richiesta verrà rilasciato un attestato di partecipazione valido sia per la formazione obbligatoria dei docenti (Direttiva Ministeriale 170/2016 – art. 1, comma 5) sia per l'eventuale riconoscimento di crediti formativi degli studenti

INFO:
Segreteria del Museo Archeologico Ambientale - Tel. 051/6871757, e-mail: maa@agenter.it
Gruppo G.A.S.A.-APS, e-mail: gruppogasa@gmail.com