



# Edumusei

## Newsletter speciale

---

### Una manifestazione lunga un anno “Il gusto dell’arte (l’arte del gusto)”

I **Musei della Toscana** con il loro patrimonio, diventano uno spazio aperto ad esperienze e a visitatori diversi in un appuntamento capace di creare un legame forte tra la cultura del buon cibo, il saper fare e la passione per l’arte e la scienza.

I **musei coinvolti** nel progetto, accoglieranno ristoranti e produttori locali legati a **Vetrina Toscana** per proporre un originale evento in cui la particolarità della collezione museale e la creatività dello chef si integreranno nella preparazione di un “fantastico” menù.

---

## Ecco gli eventi del mese di **Maggio**

---

**Giovedì 2 Maggio 2013 – inizio ore 18.30**

**Museo Archeologico e d’Arte della Maremma - Grosseto**

**Sala delle statue**

**APICIO AL MUSEO**

“Apicio al Museo”: **l’arte del convito della Roma antica in chiave moderna.**

Saranno proposte alcune ricette tratte dal “De re coquinaria” di Apicio ed altri testi latini. Le ricette rivisitate in chiave moderna permetteranno ai partecipanti di assaporare la storia romana come cultura e storia del gusto. Particolare attenzione sarà data alla scelta degli ingredienti (tutti strettamente locali) e verranno valorizzati i prodotti tipici del territorio di più antica origine.

Il Museo propone **percorsi guidati sui temi della cucina e del vino** con lettura di testi di età repubblicana e imperiale, seguiranno l’aperitivo e la cena.

Prenotazioni al numero 0564 908672 - manuela.lazzerini@gmail.com (ristorante L’Etrusca e il Greco di Pari)

Costo € 25,00 a persona, comprensivo di ingresso al Museo

**I dettagli nella locandina:** <http://www.regione.toscana.it/-/il-gusto-dell-arte>

---

**Venerdì 10 Maggio 2013 - inizio ore 18.30**

**Museo di Storia naturale dell’Università di Pisa – Calci (PI)**

In collaborazione con il **Museo Nazionale della Certosa Monumentale**

**“A CENA CON GALILEO GALILEI”**

La serata prevede una **“intervista impossibile”** con Galileo. L’intervista si svolgerà in un luogo particolare colmo di significati: la sala di anatomia umana speciale di Pisa, trasferita nella Cer-

tosa, restaurata e riallestita nel locale delle cucine del monastero, con circa 60 posti a sedere. L'intervista sarà seguita da una "cena Galileiana" in cui verranno servite portate tipiche delle città in cui Galileo tenne la cattedra di matematica: Padova e Pisa.

Due turni per assistere all' Intervista impossibile a cura della "Compagnia delle Seggiole": ore 18.30 e ore 19.15.

La cena a seguire si svolgerà nel **refettorio della Certosa Monumentale**.

Costo € 30,00

**I dettagli nella locandina:** <http://www.regione.toscana.it/-/il-gusto-dell-arte>

**Prenotazione ai numeri 050 2212975 / 050 2212970 - promozione @pi.Camcom.It**

Il Museo si trova a circa 10 km da Pisa ed offre la possibilità di posteggiare auto e caravan vicino all'ingresso.

**In auto:** per chi proviene dall'autostrada A12 Genova-Livorno l'uscita consigliata è Pisa centro. Per chi proviene dalla superstrada FI-PI-LI l'uscita consigliata è Navacchio.

**In autobus:** da Pisa è possibile raggiungere Calci in circa 30 minuti con i mezzi di linea CPT.

**Domenica 12 maggio 2013 - inizio ore 16.00**

**Ecomuseo del Casentino – STIA: Museo del Castello di Porciano - Museo del Bosco e della Montagna**

**“ALLE ORIGINI DEL GUSTO... NEL PAESE “DOVE NASCE L'ARNO”**

**gastronomia, saperi e prodotti locali tra passato e presente**

Un pomeriggio dedicato ai **Musei di Stia**: Castello di Porciano appartenuto ai Conti Guidi fino al 1444 e il Museo del Bosco e della Montagna che documenta il lavoro e la creatività delle popolazioni di montagna. Tra una visita e l'altra si parlerà di "rivoluzione alimentare" con il prof. Giovanni Cipriani dell' Università degli studi di Firenze per poi proseguire con la cena a base di prodotti tipici casentinesi presso il ristorante *Da Loris* di Papanio.

Costo € 25,00 – Prenotazione obbligatoria al numero 338 7757222

**Dettagli nella locandina:** <http://www.regione.toscana.it/-/il-gusto-dell-arte>

**Informazioni e prenotazioni per la partecipazione alle iniziative: Unione dei comuni Montani del Casentino – Centro Servizi Rete EcoMuseale 0575-507277-72**

**Sabato 11 e Domenica 12 Maggio 2013**

**Montagna pistoiese enogastronomia, musei, tradizioni e musica**

**Un weekend dedicato al gusto di vedere, fare, conoscere, ascoltare ed assaggiare.**

**11 Maggio :“RICICLARE E' UN'ARTE: AL MUSEO COME IN CUCINA”**

**12 Maggio: “TRA CIELO E STORIA: IMMAGINI, EMOZIONI, MUSICA E PAROLE”**

**Sabato 11 Maggio e Domenica 12 Maggio** sarà un **fine settimana SPECIALE** dedicato alla visita dei piccoli borghi della montagna pistoiese immersi nel silenzio e nel verde dei boschi, per scoprire l'arte diffusa del territorio, nei Musei e nelle Chiese. Due giorni dedicati anche all'arte del riciclo, con un incontro con lo chef Maurizio Torrigiani che parlerà di come si può riciclare in cucina, per poi pranzare al ristorante *Franceschi* con un menù ispirato allo stesso tema.

Il secondo giorno, la Scienza diventa il conduttore della mattinata, con una visita guidata all'Osservatorio Astronomico di Pian de'Termini, il pranzo a buffet nell'agriturismo Le Dogane. Il pomeriggio prosegue nel borgo di Popigno e per finire un concerto dei Cameristi del Maggio Musicale Fiorentino.

EcomuseoBus gratuito per i primi 50 partecipanti in arrivo in treno a Pracchia. È comunque possibile partecipare con mezzi propri alle **singole giornate ed ai singoli eventi**.

**Dettagli nella locandina:** <http://www.regione.toscana.it/-/il-gusto-dell-arte>

**Offerte di pernottamento, informazioni e prenotazioni al numero 0573 97461 [www.provincia.pistoia.it/ecomuseo](http://www.provincia.pistoia.it/ecomuseo) - [ecomuseo@provincia.pistoia.it](mailto:ecomuseo@provincia.pistoia.it)**

**Sabato 18 maggio 2013 – inizio ore 17.00**

**Parchi della Val di Cornia**

**Museo Archeologico del territorio di Populonia**

**FUFLUNS, IL DIO DEL VINO, RACCONTA**

*Sapete che il nome della città di Populonia, deriva proprio dal dio del vino Fufluns?*

*Il culto del dio Fufluns (il Dioniso greco e il Bacco latino) era a Populonia particolarmente caro.*

*La produzione del vino per gli Etruschi era destinata a qualcosa di più che a un semplice consumo, era una vera e propria cultura, nonché fonte di ricchezza.*

Un incontro sul tema del vino nel periodo etrusco a cura della dott.ssa Cinzia Murolo curatrice del Museo permetterà di soddisfare ogni curiosità; completerà la serata una speciale visita al Museo archeologico, affacciato sul mare nel centro storico di Piombino, che ospita la preziosa anfora d'argento, rinvenuta da un pescatore nelle acque del golfo di Baratti.

Al termine dell'evento degustazione di vini e assaggi di prodotti tipici del territorio al bar-enoteca del Museo, "InCittadella"

**Dettagli nella locandina:** <http://www.regione.toscana.it/-/il-gusto-dell-arte>

Costo ingresso al Museo € 6,00 intero - € 4,00 ridotto (6-14 anni) + costo degustazione € 10,00 **Informazioni e prenotazioni: tel. 0565 226445 – prenotazioni@parchivaldicornia.it**

**Domenica 19 maggio 2013 - inizio ore 16.00**

**Ecomuseo del Casentino – Pieve a Socana – Castel Focognano**

**"ETRUSCHI, CAVALIERI E MEZZADRI: ALLA SCOPERTA DELLA STORIA E DEI SAPORI DEL TERRITORIO DI CASTEL FOCOGNANO"**

Pieve a Socana è una frazione di Castel Focognano, nel Casentino. La Pieve si trova sul luogo di un precedente tempio etrusco e lo stesso nome Socana deriva dal termine etrusco Sacni, che significa luogo sacro. Di questo antico santuario è rimasta un'ara sacrificale del V secolo a.C. di forma rettangolare, disposta su tre livelli, ritrovata dietro l'abside durante restauri novecenteschi.

Il pomeriggio inizia proprio qui, a Pieve di Socana, con la visita alla **Pieve Romanica e all'Ara Etrusca** per poi proseguire al **Mulino ad acqua del BONANO**, ancora funzionante, dove si svolgerà un'interessante dimostrazione della molitura.

Per completare la conoscenza di questi luoghi, non mancherà una visita al Centro di Documentazione della Cultura Rurale del Casentino di Castel Focognano (torre di ronda) dove verrà presentato l'itinerario "Tra Chiese e Castelli".

Per finire alle 19,30 si potranno gustare ricette e prodotti tipici della tradizione casentinese presso i ristoranti Nonna Giuditta, e La terrazza di Carda.

Prenotazione obbligatoria, costo € 25,00

**Dettagli nella locandina:** <http://www.regione.toscana.it/-/il-gusto-dell-arte>

**Informazioni e prenotazioni per la partecipazione alle iniziative: Unione dei comuni Montani del Casentino – Centro Servizi Rete EcoMuseale 0575-507277-72**

**Domenica 26 maggio - inizio ore 10.30**

**Parchi della Val di Cornia**

**Parco Archeologico di Baratti e Populonia**

**UN SAPORE DAL MARE...**

Conoscete la punta delle Tonnarelle, poco oltre la baia naturale del golfo di Baratti? Il toponimo non lascia dubbi sulla pesca del tonno a Populonia fin da epoca antica, e i risultati delle recenti indagini archeologiche nel santuario marittimo de 'Le Logge' lasciano quasi assaporare cibi dall'insolito gusto.

Il 26 maggio i visitatori del Parco potranno rivivere i momenti della pesca, della lavorazio-

ne e il consumo del tonno nell'antica Populonia, attraverso il racconto del Prof. Jacopo de Grossi Mazzorin, esperto archeozoologo.

Sarà un'affascinante storia di sapori, che proseguirà nel ristorante all'interno del parco archeologico, nella suggestiva cornice della necropoli di San Cerbone.

Saranno degustate salse e condimenti a base di pesce, con piccole varianti alle ricette originarie per renderle gustose ai nostri palati, non più abituati dopo numerosi secoli ai sapori forti e acidi che caratterizzavano i piatti della tavola di epoca romana.

**Dettagli nella locandina:** <http://www.regione.toscana.it/-/il-gusto-dell-arte>

**Informazioni e prenotazioni:** tel. 0565 226445 – [prenotazioni@parchivaldicornia.it](mailto:prenotazioni@parchivaldicornia.it)

**Domenica 26 maggio 2013 - inizio ore 16.00**

**Ecomuseo del Casentino – Ecomuseo della Vallesanta - Corezzo**

**“IL RISVEGLIO DELLA VALLESANTA IN PRIMAVERA TRA PROFUMI, MUSICHE E SAPORI”**

La primavera è la giusta stagione per riconoscere le erbe spontanee, e per chi volesse imparare l'appuntamento è nel paese di Corezzo nel Casentino. Ma non è finita qui, nel pomeriggio ci saranno anche musiche e canti della tradizione popolare e una speciale dimostrazione/laboratorio sulla manifattura del tortello alla lastra. La cena che seguirà si svolgerà al ristorante *Corazzesi* e sarà a base di prodotti tipici della tradizione casentinese.

**Dettagli nella locandina:** <http://www.regione.toscana.it/-/il-gusto-dell-arte>

**Informazioni e prenotazioni per la partecipazione alle iniziative:** **Unione dei comuni Montani del Casentino – Centro Servizi Rete EcoMuseale 0575-507277-72**