DIREZIONE REGIONALE MUSEI ABRUZZO

musA Connessioni per la cultur

concessionario dei servizi concernenti percorsi educativi e attività culturali e didattiche presso DRM Abruzzo (determina n.128/2021)

propone:

"IL LINGUAGGIO ANTICO DEL CIBO"

percorso didattico ed esperienziale di conoscenza e curiosità

INFO: www.musabc.it

m.facebook.com/musaconnessioni

CONTATTI: infomusa@musabc.it

Aggiornamento: **16 APRILE 2022**

PERCHÉ IL CIBO?

Perché il cibo è un fenomeno culturale inclusivo che si presta ad una possibilità infinita di declinazioni tematiche. Il cibo costruisce intorno a sé una storia di gesti e di ritualità culturali, sociali e simboliche che definiscono la comunità.

Nel progetto che *musA* propone, l'angolo di visuale si allarga dal punto di vista storico e archeologico a quello antropologico e di costume, a quello artistico per costruire un percorso di fruizione incentrato su momenti e aspetti della cultura del cibo dall'antichità ai giorni nostri.

Punto di partenza i materiali esposti nei principali musei abruzzesi (MANdA Villa Frigerj e La Civitella a Chieti, MANdA di Campli, Castello Piccolomini a Celano -Museo della Marsica, Badia di S. Spirito al Morrone a Sulmona, Museo Casa d'Annunzio a Pescara) che consentono di sviluppare aspetti complementari del percorso culturale complessivo sul cibo articolati in "segmenti" che compongono una serie di itinerari.

Gli itinerari offriranno l'opportunità di evidenziare alcuni aspetti significativi e connotativi del cibo considerati dal punto di vista diacronico nello sviluppo storico e/o tematico nelle trasformazioni del paesaggio e nelle identità culturali della cultura del gusto.

Riscoprire i significati del cibo nell'antichità e nel passato più vicino comporta dare significato al presente in un'ottica che guarda al futuro. Il percorso di conoscenza proposto al pubblico può pertanto trasformarsi, attraverso il legame con il territorio, in un'azione di valorizzazione delle tipicità alimentari, di riscoperta di piatti e di rilettura delle tradizioni popolari.

Una tematica trasversale, quindi, che consente di uscire dalle mura del museo per spaziare su argomenti che riguardano valori culturali, nutrizionali, ambientali, sociali ed economici.
Ne conseguono vari nodi tematici, alcuni dei quali vicini alla nostra contemporaneità:

- *La nascita dell'agricoltura - preistoria e alimentazione*
- *Banchetti e incontri conviviali - funzione rituale e sociale*
- *Nel segno di Dioniso: il vino e il simposio*
- *Cibo e trasformazione del territorio*
- *Noi e il cibo*
- *Cibo e "marketing"*
- *Cibo e arte*
- *Cibo, ambiente e sostenibilità*
- *Patrimonio culturale e dieta mediterranea*
- *Feste e tradizioni alimentari abruzzesi*
- *Eccellenze alimentari d'Abruzzo*
- *Ricette tradizionali*

La proposta progettuale di *musA* vuole connotarsi come un "progetto sperimentale di comunicazione e accessibilità culturale" in quanto non ha solo come obiettivo lo studio di un tema multidisciplinare, ma soprattutto la sperimentazione di percorsi di conoscenza di contenuti museali attraverso il coinvolgimento attivo di pubblico e la costruzione di forme alternative di visita.

La scelta del tema, riconducibile al vissuto quotidiano e ad un argomento di forte attualità, fornisce l'occasione per catturare l'attenzione verso le collezioni museali creando un legame tra gli oggetti e i visitatori che, attraverso un processo di coinvolgimento ed immedesimazione, viene a costituire il presupposto per una fruizione consapevole e partecipativa.

IL PERCORSO DI FRUIZIONE

Visite tematiche, momenti di gioco, atelier creativi, laboratori didattici e approfondimenti scientifici sono pensati per indagare il tema proposto attraverso la scoperta di rituali e tradizioni legati al cibo e al territorio.

Con l'obiettivo di rendere accessibili i contenuti scientifici sottesi all'allestimento museale il progetto prevede l'apporto di diversi soggetti attraverso varie forme di comunicazione e coinvolgimento:

- ✓ percorsi espositivi attraverso una selezione di opere, già presenti all'interno dei siti museali, adeguatamente segnalate da allestimenti dedicati
- ✓ videointerviste con brevi approfondimenti tematici a cura di esperti, fruibili durante la visita e diffuse attraverso i canali social di *musA*
- ✓ videoproiezioni di immagini e suoni per rivivere atmosfere di paesaggi e gesti rituali in un approccio multisensoriale
- ✓ letture espressive e contenuti aggiuntivi, fruibili mediante QR Code
- ✓ contenuti creativi e testi semplificati a cura di gruppi di studenti coinvolti in un progetto di sperimentazione per l'educazione al patrimonio culturale
- ✓ laboratori didattici per scolaresche, con ausilio di schede operative e scenografie
- ✓ visite tematiche con un approccio narrativo e interattivo
- ✓ visite-gioco per famiglie e bambini
- ✓ incontri dialogati con gli esperti
- ✓ percorsi outdoor

Durante il periodo di svolgimento de IL LINGUAGGIO ANTICO DEL CIBO è previsto il coinvolgimento di produttori, ristoratori e botteghe per piccoli eventi con la presentazione di speciali prodotti locali legati al territorio e alla sua storia (presidi Slow Food®, IGT, IGP…) o per la proposta di degustazioni che saranno segnalati sul sito www.musabc.it, nella newsletter di *musA* e nei canali social.

“IL LINGUAGGIO ANTICO DEL CIBO”

percorso didattico ed esperienziale di conoscenza e curiosità:

VISITE E LABORATORI DIDATTICI:

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE LA CIVITELLA – CHIETI (CH)

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE VILLA FRIGERJ – CHIETI (CH)

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DI CAMPLI (TE)

CASTELLO PICCOLOMINI- CELANO (AQ)

ABBAZIA DI SANTO SPIRITO AL MORRONE - SULMONA (AQ)

MUSEO CASA NATALE DI GABRIELE D’ANNUNZIO - PESCARA (PE)

E INOLTRE….

DIALOGANDO CON…

INCONTRI A TEMA CON “FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE”

CALENDARIO DEGLI EVENTI

VISITE E LABORATORI DIDATTICI:

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE LA CIVITELLA – CHIETI (CH)

#musAingioco – Attività ludiche e di edutainment per bambini, famiglie e adulti

Costo: euro 10.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 5

Mani in pasta (3 aprile 2022, ore 11.00-7 maggio 2022 ore 10,30 durata 2h)
Conosciamo i principali tipi di farine e realizziamo un panetto con il lievito madre che sarà fornito a tutti i partecipanti. Laboratorio di panificazione con visita guidata alla sala La Terra dei Marrucini.

La storia della vite in un vaso (23 aprile 2022 ore 10.30- durata 3h)
Realizziamo insieme una *crankie box* incorniciata da un vaso romano in cui far scorrere una storia illustrata ispirata alla visita al museo, dando spazio ad immaginazione e notizie storiche.

Sapori antichi (21 maggio 2022 ore 16.30 - durata 2h)
Come cuochi nella cucina di una casa romana per leggere gustose e stravaganti ricette e conoscere gli ingredienti per ricreare zuppe e dolci

Dall'orto alla tavolozza (22 maggio e 26 giugno 2022 ore 10.30- durata 2h)

Scopriamo come trasformare verdure, frutti e spezie in meravigliosi coloranti per dipingere su carta e realizziamo un piccolo capolavoro da riportare a casa.

Tutti al mercato! (28 maggio 2022 ore 16.30 – durata 2h)

Gioco di ruolo ambientato in un mercato di età romana per effettuare acquisti di generi alimentari utilizzando riproduzioni di monete antiche e per scoprire piccole curiosità

Gladiatori, "mangia orzo"! (5 giugno 2022 ore 11.00 - durata 2h)

Con le fonti materiali e letterarie ricostruiamo la dieta tipo dei gladiatori romani e sperimentiamo la realizzazione di alcune ricette. Con visita guidata all'anfiteatro e al Mausoleo di C. Lusius Storax.

#musAlibre – "cocktail" di esperienze riservato agli adulti .Percorsi di visita con degustazione finale a tema

Costo: euro 6.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 10

Il più antico servizio di piatti d'Abruzzo (2 aprile 2022 ore 18.00 - durata 1h)

Percorso tematico nella sezione La Terra dei Marrucini per scoprire come erano fatti e cosa contenevano piatti, pentole, tegami e stoviglie del Neolitico e dell'Età del Bronzo.

Una passeggiata in città in epoca romana (7 maggio ore 18 e 21 maggio 2022, ore 16.30, - durata 1h)

Percorso tematico nella sezione da Roma e Ieri dedicata ad approfondire alcuni aspetti della vita quotidiana a *Teate* in epoca romana

Gli dei e le dee dell'antica Teate (8 maggio 2022 ore 18.00 - durata 1h)

Percorso tematico nella Sala dei Frontoni dedicato alla ritualità del cibo e alle offerte alimentari agli dei.

#musAscuola - Laboratori didattici per scolaresche su prenotazione, tutti i mercoledì e i sabato dei mesi di marzo, aprile e maggio 2022

Percorso tematico: L'alimentazione nella Preistoria e nella Storia

Percorso incentrato sul valore materiale e simbolico del cibo, dalle prime forme di sostentamento dei cacciatori/raccoglitori del Paleolitico fino allo sfarzo dei banchetti di età romana.

Costo: euro 60 a gruppo/classe (max 25 partecipanti) -durata 1h

Laboratorio Vita nel neolitico: l'alimentazione

Attraverso la simulazione di uno scavo archeologico, impariamo a riconoscere semi e ossi animali e a comprenderne l'utilità come fonti per ricostruire la dieta di una comunità dell'Abruzzo Neolitico.

Costo: euro 80 a gruppo/classe (max 25 partecipanti) -durata 2h

Laboratorio Vita nel neolitico: il vasellame

Sperimentiamo con l'argilla le tecniche utilizzate per modellare e decorare i vasi nel Neolitico, prendendo ispirazione dai reperti esposti nel Museo. Prevede la realizzazione di un manufatto.

Costo: euro 80 a gruppo/classe (max 25 partecipanti)- durata 2h

Progetto didattico in 3 incontri Vasellame e cibo nel Neolitico

Per ricostruire la vita quotidiana e le forme di sostentamento in un villaggio dell'Abruzzo Neolitico, attraverso la classificazione dei resti faunistici e vegetali, la sperimentazione di tecniche per la realizzazione della ceramica e la drammatizzazione in costume di un percorso di visita.

- Laboratorio Vita nel Neolitico: l'alimentazione
- Laboratorio Vita nel Neolitico: il vasellame
- Visita guidata animata "In un villaggio neolitico…7000 anni fa"

Costo: euro 240 a gruppo/classe (max 25 partecipanti) - durata 6h (3 incontri di 2h ciascuno)

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE VILLA FRIGERJ – CHIETI (CH)

#musAingioco – Attività ludiche e di edutainment per bambini, famiglie e adulti

Costo: euro 10.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 5

Sapori antichi (21 maggio 2022 ore 16.30 – durata 2h)
Come cuochi nella cucina di una casa romana per leggere gustose e stravaganti ricette e conoscere gli ingredienti per ricreare zuppe e dolci

Tutti al mercato! (18 giugno 2022 ore 16.30 – durata 2h)
Gioco di ruolo ambientato in un mercato di età romana per effettuare acquisti di generi alimentari utilizzando riproduzioni di monete antiche e per scoprire piccole curiosità

#musAinsieme Laboratori espressivi-creativi per l'inclusione e l'accessibilità universale

Costo: euro 6.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 5- durata 2h

Benvenuto alla mia tavola (15 maggio 2022, ore 17.00)
Laboratorio espressivo-creativo per la realizzazione di vasellame per apparecchiare la tavola per il banchetto

#musAlibre – "cocktail" di esperienze riservato agli adulti
Percorsi di visita con degustazione finale a tema
Costo: euro 6.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 10

Miti e riti del vino (30 aprile 2022, ore 16.30) - durata 1h
Dal raffinato vasellame per versare il vino fino alle immagini simboliche sui letti funerari in osso per narrare storie di libagioni e riti sacri.
Con letture a tema a cura degli studenti del Liceo Classico "G.B.Vico" - PCTO "Biblioteca in rete"

A banchetto con gli italici (14 maggio 2022, ore 16.30) - durata 1h
Per conoscere vasellame e strumenti dei servizi da tavola dell'aristocrazia italica, ricostruire parte dell'alimentazione e scoprire rituali conviviali di principi guerrieri.
Con letture a tema a cura degli studenti del Liceo Classico "G.B.Vico" - PCTO "Biblioteca in rete"

Le monete raccontano (28 maggio 2022, ore 16.30) - durata 1h
Le più antiche monete rinvenute in Abruzzo e le emissioni di epoca romana per scoprire il costo degli alimenti e il potere d'acquisto

#musAscuola - Laboratori didattici per scolaresche su prenotazione, tutti i mercoledì e i sabato dei mesi di marzo, aprile e maggio 2022

Il banchetto aristocratico
Disegno e riproduzione delle principali forme di vasellame dei servizi da tavola dell'aristocrazia italica, analisi delle fonti per scoprire cibi e modalità di consumo nei banchetti di principi guerrieri
Costo: euro 60 a gruppo/classe (max 25 partecipanti) - durata 1h

Riti e offerte agli dei

Per rivivere le cerimonie delle offerte agricole e dei sacrifici animali attraverso i gesti e rituali della religiosità antica tra oggetti simbolici e rappresentazioni delle divinità

Costo: euro 60 a gruppo/classe (max 25 partecipanti) - durata 1h

Ricette e vasellame dalle cucine romane

Come nelle cucine di ricche domus cuochi, capocuochi ed aiutanti scelgono ingredienti e vasellame secondo gli usi dei Romani per ricreare le antiche ricette trasmesse da Apicio

Costo: euro 60 a gruppo/classe (max 25 partecipanti) - durata 1h

La spesa della matrona

Gioco di ruolo ambientato in un mercato di età romana per effettuare acquisti di generi alimentari con riproduzioni di monete e scoprire così il costo delle merci

Costo: euro 60 a gruppo/classe (max 25 partecipanti) - durata 1h

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE DI CAMPLI (TE)

#musAingioco – Attività ludiche e di edutainment per bambini, famiglie e adulti

Costo: euro 5.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 10 - durata 1h

Che silhouette! (2 aprile 2022 ore 11 e 15 maggio 2022 ore 16)
Coppe, piatti, brocche quante forme! Ognuno aveva la sua funzione. Attraverso l'attività approfondiremo il loro utilizzo.

Un invito al banchetto (15 aprile 2022, ore 11.30)
Esaminiamo i reperti dei corredi esposti, comprendiamone il significato culturale e ricostruiamo la storia del territorio anche attraverso la riproduzione di alcuni oggetti significativi.

Costo: euro 10.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti. Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 5 – durata 2 h

Facile, si fa così! (5 giugno 2022 ore 16.00)
Come si fa la farina? Allo stesso modo di 3500 anni fa? Laboratorio per realizzare un personalizzato sacchetto di farina scoprendo strumenti e tecniche della macinatura.

Le "virtù" dei Pretuzi (19 giugno 2022, ore 16.00)
Vasellame da mensa e da cucina e utensili per la preparazione dei cibi per conoscere le abitudini alimentari dei Pretuzi: attraverso la scelta tra alimenti del presente e del passato e ricostruire il tipico piatto pretuzio!

#musApertutti Visite guidate e percorsi per appassionati, turisti, studiosi

Costo: euro 5.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 10 – durata 1h

A tavola con i Pretuzi (25 aprile, ore 17.30)
Percorso tematico che mira ad approfondire l'alimentazione, i commerci e i costumi dei Pretuzi attraverso la cultura materiale proveniente dalla Necropoli di Campovalano.

#musAoneshot – special edition (22 maggio 2022, ore 17.00, Sala Consiliare del Comune di Campli/Museo Archeologico - prenotazione obbligatoria)

Il prestigio del banchetto: tra alimentazione ed esibizione del rango
Conversazione e Percorsi di visita con degustazione finale a tema

#musAscuola - Laboratori didattici per scolaresche (su prenotazione)

Costo: euro 5.00 a partecipante, Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 10 – durata 1h

Antiche forme!

L'estrema varietà di forme ceramiche rinvenute nella necropoli di Campovalano mostra tutte la ricchezza e l'importanza delle loro produzioni. Ognuna di queste aveva una funzione specifica che verrà approfondita attraverso il percorso museale imparando la nomenclatura, la tipologia e il loro specifico utilizzo. L'attività, a seguire, sarà incentrata sulla rappresentazione grafica del vasellame ceramico, dei cibi e delle bevande che poi dovranno essere abbinate correttamente in una simpatica competizione.

Il banchetto e la sua funzione

Gran parte dei corredi funebri rinvenuti nella necropoli di Campovalano è composta da vasellame da mensa, in bronzo e ceramica, testimonianza fondamentale per la ricostruzione della funzione e delle dinamiche del banchetto. L' attività consiste in un approfondimento critico sui reperti archeologici all'interno delle sale e successivamente la riproduzione degli oggetti da banchetto caratteristici delle sepolture appena viste.

Progetto didattico in 3 incontri "L'avventura di un Seme in cucina"

Per scoprire abitudini, necessità e tecnologie legate all'alimentazione dei Pretuzi attraverso i reperti provenienti dalle numerose tombe a tumulo rinvenute durante le indagini di scavo nella necropoli di Campovalano.

- Laboratorio creativo per conoscere e riprodurre tipologie vasellame e strumenti da cucina
- Percorsi tematico per approfondire le abitudini alimentari dei Pretuzi
- Laboratorio interattivo per scoprire tecnologie, strumenti di coltivazione, produzione e lavorazione degli alimenti

CASTELLO PICCOLOMINI, COLLEZIONE TORLONIA E MUSEO D' ARTE SACRA DELLA MARSICA - CELANO (AQ)

#musAingioco – Attività ludiche e di edutainment per bambini, famiglie e adulti

Costo: euro 10.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 5 – durata 2h.

A tavola con la Contessa (9 aprile 2022, ore 16.00)
Dopo aver illustrato le abitudini di vita quotidiana all'interno del Castello, i piccoli ospiti saranno invitati a prendere parte ad un banchetto di epoca rinascimentale e dovranno scegliere cosa mangiare e come mangiarlo secondo il galateo della signora del Castello.

Il pranzo è servito (8 maggio 2022, ore 11.00)
Viaggio nel passato alla scoperta delle abitudini a tavola tra il XIV ed il XV secolo. Per allestire un banchetto ed imparare cosa era o non era consentito a tavola, impersonando un gruppo di commensali.

Costo: euro 5.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 10 - durata 1h

Scegli l'intruso (29 maggio 2022, ore 16.00)
Pizza? Hamburger? Cosa mangiavano i Signori del Castello di Celano? Scopriamolo attraverso questo percorso!

Fish or chips? (11 giugno 2022, ore 18.00)
Come si è passati dalla pesca alla coltivazione della nota patata del Fucino? Illustrazioni, carte geografiche e testimonianze scritte ci permetteranno di ricostruire il paesaggio antico e scoprire come i cambiamenti dell'ambiente influiscono sulle nostre abitudini.

#musApertutti Visite guidate e percorsi per appassionati, turisti, studiosi

Costo: euro 5.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 10- durata 1 h

Il cibo del lago (3 aprile 2022, ore 17.30)
Visita guidata tematica che mira ad approfondire l'alimentazione, i commerci e i costumi dei Marsi attraverso la cultura materiale esposta nella collezione Torlonia.

#musAscuola - Laboratori didattici per scolaresche (su prenotazione)

Costo: euro 5.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 10 -durata 1h

Il ricettario del castello
Un laboratorio di archeo-cucina per sperimentare ricette del XIV e XV secolo: si scopriranno i luoghi e gli ambienti, i prodotti della terra e la loro lenta trasformazione per concludersi con la lettura di alcune ricette e cimentarsi nella scelta degli ingredienti per la realizzazione.

Saluti dal passato
Attraverso documenti antichi, reperti, litografie e carte geografiche di varie epoche si scoprirà la radicale trasformazione della Piana del Fucino, un tempo caratterizzata dalla presenza di un grande lago, prosciugato definitivamente nel corso del XIX secolo per volere del principe Alessandro Torlonia, ed ora con estesi terreni fertili. Da una popolazione dedita

prevalentemente alla pesca e legata alle risorse lacustri ad una popolazione composta in gran parte di agricoltori e legata alle risorse della terra.
A seguito dell'indagine documentaria i partecipanti saranno invitati a creare una "cartolina dal passato" che evochi questo antico paesaggio: un saluto dal passato per amici del futuro.

ABBAZIA DI SANTO SPIRITO AL MORRONE - SULMONA (AQ)

#musAingioco – Attività ludiche e di edutainment per bambini, famiglie e adulti **Costo: euro 10.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 5 -durata 2h**

Le stagioni dei monaci (30 aprile 2022 ore 11)

Per far conoscere gli aspetti principali della vita monastica legati all'alimentazione, ripercorrendo gli ambienti dell'abbazia: la stagione della semina, raccolta, conservazione e consumo del cibo

Produzione di un "calendario delle stagioni" in cui rappresentare le attività principali praticate dai monaci utilizzando come supporti anche i numerosi calendari realizzati nei secoli.

MUSEO CASA NATALE DI GABRIELE D'ANNUNZIO - PESCARA (PE)

#musApertutti Visite guidate e percorsi per appassionati, turisti, studiosi

Costo: euro 6.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 10

Il Piacere…del cibo: gusti, profumi e desideri gastronomici del Vate (01 e 29 maggio 2022, ore 11.00) durata 1h 30 min

Partendo dall'analisi di un piatto giapponese esposto nel museo che, secondo un aneddoto, fu utilizzato per servire i maccheroni alla chitarra dopo il successo della prima teatrale de La Figlia di Iorio, la visita guidata permetterà di conoscere il pensiero e il rapporto, a tratti controverso, di Gabriele d'Annunzio con il cibo, di scoprire quali fossero i suoi piatti preferiti e di approfondire la conoscenza delle tradizioni gastronomiche dei luoghi visitati dal Vate. Nella sala un tempo adibita a cucina della casa si farà un breve *virtual tour* della cucina del Vittoriale degli Italiani dove suor Intingola, l'amata cuoca del poeta, era solita esaudire i desideri culinari di d'Annunzio.

#musAingioco – Attività ludiche e di edutainment per bambini, famiglie e adulti

Costo: euro 10.00 a partecipante, escluso il biglietto di ingresso al Museo per gli adulti - Prenotazione obbligatoria - n. minimo di partecipanti: 5. Durata 2h

Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei (3 aprile 2022, ore 11)

I bambini visiteranno il museo seguendo un percorso guidato che li porterà alla scoperta dei gusti e delle preferenze alimentari del poeta nonché della storia e delle tradizioni culinarie del territorio, degli strumenti e dei procedimenti più usati in cucina, attraverso un costante confronto tra passato e presente. Il percorso sarà animato da quiz e giochi di associazione che permetteranno ai bambini di risolvere un enigma finale.

Un ricettario dannunziano (16 aprile e 15 maggio 2022, ore11)

Come si mangiava ai tempi di Gabriele d'Annunzio? Cosa si mangiava? Quali erano i suoi piatti preferiti? Nel corso della visita guidata proveremo a rispondere a queste domande vestendo i panni di Suor Intingola, la cuoca di fiducia di d'Annunzio ai tempi in cui egli viveva al Vittoriale per creare un libro delle ricette più amate dal poeta.

#musAlibre – "cocktail" di esperienze riservato agli adulti

D'Annunzio e il cibo (8 ottobre 2022, ore 16)

Incontro con degustazione a tema

Moderatore: Marzio Maria Cimini, esperto dannunziologo, curatore della mostra "D'Annunzio intimo e segreto".

E INOLTRE….

visite a tema “outdoor” in corso di programmazione (info su www.musabc.it)

DIALOGANDO CON…

INCONTRI A TEMA CON "FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE"

(su prenotazione)

Data e luogo possono essere soggetti a variazione anche a causa di una diversa programmazione delle aperture museali. Si consiglia di verificare l'aggiornamento sui social musA:

www.musabc.it
m.facebook.com/musaconnessioni

SILVANO AGOSTINI (Università degli Studi di Chieti-Pescara)	*Faune preistoriche abruzzesi*	**sabato 2 aprile, ore 17,30** **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
AURELIO MANZI (Università degli Studi di Teramo)	*La nascita dell'agricoltura e gli albori della civiltà*	**sabato 2 aprile, ore 17,30** **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
LUCA CERCHIAI (Università degli Studi di Salerno)	*Dioniso e il simposio etrusco*	**sabato 30 aprile, ore 17,30** **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
VALERIA ACCONCIA (MIC, Istituto Centrale per l'Archeologia)	*Ritualità funeraria e convivialità tra rigore e ostentazione nell'Abruzzo preromano*	**sabato 14 maggio, ore 17,30** **Museo Archeologico Villa Frigerj Chieti**

ALESSANDRA DI PIETRO (Dirigente Scolastico Ist. Alberghiero e Turistico "Filippo De Cecco" di Pescara)	*Promozione del territorio e tipicità enogastronomiche*	**sabato 21 maggio, ore 17,30** **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
LEONARDO SEGHETTI (Università degli Studi di Teramo, Accademico della Crusca)	*La valorizzazione dei luoghi e delle tipicità attraverso un viaggio sensoriale*	**sabato 21 maggio, ore 17,30** **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
ROBERTO CASACCIA BIOLOGO NUTRIZIONISTA (PRESIDENTE BIOPASS ABRUZZO)	*Tutti i sensi sono invitati a tavola*	**sabato 21 maggio, ore 17,30** **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
VALERIA ACCONCIA (MIC, Istituto Centrale per l'Archeologia)	*Banchetto e Ritualità funeraria nella necropoli di Campovalano*	**domenica 22 maggio ore 17** **Aula Consiliare Comune di Campli/ Museo Archeologico Campli**
RITA VARGIU (Istituto Italiano di Antropologia)	*Dieta e condizioni di vita nelle popolazioni antiche*	**domenica 22 maggio ore 17** **Aula Consiliare Comune di Campli/ Museo Archeologico Campli**
PAOLA DI RENZO (Rettore e Dirigente Scolastico del Convitto "G.B.Vico" di Chieti)	*"Pensa che mensa". Il cibo buono e sostenibile*	**sabato 28 maggio, ore 17,30** **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
IOLE FARGNOLI (Università degli Studi di Milano)	*Cibo e diritto in età romana*	**sabato 28 maggio, ore 17,30** **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
ADELE CAMPANELLI (archeologa)	*Cosa bolle in pentola*	**sabato 4 giugno, ore 17,30** **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**

Maria Paola Pennetta (blogger)	*Cosa bolle in pentola*	**sabato 4 giugno, ore 17,30** **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
Emanuela Ceccaroni (SABAP AQ-TE)	*Un lago e i suoi abitanti: consuetudini e trasformazioni del cibo lungo le sponde del Fucino*	**sabato 11 giugno, ore 17,30** **Castello di Celano**
Maria Cristina Mancini, (Università degli Studi di Chieti-Pescara)	*Cultura del cibo e circolazione dei prodotti nel Mediterraneo antico*	**sabato 18 giugno, ore 17,30** **Museo Archeologico Villa Frigerj, Chieti**
Ester Vitacolonna (Università degli Studi di Chieti-Pescara)	*Mangiare per stare bene*	sabato 25 giugno, ore 17,30 **Museo Archeologico Villa Frigerj Chieti**
Alessandro D'Alessio (Direttore del Parco Archeologico di Ostia Antica)	*Ci prendiamo una cosa al volo? Il cibo da strada ad Ostia antica*	***settembre**, data da definire* **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
Dario Daffara (Responsabile Servizi Educativi	*Ci prendiamo una cosa al volo? Il cibo da strada Ostia antica*	***settembre**, data da definire* **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
Vincenzo D'Ercole (Università degli Studi di Chieti-Pescara)	*Il banchetto nelle pratiche funerarie nell'Abruzzo protostorico*	*data da definire*
Adriana Gandolfi (Ricercatrice etno-antropologa)	*Feste e tradizioni alimentari nella continuità tra antico e moderno*	***settembre**, data da definire* **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
Federico Poole (Curatore Museo Egizio di Torino)	*Il cibo degli Egizi*	**evento on line**

Gabriel Zuchtriegel (Direttore del Parco Archeologico di Pompei)	*Il cibo. Produzione e consumo alimentare a Pompei*	*settembre, data da definire* **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
Adolfo Morizio (storico)	*Digiuno e sazietà. L'alimentazione ai tempi di Celestino V*	***settembre**, data da definire* **Abbazia di Santo Spirito al Morrone, Sulmona**
Igor Cherstich (UCL, London's Global University)	*Antropologia del cibo*	***ottobre**, data da definire* **Museo Archeologico La Civitella, Chieti**
Marzio Maria Cimini (dannunziologo)	*D'Annunzio e il cibo*	**sabato 8 ottobre, ore 17** **Museo Casa Natale Gabriele d'Annunzio, Pescara**
Enrico Di Carlo, (Deputazione Abruzzese di Storia Patria)	*D'Annunzio e il cibo*	**sabato 8 ottobre, ore 17** **Museo Casa Natale Gabriele d'Annunzio, Pescara**
Donatella Miliani (saggista e giornalista)	*D'Annunzio e il cibo*	**sabato 8 ottobre, ore 17** **Museo Casa Natale Gabriele d'Annunzio, Pescara**
Maddalena Santeroni (saggista)	*D'Annunzio e il cibo*	**sabato 8 ottobre, ore 17** **Museo Casa Natale Gabriele d'Annunzio, Pescara**
Paola Sorge (saggista e giornalista)	*D'Annunzio e il cibo*	**sabato 8 ottobre, ore 17** **Museo Casa Natale Gabriele d'Annunzio, Pescara**

musA
Connessioni per la cultur

"IL LINGUAGGIO ANTICO DEL CIBO"

percorso didattico ed esperienziale di conoscenza e curiosità

CALENDARIO DEGLI EVENTI

Le date possono essere soggette a variazione anche a causa di una diversa programmazione delle aperture museali. Si consiglia di verificare l'aggiornamento su: www.musabc.it e m.facebook.com/musaconnessioni

INFO: **infomusa@musabc.it**

Aggiornamento: **16 APRILE 2022**

CALENDARIO DEGLI EVENTI

su prenotazione

APRILE 2022

sabato 23 aprile

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 10.30
#musAingioco: La storia della vite in un vaso (durata 3h)

Realizziamo insieme una *crankie box* incorniciata da un vaso romano in cui far scorrere una storia illustrata ispirata alla visita al museo, dando spazio ad immaginazione e notizie storiche.

24, 25 aprile

ESCURSIONI A TEMA (info su www.musabc.it)

lunedì 25 aprile

Museo Archeologico di Campli

ore 17.30
#musApertutti: A tavola con i Pretuzi (durata 1h)
Percorso tematico che mira ad approfondire l'alimentazione, i commerci e i costumi dei Pretuzi attraverso la cultura materiale proveniente dalla Necropoli di Campovalano.

sabato 30 aprile

Abbazia di Santo Spirito di Morrone, Sulmona

ore 11.00
#musAingioco: Le stagioni dei monaci (durata 2h)
La vita monastica attraverso gli aspetti legati all'alimentazione, ripercorrendo gli ambienti dell'abbazia ed elaborazione di un "calendario delle stagioni" (semina, raccolta, conservazione e consumo del cibo) con le attività principali praticate dai monaci utilizzando i calendari antichi dipinti.

Museo Archeologico Villa Frigerj, Chieti

ore 16.30
#musAlibre: Miti e riti del vino (durata 1h)
Dal raffinato vasellame per versare il vino fino alle immagini simboliche sui letti funerari in osso per narrare storie di libagioni e riti sacri.

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 17,30
DIALOGANDO CON…
LUCA CERCHIAI (Università degli Studi di Salerno (Dipartimento di Scienze del Patrimonio Culturale/DISPAC) *Dioniso e il simposio etrusco*

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" A TEMA

MAGGIO 2022

domenica 1 maggio

Museo Casa Natale di Gabriele d'Annunzio, Pescara

ore 11.00

#musAingioco: Il Piacere…del cibo: gusti, profumi e desideri gastronomici del Vate (durata 1h 30 min)

Prendendo spunto dal piatto giapponese esposto nel museo che si racconta fosse stato utilizzato per servire i maccheroni alla chitarra dopo il successo della prima teatrale de La Figlia di Iorio, ricostruiremo il rapporto, a tratti controverso, di Gabriele d'Annunzio con il cibo, scoprendo i suoi piatti preferiti e approfondendo la conoscenza delle tradizioni gastronomiche dei luoghi visitati dal Vate. Nella sala un tempo adibita a cucina della casa si farà un breve virtual tour della cucina del Vittoriale degli Italiani dove suor Intingola, l'amata cuoca del poeta, era solita esaudire i desideri culinari di d'Annunzio.

sabato 7 maggio

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 10.30
#musAingioco: Mani in pasta (durata 2h)
Conosciamo i principali tipi di farine e realizziamo un panetto con il lievito madre che sarà fornito a tutti i partecipanti. Laboratorio di panificazione con visita guidata alla sala La Terra dei Marrucini.

ore 18.00
#musAibre: Una passeggiata in città in epoca romana (durata 1h)
Percorso tematico nella sezione da Roma a ieri dedicato ad approfondire alcuni aspetti della vita quotidiana nell'antica Teate

domenica 8 maggio

Castello Piccolomini, Celano

ore 11.00
#musAingioco: Il pranzo è servito (durata 2h)
Viaggio nel passato alla scoperta delle abitudini a tavola tra il XIV ed il XV secolo. Per allestire un banchetto ed imparare cosa era o non era consentito a tavola, impersonando un gruppo di commensali.

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 18
#musAlibre: Gli dei e le dee dell'antica Teate (durata 1h)
Percorso tematico nella Sala dei Frontoni dedicato alla ritualità del cibo e alle offerte alimentari agli dei.

sabato 14 maggio

Museo Archeologico Villa Frigerj, Chieti

ore 16.30
#musAlibre: A banchetto con gli italici (durata 1h)
Per conoscere vasellame e strumenti dei servizi da tavola dell'aristocrazia italica, ricostruire parte dell'alimentazione e scoprire il rituali conviviali di principi guerrieri

ore 17.30
DIALOGANDO CON…
VALERIA ACCONCIA (MIC, Istituto Centrale per l'Archeologia), *Ritualità funeraria e convivialità tra rigore e ostentazione nell'Abruzzo preromano*

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" A TEMA

domenica 15 maggio

Museo Casa Natale di Gabriele d'Annunzio, Pescara

ore 11.00
#musAingioco: Un ricettario dannunziano (durata 2h)
Come si mangiava ai tempi di Gabriele d'Annunzio? Cosa si mangiava? Quali erano i suoi piatti preferiti? Proveremo a rispondere a queste domande vestendo i panni di Suor Intingola, la cuoca di fiducia di d'Annunzio ai tempi in cui egli viveva al Vittoriale, per creare un libro delle ricette più amate dal poeta

Museo Archeologico di Campli

ore 16.00
#musAingioco: Che silhouette! (durata 1h)
Coppe, piatti, brocche quante forme! Ognuno aveva la sua funzione.
Attraverso l'attività approfondiremo il loro utilizzo.

Museo Archeologico Villa Frigerj, Chieti

ore 17.00
#musAinsieme, Laboratori espressivi-creativi per l'inclusione e l'accessibilità universale: Benvenuto alla mia tavola. (durata 2h)
Laboratorio espressivo-creativo per la realizzazione di vasellame per apparecchiare la tavola per il banchetto

sabato 21 maggio

Museo Archeologico Villa Frigerj, Chieti

ore 16.30
#musAingioco: Sapori antichi (durata 2h)
Come cuochi nella cucina di una casa romana per leggere gustose e stravaganti ricette e conoscere gli ingredienti per ricreare zuppe e dolci

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 16.30
#musAibre: Una passeggiata in città in epoca romana. (durata 1h)
Percorso tematico nella sezione da Roma a ieri dedicato ad approfondire alcuni aspetti della vita quotidiana nell'antica Teate

ore 17.30
DIALOGANDO CON…
ALESSANDRA DI PIETRO (Dirigente Scolastico Istituto Alberghiero e Turistico "Filippo De Cecco" di Pescara, Accademica della Cucina), *Promozione del territorio e tipicità enogastronomiche*
LEONARDO SEGHETTI (Agronomo, Docente di Alta Qualificazione di Chimica Agraria, enologia Università degli Studi di Teramo, Accademico della Crusca), *La valorizzazione dei luoghi e delle tipicità attraverso un viaggio sensoriale*
ROBERTO CASACCIA Biologo Nutrizionista (presidente BioPass Abruzzo)**,**
Tutti i sensi sono invitati a tavola

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" A TEMA

domenica 22 maggio

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 10.30
#musAingioco: Dall'orto alla tavolozza (durata 2h)
Scopriamo come trasformare verdure, frutti e spezie in meravigliosi coloranti per dipingere su carta e realizziamo un piccolo capolavoro da riportare a casa.

Aula Consiliare Comune di Campli/Museo Archeologico Campli

ore 17.00
#musAoneshot – special edition (prenotazione obbligatoria)
Il prestigio del banchetto: tra alimentazione ed esibizione di rango
Percorsi di visita
DIALOGANDO CON…
RITA VARGIU (Istituto Italiano di Antropologia) *Dieta e condizioni di vita nelle popolazioni antiche*
VALERIA ACCONCIA (MIC, Istituto Centrale per l'Archeologia) *Banchetto e Ritualità funeraria nella necropoli di Campovalano*
Ore 18.00 Visita tematica al museo

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" A TEMA

sabato 28 maggio

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 16.30
#musAingioco: Tutti al mercato! (durata 2h)
Gioco di ruolo ambientato in un mercato di età romana per effettuare acquisti di generi alimentari utilizzando riproduzioni di monete antiche e per scoprire piccole curiosità.

ore 17.30
DIALOGANDO CON…
IOLE FARGNOLI (Università degli Studi di Milano, Ordinario di Diritto romano e di istituzioni di diritto romano) *Cibo e diritto in età romana*
PAOLA DI RENZO (Rettore e Dirigente Scolastico del Convitto "G.B. Vico" di Chieti) "Pensa che mensa*". Il cibo buono e sostenibile*

Brani di alcuni scrittori selezionati dai volumi del Fondo Milani della Biblioteca Antica M. Perilli: letture espressive a cura degli studenti del Liceo classico G.B. Vico che partecipano al progetto "Biblioteca in rete"

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" A TEMA

Museo Archeologico Villa Frigerj Chieti

ore 18.00
Le monete raccontano (durata 1h)
Le più antiche monete rinvenute in Abruzzo e le emissioni di epoca romana per scoprire il costo degli alimenti e il potere d'acquisto

domenica 29 maggio

Museo Casa Natale di Gabriele d'Annunzio, Pescara

ore 11.00
#musAingioco: Il Piacere…del cibo: gusti, profumi e desideri gastronomici del Vate (durata 1h 30 min)
Prendendo spunto dal piatto giapponese esposto nel museo che si racconta fosse stato utilizzato per servire i maccheroni alla chitarra dopo il successo della prima teatrale de La Figlia di Iorio, ricostruiremo il rapporto, a tratti controverso, di Gabriele d'Annunzio con il cibo, scoprendo i suoi piatti preferiti e approfondendo la conoscenza delle tradizioni gastronomiche dei luoghi visitati dal Vate. Nella sala un tempo adibita a cucina della casa si farà un breve virtual tour della cucina del Vittoriale degli Italiani dove suor Intingola, l'amata cuoca del poeta, era solita esaudire i desideri culinari di d'Annunzio.

Castello Piccolomini, Celano

ore 16.00
#musAingioco: Scegli l'intruso (durata 1h)
Pizza? Hamburger? Cosa mangiavano i Signori del Castello di Celano? Scopriamolo attraverso questo percorso!

GIUGNO 2022

sabato 4 giugno

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 16.30
#musAlibre: **Visita al Museo e al Parco Archeologico de La Civitella**

ore 17.30
DIALOGANDO CON…
ADELE CAMPANELLI (archeologa)
MARIA PAOLA PENNETTA (blogger**),** *Cosa bolle in pentola*

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" A TEMA

domenica 5 giugno

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 11.00
#musAingioco: Gladiatori, "mangia orzo"! (durata 2h)
Con le fonti materiali e letterarie ricostruiamo la dieta tipo dei gladiatori romani e sperimentiamo la realizzazione di alcune ricette. Con visita guidata all'anfiteatro e al Mausoleo di C. Lusius Storax.

Museo Archeologico di Campli

ore 16.00
#musAingioco: Facile, si fa così! (durata 2h)
Come si fa la farina? Allo stesso modo di 3500 anni fa? Laboratorio per realizzare un personalizzato sacchetto di farina scoprendo strumenti e tecniche della macinatura.

sabato 11 giugno

Castello di Celano

ore 17.00,30
DIALOGANDO CON…
EMANUELA CECCARONI (SABAP AQ TE), *Un lago e i suoi abitanti: consuetudini e trasformazioni del cibo lungo le sponde del Fucino*

Ore 18.00
#musAingioco: Fish or chips? (durata 1h)
Come si è passati dalla pesca alla coltivazione della nota patata del Fucino? Illustrazioni, carte geografiche e testimonianze scritte ci permetteranno di ricostruire il paesaggio antico e scoprire come i cambiamenti dell'ambiente influiscono sulle nostre abitudini.

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" A TEMA

sabato 18 giugno

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 9.00

#musAingioco: Dall'orto alla tavolozza (durata 2h)

Scopriamo come trasformare verdure, frutti e spezie in meravigliosi coloranti per dipingere su carta e realizziamo un piccolo capolavoro da riportare a casa.

Museo Archeologico Villa Frigerj, Chieti

ore 16.30

#musAingioco: Tutti al mercato! (durata 2 h)

Gioco di ruolo ambientato in un mercato di età romana per effettuare acquisti di generi alimentari utilizzando riproduzioni di monete antiche e per scoprire piccole curiosità

ore 17.30

DIALOGANDO CON…

MARIA CRISTINA MANCINI, (Università degli Studi di Chieti-Pescara, Docente di Monete ed Economia nel Mediterraneo antico) *La cultura del cibo e la circolazione dei prodotti nel Mediterraneo antico*, Museo Archeologico Villa Frigerj

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" A TEMA

domenica 19 giugno

Museo Archeologico di Campli

Ore 16.00
#musAingioco: Le "virtù" dei Pretuzi (durata 2h)
Vasellame da mensa e da cucina e utensili per la preparazione dei cibi per conoscere le abitudini alimentari dei Pretuzi: attraverso la scelta tra alimenti del presente e del passato e ricostruire il tipico piatto pretuzio!

sabato 25 giugno

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 16.30
#musAlibre: Visita al Museo e al Parco Archeologico de La Civitella

Museo Archeologico Villa Frigerj, Chieti

ore 17.30
DIALOGANDO CON…
ESTER VITACOLONNA (Università degli Studi di Chieti-Pescara) *Mangiare per stare bene*

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" DI GELATO

domenica 26 giugno

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

ore 10.30
#musAingioco: Dall'orto alla tavolozza (durata 2h)
Scopriamo come trasformare verdure, frutti e spezie in meravigliosi coloranti per dipingere su carta e realizziamo un piccolo capolavoro da riportare a casa.

SETTEMBRE 2022

data da definire

Abbazia di Santo Spirito al Morrone, Sulmona

DIALOGANDO CON…

ADOLFO MORIZIO (storico) Digiuno e sazietà. L'alimentazione ai tempi di Celestino V

OTTOBRE 2022

data da definire

Museo Archeologico La Civitella, Chieti

Ore 17,30

DIALOGANDO CON…

IGOR CHERSTICH (UCL, London's Global University), *Antropologia del cibo*

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" A TEMA

sabato 8 ottobre

Museo Casa Natale Gabriele d'Annunzio

ore 16.00
INCONTRO A TEMA:
D'ANNUNZIO E IL CIBO
Modera: **Marzio Maria Cimini**, esperto dannunziologo, curatore della mostra "D'Annunzio intimo e segreto".

Intervengono:
ENRICO DI CARLO, (Deputazione Abruzzese di Storia Patria) autore del libro "Gabriele d'Annunzio e l'enogastronomia della memoria".
MADDALENA SANTERONI (saggista) e **DONATELLA MILIANI**, (saggista e giornalista) autrici del libro "La cuoca di d'Annunzio. I biglietti del Vate a suor Intingola. Cibi, menù, desideri e inappetenze al Vittoriale"
PAOLA SORGE, (saggista e giornalista) autrice del libro "A tavola con d'Annunzio"

"FRAMMENTI DI DEGUSTAZIONE" A TEMA

A CURA DI:

Gloria Adinolfi, Simona Balassone, Rodolfo Carmagnola, Maria Di Iorio, Franca D'Aloisio, Valeria Gambi, Roberta Iezzi, Daniele Mancini, Paola Marulli, Paola Riccitelli, Mariangela Terrenzio

INFO:

infomusa@musabc.it
www.musabc.it

m.facebook.com/musaconnessioni/

musA
Connessioni per la cultur

SEDE LEGALE C/O PEGASO, VIA ELVIA RECINA, 6 - 00183 ROMA
CF(CAPOFILA) 08373530586 – P.IVA (CAPOFILA) 02037581002

CON IL CONTRIBUTO DI:

BPPB

ScariMec
MECCANICA DI PRECISIONE

CON LA COLLABORAZIONE DI:

ARCHEOCLUB D'ITALIA CHIETI

CONVITTO NAZIONALE G.B. VICO CHIETI
CENTOCINQUANTESIMO

COOPERATIVA SOCIALE IL SORRISO S.C.A.R.L.

• PESCARA •
IPSSAR
"FILIPPO DE CECCO"
1968

CON IL PATROCINIO NON ONEROSO DI:

Chieti
BELLA DA SEMPRE

COMUNE DI CHIETI

CAMPLI

musA *è un RT tra* PEGASO SRL, ASSOCIAZIONE DADABRUZZO, DIARTE ETS, ASSOCIAZIONE MNEMOSYNE, ASSOCIAZIONE OLTREMUSEO

Pegaso srl Archeologia, Arte, Archeometria

dAdA d'Arte & d'Abruzzo

DIDATTICA ARTE TERRITORIO

MNEMOSYNE

Moltremuseo associazione culturale