

Non solo garum. La lavorazione e il commercio del pesce dall'età romana ai nostri giorni
Museo Archeologico Nazionale Antiquarium Turritano
Mercoledì 23 agosto 2017 alle 19.30

Era uno dei condimenti più diffusi e preziosi dell'antica Roma di cui praticamente tutti erano ghiotti. Avete mai assaggiato il *garum*? Per scoprire come una salsa di pesce, potenzialmente nauseabonda, avesse conquistato i palati dei cittadini dell'Impero, il Polo Museale della Sardegna, in collaborazione con il Comune di Porto Torres, mercoledì 23 agosto 2017, alle 19.30, con apertura straordinaria fino alle 23.00, organizza al Museo Archeologico Nazionale Antiquarium Turritano e nell'Area archeologica di Turris Libisonis, via Ponte Romano, 99, Porto Torres, la conferenza "*Non solo garum. La lavorazione e il commercio del pesce dall'età romana ai nostri giorni*".

Il ricco programma della serata prevede, a partire dalle 20.00, il prezioso contributo dei rievocatori dell'Associazione Sardinia Romana - Anticae Viae, che ripropongono la realizzazione, in tempo reale, della salsa in tutte le sue fasi di lavorazione. L'interiora di pesce, soprattutto acciughe e sgombri, verrà mescolata con spezie varie e dalla pasta ottenuta, dopo essere stata filtrata prima e lasciata a fermentare sotto sale, si otterrà il *garum*. A seguire, alle 21.00, Gabriele Carenti, Salvatore Rubino e Lorenzo Nuvoli, specialisti del MUT - Museo della tonnara di Stintino e del Museo del Porto di Porto Torres, illustreranno le testimonianze del territorio con i metodi propri dell'indagine archeozoologica, biologica e antropologica. Partendo dai ricettari di età romana, dai depositi archeologici e dalle antiche tonnare, il viaggio si concluderà nelle industrie per la lavorazione del pesce azzurro di Stintino e Porto Torres.