

## GLI APPUNTAMENTI DEL MUSEO ARCHEOLOGICO DI TREVIGLIO

QUANDO	Laboratori per bambini	Conferenze per adulti
10 ottobre 2015 Ore 15.00	<u>Carne, cereali, frutti, legumi...</u> Ricostruiamo la dieta dei nostri antenati	<u>Vegetariani o carnivori? Alle origini della nostra alimentazione</u> Per tre milioni di anni l'alimentazione degli ominidi si è basata sui carboidrati con un limitato contributo di uova, insetti e piccoli animali. A partire da 2,5 milioni di anni fa la carne divenne una parte essenziale della dieta e svolse un ruolo decisivo nel favorire l'aumento delle dimensioni corporee e di quelle del cervello.
31 ottobre 2015 ore 15.00	<u>Dall'arnia al barattolo</u> Esploriamo il mondo delle api: quali sono i fiori prediletti per la produzione del miele, come è organizzato un alveare, quali sono i suoi "tesori"? potremo osservare una riproduzione di un'arnia in argilla e paglia e assaggiare alcuni tipi di miele.	<u>Latte e miele, il cibo degli dei</u> Libagioni di latte e miele caratterizzano le pratiche rituali dell'antichità. I due alimenti erano associati alla sfera celeste e rappresentano un simbolo di fertilità e di abbondanza.
14 novembre 2015 ore 15.00	<u>Profumi di ieri</u> Nell'antichità i profumi avevano una base oleosa non alcolica. Proviamo ad ottenere un profumo utilizzando l'olio d'oliva e le essenze ottenute da alcune erbe aromatiche	<u>Vino e olio, veicoli di civiltà</u> Ripercorriamo le più antiche tracce di vite e di olio, 8000 anni fa nella Transcaucasica e nel Levante mediterraneo. Propulsori dell'agricoltura e dell'economia del Mediterraneo, hanno portato a fondamentali innovazioni delle tecnologie produttive.
21 novembre 2015 ore 15.00	<u>Ricette del passato</u> nella cucina romana erano numerose le preparazioni destinate a conservare a lungo alimenti facilmente deperibili come la verdura, la frutta, la carne e il pesce. In laboratorio creeremo un piccolo libretto per poter sperimentare a casa una ricetta dell'antica Roma.	<u>La conservazione dei cibi nell'antichità</u> Nell'antichità il potere di conservazione del sale, che assorbe l'umidità e uccide i batteri, ha permesso di preservare a lungo la carne o il pesce. Frutta e versura venivano conservate nel miele e nell'olio.
DOVE	<u>MUSEO ARCHEOLOGICO</u>	<u>AUDITORIUM</u>

La partecipazione è gratuita ma è necessaria prenotazione per i laboratori

Info e iscrizioni:

- ufficio cultura: 0363317506/502  
ufficio.cultura@comune.treviglio.bg.it
- direttamente in biblioteca

