Da Torino: **1h 30'**
Da Milano: **1h**
Da Piacenza: **1h**
Da Genova: **45'**

Contatti

Area archeologica di Libarna	sabap-al.arealibarna@beniculturali.it 0143 633420 - **www.libarna.al.it** Libarna - Area archeologica
Associazione Libarna Arteventi	info@scoprilibarna.it **www.scoprilibarna.it** 329 6484707 – 340 3475144 Libarna Arteventi Associazione
Comune di Serravalle Scrivia	www.comune.serravalle-scrivia.al.it

Apertura area archeologica

Martedì – venerdì: dalle ore 9:00 alle ore 12:00
Sabato e domenica: dalle ore 10:00 alle ore 16:00
Lunedì chiuso

Con la collaborazione di:

Comune di Serravalle Scrivia
Pro loco di Serravalle Scrivia
C&A COMMERCIANTI E ARTIGIANI DI SERRAVALLE SCRIVIA
Distretto del Novese

Con il contributo di:

Serravalle Designer Outlet – A McArthurGlen Property
AEDES SIIQ COMMERCIAL PROPERTIES
FONDAZIONE CASSA DI RISPARMIO DI ALESSANDRIA
PER La grande A SERRAVALLE

nuclaink.com

LIBARNA

Archeosapori sulla via Postumia

Area archeologica di Libarna
20 maggio 2017

SOPRINTENDENZA ARCHEOLOGIA BELLE ARTI E PAESAGGIO PER LE PROVINCE DI ALESSANDRIA ASTI E CUNEO
LIBARNA arteventi ASSOCIAZIONE CULTURALE
CONSORZIO TUTELA DEL GAVI

È possibile immaginare **Libarna** come cittadina fiorente con un'economia basata sui traffici commerciali, con mercati dove i contadini offrivano i prodotti delle vallate oppure dove era possibile trovare merci provenienti dagli scambi marittimi di **Genova** o ancora cibo di strada per viandanti di passaggio dalla **via Postumia**.

A Libarna, in una delle vie principali del quartiere dedicato allo svago e ai divertimenti tra il **teatro**, l'**anfiteatro** e le **terme**, alla fine di un lungo porticato dove si aprono gli ingressi delle case e delle botteghe, si trovava un ***thermopolium***, una sorta di fast food dell'antichità dove era possibile consumare cibo e bevande.

"Archeosapori" è un piccolo percorso del gusto che ha come filo conduttore la storia del cibo e del vino. Gli attori principali sono il vino **Gavi Docg** e prodotti come la **torta Catone**, una cheese-cake di duemila anni fa, il **bacio di Libarna**, le **gallette di farro**, le **focacce rustiche**, la **farinata**, formaggi come **robiole** e **Montebore**, **composta di rose**.

I cibi

Territorio e cultura del cibo sono il binomio perfetto per raccontare la storia di un luogo, con i suoi colori, i suoi sapori che arrivano da un passato lontano ma ancora capace di coinvolgere e emozionare i visitatori.

Il cibo è un forte catalizzatore, comunicatore, elemento di integrazione e non per ultimo cultura, ecco quindi alcuni dei prodotti dalle origini antiche di questa edizione di "Archeosapori".

SALAME NOBILE DEL GIAROLO E LARDO

A proposito del maiale: "Nessun animale fornisce più alimenti: 50 sono i suoi sapori" – (Plinio, *Naturalis Historia*, VIII 209).

FOCACCE RUSTICHE ALLE ERBE AROMATICHE (Focaccia di Enea)

Di una semplice focaccia a base di farina, latte ed erbe aromatiche ne parla Virgilio nell'Eneide, questa viene utilizzata da Enea per far assopire il Cerbero a dimostrazione che il pane, escluso dalle mense divine, è indispensabile ai mortali e costituiva il tramite tra la terra e gli inferi.

GALLETTE DI FARRO

La galletta è un panetto duro dalla forma schiacciata. Consumate già durante le campagne militari dei legionari romani, anticamente veniva usata specialmente per approvvigionare le navi nei lunghi viaggi. Il farro costituiva uno degli elementi essenziali nella dieta delle popolazioni arcaiche. Originario della Palestina, giunto prima in Egitto e poi diffuso in tutto il Mediterraneo, nella penisola italica il farro cominciò a circolare intorno al VII sec. a.C. diventando il cibo preferito di etruschi e romani, che per lungo tempo ne fecero il loro pasto quotidiano.

TORTA CATONE, LA CHEESE-CAKE DI 2000 ANNI FA

La Torta Catone, è forse un azzardo, un gioco di ricerca, un salto indietro nel tempo di 2000 anni o un modo per riscoprire le proprie origini. La ricetta è di *Marco Porcio Catone*, il "Censore", la troviamo nel trattato *De agri cultura*, scritto nel 160 a.C., al capitolo 76. A chi avrà il piacere di assaggiarla provi a chiudere gli occhi e immaginare di essere a Libarna, di entrare come ospite nella sala da pranzo (*triclinium*) di una *domus* ancora illuminata dalla luce del sole. Di essere rapiti dalla bellezza del mosaico del pavimento della stanza raffigurante il mito di *Licurgo*.

Di adagiarsi quindi su appositi letti e abbandonarsi nella migliore disposizione dell'animo al vino e alla compagnia.

BACIO DI LIBARNA

Dolce a base di nocciola. Fin dall'antichità la frutta secca, pestata grossolanamente e mescolata al miele, costituiva uno degli elementi principali per la preparazione di dolci. "Un bacio a Libarna" è una dedica alla città di Libarna.

LA FARINATA, LA PULS DI LIBARNA

La *puls*, sinonimo di una cucina semplice e sobria, si preparava usando legumi diversi come farro e farina d'orzo, ma quella più apprezzata allora come oggi era quella di ceci.

GAVI IN ROSA, IL COCKTAIL AL PROFUMO DI ROSA E LA COMPOSTA DI ROSE E CILIEGIE

Rosa, rosae, rosae, rosam, rosa, rosa

Venere nasce dalla spuma del mare e insieme a Lei giunge a riva un cespuglio coperto di spine nel quale gli Dei fanno spuntare gocce di ambrosia che diventano candidi boccioli di rose bianche. Il mito ci parla anche di Afrodite che, accorrendo in aiuto dell'amato Adone, ucciso da un cinghiale inviato da Ares ingelosito, si ferisce con dei rovi e il suo sangue fa sbocciare delle rose rosse.

Già dal mondo antico le rose erano molto frequenti nelle siepi e ai margini dei boschi; con il frutto, ritenuto nutriente e curativo, si facevano salse che unite al miele e ad altre essenze costituivano un condimento raffinato. I petali di rosa inoltre si lasciavano nell'acqua o nel vino per profumarli e aromatizzarli. Qui viene presentato anche il cocktail Gavi in Rosa, Gavi Docg in versione frizzante profumato alla rosa.

FORMAGGI CAPRINI E ROBIOLE

Il latte e i latticini da sempre hanno costituito per l'uomo un elemento fondamentale della propria alimentazione.

La robiola, che troviamo spesso sulle nostre tavole, era una tipica produzione del popolo ligure ancor prima che i romani giungessero in Piemonte; questo formaggio, tradizionalmente d'alpeggio, per lo più caprovino, vaccino o, spesso, misto, era coperto da una crosta rossiccia, da cui il nome latino *rubeola*.

MONTEBORE, L'ANTICO FORMAGGIO DELLE VALLI BORBERA E CURONE

Gli antichi formaggi erano prevalentemente di latte ovino e caprino. Come erede di quella tradizione casearia millenaria, in Val Borbera, troviamo il Montebore, oggi prodotto con latte misto vaccino e ovino.

Il Montebore richiama nel nome e nella localizzazione il *pagus Eboreus* del territorio libarnese, citato nella *Tabula Alimentaria* di Velleia del II secolo d.C., e nella forma, determinata dalla sovrapposizione di formaggette di diverso diametro, i poggi terrazzati dei "castellari" liguri preromani. Si accompagna bene alla *puls* di ceci, l'antenata della farinata.

LA VITE NEL MITO

La ninfa Ambrosia, nutrice di Dioniso, inseguita e afferrata dal re trace Licurgo, invoca la Terra che la accoglie nel suo grembo, trasformandola in una vite, i cui pampini e trecce avvolgono il collo del re soffocandolo. (Nonno di Panopoli, *Dionisiakà*, canto 21).

Dalla coppa di ambrosia al calice del Gavi Docg, il grande vino bianco piemontese prodotto negli undici comuni della denominazione, il filo della storia lega due eccellenze del territorio.

A raccontare le tante storie di queste eccellenze del percorso:

Agriturismo "La Traversina"
Cascina La Traversina, 109 - Stazzano (AL)
www.latraversina.com – La Traversina Agriturismo di Charme
0143 61337
(Gavi in Rosa, il cocktail al profumo di rosa e la composta di rose e ciliegie)

Azienda Agricola Ravera Maria Teresa
Località Ventino, 91 - Arquata Scrivia (AL)
maria.teresa.ravera@alice.it – Az. Agr. Ravera Maria Teresa
347 9981931
(caprini, robiole)

Pasticceria Carrea
Via Berthoud, 85 - Serravalle Scrivia (AL)
Pasticceria Carrea
0143 65235
(bacio alla nocciola, gallette di farro, torta Catone)

Consorzio Tutela del Gavi
Vico Bassani, 27 - Gavi (AL)
www.consorziogavi.it - Gavi972
0143 645068
(Gavi Docg)

Gastronomia Antichi Sapori
Viale Martiri della Benedicta, 42 - Serravalle Scrivia (AL)
0143 65364
(focacce rustiche all'aroma di salvia e rosmarino)

La Farinata
Via Berthoud, 106 - Serravalle Scrivia (AL)
La Farinata Serravalle A Fainò
339 3330737
(farinata)

"Da Pina" – Azienda Agricola e produzione salumi Salame Nobile del Giarolo
Via Borghetto - Molo Borbera (AL)
Da Pina
0143 69428
(lardo, salame Nobile del Giarolo)

Vallenostra – Agriturismo e Caseificio
Cascina Valle, 1 - Mongiardino Ligure (AL)
www.vallenostra.it - Agriturismo e Caseificio Vallenostra
0143 94131
(Montebore e Mollana della Val Borbera)