



ASSAGGI DI STORIA

RIONE XX, TESTACCIO, 6 OTTOBRE 2018

COMUNICATO STAMPA

ASSAGGI DI STORIA

OTTOBRATA TESTACCINA

Rione Testaccio, 6 ottobre 2018, dalle ore 10 alle ore 24

*In occasione dell'anno del cibo italiano, il Rione Testaccio ospita la prima edizione della manifestazione "Assaggi di storia".
Visite guidate, laboratori, workshop, conferenze dentro e fuori il Mercato Testaccio.*

Il 6 ottobre nel Rione Testaccio debutta "Assaggi di storia": la prima edizione della manifestazione che vuole favorire e sostenere il legame imprescindibile tra il patrimonio enogastronomico e il paesaggio culturale e ambientale del quartiere.

Nell'"Anno del cibo italiano" promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo e dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali, **il progetto si propone di realizzare a Testaccio un hub culturale e culinario della cucina romana** in una ricerca di prodotti, cibi, sapori e connessioni con la storia, l'archeologia, l'arte e l'architettura dall'età romana a oggi, gettando così i semi per il futuro di un'alimentazione sempre più attenta all'autenticità, alla sostenibilità e al benessere.

Proprio nella presenza del cibo e nella vocazione all'attività commerciale, il rione romano affonda le sue radici. A partire dal II secolo a.C. qui vennero ospitati porti fluviali, magazzini per la conservazione e la distribuzione delle merci ed edifici commerciali. Alla fine dell'età tardo antica, la zona divenne interamente agricola e produttiva con la presenza di vitigni e la lavorazione del grano. E ancora, dall'età medievale la zona suburbana, destinata all'impianto di orti e vigne, venne denominata "prati del popolo romano", perché lasciata

al pubblico godimento. **Oggi come allora, Testaccio si trasformerà in una “capitale nella capitale”, dedicata al gusto, alla cultura e alla socialità.**

Dalle strutture portuali lungo il fiume dell'età romana, e poi attraverso la *Porticus Aemilia*, il Mercato Testaccio, il Monte dei Cocci e la Città dell'Altra Economia, partirà un viaggio nello spazio e nel tempo alla scoperta del quartiere e delle sue testimonianze storiche custodite nel tessuto urbanistico che farà da sfondo, supporto e controcanto al dialogo tra storia, archeologia, arte, architettura e cucina.

Il programma dell'Ottobrata testaccina si dipanerà lungo l'intera giornata, dalla mattina fino alla mezzanotte, e prevede visite guidate, laboratori, showcooking, degustazioni, walk about con “Urban Experience”, musica e incontri con archeologi, produttori, antropologi, esperti dell'alimentazione legati al mondo Slow Food, chef e gastronomi romani.

In particolare, il **Museo Diffuso del Rione Testaccio** aprirà in via straordinaria le porte delle principali aree archeologiche del quartiere per visite guidate a cura dell'associazione culturale CCPAS, mentre nello spazio ludico didattico di "Sotto Sopra" l'associazione culturale M'Arte attiverà laboratori di archeologia per bambini. Il **Nuovo Mercato Testaccio** si animerà con luci, musica e profumi fino alle ore 24 in occasione dell'open day e sarà il cuore pulsante di tutta la manifestazione tra lezioni, degustazioni, concerti live, street food, banchi alimentari e dj set. La **Città dell'Altra Economia** ospiterà l'“Archeomercato della Terra” della rete Slow Food per promuovere e diffondere prodotti legati alle buone pratiche, che trovano richiami nelle fonti letterarie antiche e ne raccontano l'evoluzione nei secoli. Infine, presso la sala convegni “Renato Biagetti”, si terrà una tavola rotonda con ospiti ed esperti incentrata sulla valorizzazione dei prodotti culinari tra tradizione e promozione turistica con un occhio attento ad archeologia, arte, paesaggio e urbanizzazione. L'Archivio Urbano Testaccio, del Dipartimento di Architettura di Roma Tre presenterà documenti, fotografie e le tavole del progetto di costruzione del mattatoio di Gioacchino Ersoch (a cura di Francesca Romana Stabile e Laura Farroni). Durante il convegno verrà dato il via ai lavori per stilare, entro la prossima edizione di “Assaggi di storia”, **un vero e proprio “Manifesto della cucina romana” con cuochi e gastronomi romani.**

Assaggi di Storia è patrocinato dall'Assessorato allo sviluppo economico, turismo e lavoro di Roma Capitale. Un progetto di Mercato Testaccio, Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio di Roma, Città dell'Altra Economia, Associazione culturale CCPAS. In collaborazione con il Dipartimento di architettura dell'Università degli Studi di Roma Tre, AUT - Archivio Urbano Testaccio, Museo diffuso del Rione Testaccio, Sotto Sopra – Rione Testaccio, Slow Food Roma, Slow Food Tivoli e Valle dell'Aniene, Associazione culturale M'Arte, Urban Experience, Urbansolution.it Belardi&Caputo Architetti associati, Associazione culturale Sinopie, WeRise studio.